

Il Menu

Guten zu wissen - Torta di Formaggio bruciato ist ein Rezept unseres Küchenchefs. Der Cheesecake, welcher zuerst verbrannt ausgeschaut hat, hat sich nach dem Probieren als köstlich herausgestellt. Deswegen backen wir ihn auch weiterhin «verbrannt».

Buon appetito!

Pascal und Karin mit Siena und Leonia und das ganze Team

Stellen sie sich ihr Menü selbst zusammen

4-Gang 85.- pro Person inkl. MwSt.

3-Gang 75.- pro Person inkl. MwSt.



1. Gang - Vorspeisen

Fritelle di zucchini e melanzane con salsa di yogurt, menta e rucola

Gebackene Zucchini und Auberginen an Yoghurtsauce und Rucola 18.-

Involtini di verza brasati ripieni di carne su salsa di pomodoro

Involtini vom Wirz, gefüllt mit Hackfleisch aus der Region, serviert auf Tomatensauce und dunkler Jus
18.-

Insalata autunno con salsa al miele, Parmigiano, pera in agro dolce e noci tostate
Herbstsalat an Honigdressing, eingemachte Birnen, Parmesan und geröstete Cashew-Nüsse 14.-



2. Gang - hausgemachte Pasta

Ravioli fatti in casa ripieni di patate e salsiccia con funghi freschi

Hausgemachte Ravioli gefüllt mit Kartoffeln und Salsicciahack (CH), dazu sautierte Waldpilze
22.-/32.-

Tagliatelle fatte in casa con ragu di capriolo

Hausgemachte Tagliatelle an küstigem Reh-Hack (AT) 18.-/25.-

Risotto con crema di zucca con Belper Knolle e salvia frita

Sämiger Kürbisrisotto mit frittiertem Salbei und Belper Knolle 22.-/32.-



3. Gang - Hauptspeisen

Suprema di pollo da mais con cipolle caramellate, polenta Ticinese e zucchine alla calabrese

Gebratene Maispouardenbrust (FR) an dunkler Jus, dazu karamellisierte Zwiebeln, Tessiner Polenta und sautierte Zucchini nach Kalabreser Art 46.-

Abanico di maialino Iberico con polenta Ticinese e zucchine alla calabrese

Knusprig gebratenes Abanico vom Iberico Söili, serviert auf Tessiner Polenta und sautierten Zucchini nach Kalabreser Art 48.-

Filetto di Salmerino su letto di cuore di werza, salsa di vino bianco, purea di patate e cipolle fritte

Gebratenes Saiblingfilet auf geschmortem Wirsing in Weisseinsauce, leichtes Kartoffelpüree und knusprige Zwiebeln 48.-



4. Gang - Dessert

Selezione di formaggi locali

Käseauswahl von Jumi 14.-

Tiramisu della casa

Hausgemachtes Tiramisu 14.-

Torta di Formaggio bruciato con salsa ai cioccolato

« Der verbrannte Cheesecake » an dunkler Schokoladensauce 14.-

Torta di mela con gelato fior di latte e crumble al cioccolato

Kuchen von Nachbars Äpfeln, Fior di Latte Glace und Schoggistreusel 16.-

Profiterole ripieni di crema chantilly e glassa di cioccolato

Hausgemachte Profiterole gefüllt mit Vanillecreme und Schokoglasur 12.-