

1 Antipasto . Vorspeise

Insalata autunno 18.-

Verschiedene Blattsalate, geschmorte Birne, Ziegenkäsecreme, Karamellisierte Baumnüsse, Tanne und Keimlinge

Il vitello tonnato alla maniera antica 18.-

Dünne Scheiben von der Schweizer Kalbsnuss an klassischer Thunfischcreme nach altem Rezept

Vellutata di funghi misti 14.-

Frische Pilzcremesuppe, sautierte Pilze und knuspriger Salbei

2 Primo . hausgemachte Pasta

Tagliatelle fatte in casa con ragu di cinghiale 16.-/26.-

Hausgemachte Tagliatelle an «küstiger» Hackfleischsauce vom Wildschwein (AT)

Spaghetti fatti in casa alla norma 16.-/26.-

Hausgemachte Spaghetti an Tomatensauce, Auberginen und Belper Knolle

Risotto con N'Duja e Provola 16.-/26.-

Cremiger Risotto verfeinert mit N'Duja (scharfe Wurst aus Kalabrien) und Provolone Käse

3 Secondo . Hauptgang

Guancia di manzo brasata 39.-

Zartes Rindsbäckli aus der Region, glasiert in seiner Rotweinsauce, Kräuterkartoffeln und Pak-Choi

Petto di pollo da mais con salsa di uva 42.-

Saftige Maispoullardenbrust (FR) an leichter Traubenjus, serviert mit Kräuterkartoffeln und Pak-Choi

Polpo alla Luciana 42.-

Zarter Polpo (ES) nach Toskanischem Rezept – langsam geschmort in Tomatensauce, Kräuter, Knoblauch und Zwiebeln, dazu Kartoffelwürfel und Cime di Rapa

4 Dolce

Tiramisu alle castagne 12.-

Hausgemachtes Marronitiramisu

Mela Cotogna al forno con panna cotta al miele e crumble di cacao 16.-

Karamalisierte Quitte aus Hünibach, serviert mit Panna Cotta und Schokoladencrumble

Torta di mele sbrisolona con gelato alla vaniglia 12.-

Hausgemachte Apfelstreuselkuchen mit Vanilleglace der Gelateria la Favolosa

Menü

4 – Gänge CHF 75.- 3 – Gänge CHF 65.-

Gerne berät sie der Service bezüglich Allergene oder Unverträglichkeiten persönlich am Tisch