

Antipasti freddi

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

Formaggino fresco di mucca
(Bovino di Hinterwald Svizzero)
con miele di castagna e sale nero
*Hinterwälder Vollmilch Ziger
aus Soglio mit Kastanienhonig und schwarzes Salz*
CHF 19.00

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

Vitello Tonnato con mozzarellina
di bufala, polvere di capperi
e riduzione al balsamico
*Vitello Tonnato, Büffelmozzarella
Kapernpulver und altem
Balsamico-Dressing*
CHF 28.00

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 zucca Okkaido con
amaretto
*Kürbis Okkaido Velouté
mit Amaretto*
CHF 12.50

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

Primi piatti

Ravioli alla barbabietola ripieni
di ricotta con delicata salsa
al gorgonzola e quinoa soffiata

*Rote Beete- Ricotta Ravioli
an feiner Gorgonzola-Sauce
und gepuffter Quinoa*

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 verde alle
zucchine con pancetta
croccante e riduzione
al vino rosso e soja

*Grünes Risotto an Zucchini
mit knusprigem Speck und
Rotewein-Soja Sauce*

CHF 26.00

Tradizionali pizzoccheri
bianchi di Chiavenna

*Traditionelle weiße
Pizzoccheri aus Chiavenna*

CHF 27.00

Secondi piatti

Tagliata di manzo con verdure
alla griglia, patate novelle
al forno e burro aromatico
*Rindstagliata mit Grillgemüse,
Junge Ofenkartoffeln
und Kräuterbutter*
CHF 48.00

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 »
Stüa Granda »
*Kastanienkuchen mit
Schlagrahm*
CHF 11.00

Tiramisù variazione
Con crumble al cioccolato, gelato alla mocca
spuma al mascarpone
e salsa tipieda al cioccolato e mocca
*Tiramisù Variation mit Schokoladencrumble
Moccaglace, Mascarponeschaum
und lauwarmer Schokoladen-Mocca-Sauce*
CHF 12.00

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

Mousse allo Joghurt
con crumble alle mandorle
e gelato alle fragole
*Joghurt mousse
mit Mandelcrumble
und Erdbeer Glace*
CHF 12.00

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