

# Il Menu

**Endlich offen!** – für uns als Familie ein ganz normaler Tag im Hotel. Viele Gäste, zufriedene Gesichter und glückliche Menschen. In diesem Jahr das erste Mal ein wenig ruhiger, gelassener, aber nicht weniger fröhlich. Wir geniessen das Beisammensein im Team, gerade an jenen seltenen Tagen, an denen es endlich wieder Arbeit gibt! Unsere Küche wurde zum Labor – wir tüfteln, probieren und entwickeln uns weiter. Wir nutzen die Pandemie zu unserem Vorteil. Sei es zu Hause mit der Familie oder hier auf unserem grossen Spielplatz.

Guten Appetit und geniessen sie die freie Zeit!

Pascal, Karin, Siena, Leonia und das ganze Team



## 1. Gang - Vorspeisen

### **La carne cruda Piemontese con maionese alla senape e rucola**

Tatar vom Schweizer Rind mit Olivenöl und Meersalz mariniert, dazu hausgemachte Senfmayo und Rucola

### **Filetto di branzino alla mediterranea**

Gebrautes Wolfsbarschfilet an Tomate, Oliven, Kapern und Kräuter

### ✓ **Insalata verde, pomodorini, cetriolo e arancia**

Bunter Blattsalat, Cherrytomaten, Gurke und Orange



## 2. Gang - hausgemachte Pasta

### **Ravioli fatti in casa ripieni di ragu con burro e salvia**

Hausgemachte Ravioli mit Rindfleischhack (CH) gefüllt, serviert in Salbeibutter

### **Spaghetti fatti in casa con sugo di mare**

Hausgemachte Spaghetti an Tintenfischsauce (IT), Tomate, Kräuter, Knoblauch und Olivenöl

### ✓ **Risotto asparagi, piselli e pecorino**

Cremiger Risotto mit frischen Erbsen, Spargeln und Pecorinokäse aus der Toskana



### **3. Gang - Hauptspeisen**

**Guancia di maiale Pata Negra con il suo fondo, patate al rosmarino e carotte arrosto**

Geschmortes Bäckli vom Pata Negra Söili (ES) an dunkler Sauce, Rosmarinkartoffeln und geröstete Karotten

**Bisteca di vitello cotto a bassa temperatura con cipolline glasate al vino passito, patate al rosmarino e finocchio**

Butterzartes Kalbsteak, dazu in Passito gedünstete Schalotten, Rosmarinkartoffeln und gerösteter Fenchel

**Calamari alla griglia con salsa di limone, insalata di zuccina e pane tostato**

Gebratene Calamari an Zitronensauce, serviert mit Zucchini Salat und geröstetem Brot

✓ **Insalata di zucchine con menta, formaggio fresco di capra e pane tostato**

Zucchini Salat mit Minze aromatisiert, Ziegenfrischkäse und geröstetes Brot



### **4. Gang - Dessert**

**Ganache al cioccolato con sorbetto di fragole e crumble al cacao**

Ganche von der dunklen Schokolade, Erbeersorbet und Kakao-Crumble

**Panna cotta alla vaniglia con frutti rossi e crumble di cacao**

Hausgemachtes Pannacotta, Waldbeeren und Kakaocrumble

**Tiramisu della casa**

Klassisches Tiramisu

**Selezione di formaggi locali**

3 Wunderbare Käse von Jumi aus unserer Region



Menü 4-Gang 85.-, 3-Gang 75.- pro Person