

## **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, Polenta und Pak-Choi

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

Saftige Maispouardenbrust (FR) an leichter Traubenjus, serviert mit Polenta 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*