

Antipasti freddi

Tagliere di affettati regionali
con formaggio e sottaceti
*Bergellerplättli mit regionalen Spezialitäten,
Käse und Essiggemüse*
CHF 29.00

Mascarplin di capra di Soglio
con miele di castagna e sale nero
*Ziegenkäse-Mascarplin aus Soglio
mit Kastanienhonig und schwarzes Salz*
CHF 19.00

Carpaccio di cervo
con porcini bregagliotti e mousse
al parmigiano
*Hirsch-Carpaccio mit Bergeller Steinpilzen
und Parmesanmousse*
CHF 29.00

Tartar di salmone affumicato
con riso venere, salsa guacamole,
croccante alla tapioca e maionese alla soia
*Geräucherter Lachs-Tartar mit Venere-Reis
Guacamolesauce, Tapioka-Krokant
und Mayonnaise mit Sojasauce*
CHF 28.00

Vellutata di castagne
bregagliotte leggermente
affumicata
*Bergeller Kastanien-Creme-Suppe
leicht geräuchert*
CHF 12.50

Insalata mista /Insalata verde
Gemischter Salat / Grüner Salat
CHF 9.50 / CHF 8.00

Primi piatti

Ravioli di castagna ripieni
di ricotta con delicata salsa
al gorgonzola

*Kastanien-Ravioli gefüllt
mit Ricotta an feiner
Gorgonzolasauce*

CHF 27.00

Gnocchi di castagne e patate alla schiuma
di burro alle erbe e speck affumicato

*Kastanien-Kartoffel-Gnocchi an Kräutern-Butter-Schaum
und geräuchertem Speck*

CHF 26.00

Crespelle di grano saraceno
al Bitto e spinaci

*Buchweizenmehl-Crespelle gefüllt
mit Bitto und Spinat*

CHF 26.00

Risotto alle rape rosse,
fonduta al Gorgonzola
stagionato

limone fermentato
e polvere di capperi

*Risotto mit Rote Bete,
Gorgonzola-Fondue
fermentierte Zitronen-Sauce
und Kapernpulver*

CHF 26.00

Tradizionali pizzoccheri
bianchi di Chiavenna

*Traditionelle weiße
Pizzoccheri aus Chiavenna*

CHF 27.00

Secondi piatti

Filetto di cervo “Dolce Brusco”
con Spätzli, verdure al burro
e castagne caramellate
*Hirschfilet “Dolce Brusco”
mit Rahm-Spätzli, Butter-Gemüse
und karamellisierten Kastanien*
CHF 49.00

Brasato di manzo al nebbiolo
servito con polenta e legumi
al burro
*Rindsschmorbraten an Nebbiolo-Wein
serviert mit Veltliner Polenta
und Buttergemüse*
CHF 42.00

Cordon Bleu di vitello,
patatine fritte e verdure al burro
*Kalbs Cordon Bleu
mit Pommes frites und Gemüse*
CHF 42.00

Filetto di Merluzzo gratinato,
purè di sedano rapa con burro nocciola
e verdure di stagione
*Gratiniertes Kabeljau-Filet
Selleriepuree mit Butter
und Saisongemüse*
CHF42.00

Fondue Chionoise con salse
di accompagnamento
e contorno
**(Solo su prenotazione min 2
pax)**

*Fondue Chinoise mit Saucen
und Beilagen*
(Auf Vorbestellung, min 2 pax)
CHF 52.00

Dolci fatti in casa

Tortino tiepido al cioccolato
fondente con gelato
alla vaniglia
circa 10 minuti d' attesa
*Lauwarmer Schokoladentörtli
mit Vanilleglace ca. 10 Minuten
Wartezeit*
CHF 13.00

Torta di castagne « Stüa
Granda » con panna montata
*Kastanienkuchen Stüa Granda
mit Schlagrahm*
CHF 11.00

Vermicelles di castagne con gelato alla vaniglia, meringhe e panna
Kastanien-Vermicelles mit Vanilleglace, Meringues und Rahm
CHF 12.50

Crema Catalana
con frutti di bosco
*Katalanische Creme
mit frischen Waldbeeren*
CHF 12.50

Gelato alla vaniglia con amaro
Bergeller
Vannille Glace mit Bergeller (Digestif)
CHF 10.50

Castagne caramellate con gelato alla vaniglia e panna
Karamellisierten Kastanien mit Vanilleglace und Schlagrahm
CHF 12.50

Deklaration, Ursprungs-Herkunft und Allergienblatt halten wir separat für sie bereit. Wir
wünschen ihnen ein « bun apetit » .