

Antipasti freddi

Insalatina di campo
con petto d'oca affumicato,
vinaigrette all'arancio e topinambur croccante

Feldsalat mit geräucherter Gänsebrust,

Orangen-Vinaigrette

und knusprigem Topinambur

CHF 27.00

Uovo morbido, asparagi ,
zabaione salato e sesamo

Weiches Ei, Spargel,

salziges Zabaione und Sesam

CHF 27.00

Tartare di tonno,
maionese di soia, guacamole ,
riso venere e tapioca

Thunfisch-Tatar

*mit Soja-Mayonnaise, Guacamole,
schwarzem Venere-Reis und Tapioka*

CHF 28.00

Formaggino di capra "Mascarplin di Soglio"
con miele di castagna e sale nero

Ziegenkäse-Mascarplin aus Soglio

mit Kastanienhonig

und schwarzes Salz

CHF 19.00

Primi piatti

Ravioli al formaggio d'alpe,
spuma dall'aglio orsino,
grano saraceno soffiato
e gel al braulio

*Ravioli mit Alpkäse,
Bärlauch-Schaum,
gepufftem Buchweizen und Braulio-Gel*
CHF 28.00

Risotto alla crema di carciofi
con stracciatella di mozzarella di bufala
e pancetta croccante

*Risotto mit Artischockencreme,
Stracciatella von Büffelmozzarella
und knusprigem Speck*
CHF 26.00

Zuppa di piselli
e menta con gambero fritto

*Erbsen-Minz-Suppe
mit frittiertem Garnelen*
CHF 16.00

Tagliatelle al ragù di capretto,
fonduta al cagiölin e cialda di polenta

*Tagliatelle mit Zicklein-Ragù,
Cagiölin-Fondue
und Polenta-Chip*

CHF 27.00

Secondi piatti

Costolette d'agnello alla griglia,
melanzane fondenti
e patate novelle

*Gegrillte Lammkoteletts,
mit geschmorten Auberginen
und jungen Kartoffel*

CHF 46.00

Filetto di manzo
con salsa alle spugnole, purè di patate al timo e spinacini

*Rinderfilet mit Morchelsauce,
Kartoffelthymian Püree und Spinat*

CHF 48.00

Tomino alla griglia
con rösti di patate e verdure

*Gegrillter Tomin-Käse
mit Gemüse und Rösti*

CHF 35.00

Trota salmonata
con purè di sedano rapa,
burro nocciola e mela verde

*Lachsforelle mit Sellerienussbutterpüree,
und grünem Apfel*

CHF 42.00

Dolci fatti in casa

Tortino tiepido al cioccolato fondente
con gelato alla vaniglia, crumble al
cioccolato e frutti di bosco
circa 10 minuti d' attesa

*Lauwarmer Schokoladentörtli
mit Vanilleglace, Schokoladen-Crumble und
Waldbeeren ca. 10 Minuten Wartezeit*
CHF 13.00

Semifreddo alle fragole
con spuma allo yogurt
e granita di lime e menta

*Erbeer-Semifreddo mit Joghurtschaum
und limetten-minz-Granita*
CHF 13.00

Tiramisù con crema di mascarpone,
spuma alla liquirizia
e crumble di al cioccolato e caffè

*Tiramisù mit Mascarponecreme,
Lakritzschaum und Schokoladen - Kaffee-Crumble*

CHF 13.00

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