

Antipasti freddi

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 16.00

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

Carpaccio di tonno „Pinna Gialla“
al pepe della Valle Maggia
con mousse al parmigiano
e gamberoni marinati alle erbe
Thunfischcarpaccio „Pinna Gialla“
an Valle Maggia Pfeffer
mit Parmesanmousse und Kräuter-Riesencrevetten
CHF 29.00

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

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

Vellutata di zucca profumata all'amaretto
Kürbiscremesupper an Amaretto parfümiert
CHF 12.50

Primi piatti

Ravioli alla 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,
ripiene di spinaci selvatici
e formaggio d'alpe

*Buchweizenmehl-Crespelle
gefüllt mit Wildspinat und Alpkäse*

CHF 26.00

Risotto carnaroli allo zafferano
e polvere di porcini con carpaccio di cervo
(ca. 20 minuti d'attesa)

Safran-Risotto Carnaroli

und Steinpilzpulver und Hirschcarpaccio (ca. 20 Minuten Wartezeit)

CHF 27.00

Secondi piatti

Filetto di cervo “Dolce Brusco”
al miele e erbe di montagna con legumi,
castagne carammelate
e spätzli bregagliotti

*Hirschfilet „Dolce Brusco“ im Kräutermantel, Honig und Senf
mit Gemüse, karamellisierten Kastanien
und Bergeller Kastanien Rahmspätzli*
CHF 49.00

Cordon bleu di vitello con legumi
e patatine fritte

*Kalbs-Cordonbleu mit Gemüse
und Pommes Frites*
CHF 41.00

Brasato di manzo al nebbiolo
servito con polenta e legumi al burro

*Rindsschmorbraten an Nebbiolo-Wein
serviert mit Veltliner Polenta und Butter-Gemüse*
CHF 42.00

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

Carpaccio d'ananas
con sorbetto all'arancia rossa
e salsa al mango

Ananascarpaccio

mit Blutorangensorbet und Mangosauce

CHF 12.00

Torta di castagne « Stüa Granda »
con panna montata

» Stüa Granda » Kastanienkuchen
mit Schlagrahm

CHF 11.00

Gelato alla vaniglia con amaro Bergeller

Vannille Glace mit Bergeller (Digestif)

CHF 10.50

Deklaration, Ursprungs-Herkunft und Allergienblatt halten wir separat für sie bereit.

Wir wünschen ihnen ein « bun apetit » .