

## Il Menu

**Gut 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 pomodori secchi con salsa di yogurt, menta e rucola**

Gebackene Zucchini und getrockneten Tomaten 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, Parmiggiano, 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 cinghiale**

Hausgemachte Tagliatelle an küstigem Wildschwein-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 fondo bruno, purea di patate e cavolo viola**  
Gebratene Maispouardenbrust (FR) an dunkler Jus, dazu hausgemachtes Kartoffelpüree und Rotkraut 46.-

**Spezzatino di manzo in salsa toscana con purea di patate e zucchine alla calabrese**  
In Tomate geschmortes Rindsragout (CH) nach Toskaner Art, serviert auf Kartoffelpüree und sautierten Zucchini nach Kalabreser Art 42.-

**Filetto di Baccalà su letto di cuore di verza, salsa di vino bianco, patate croccanti**  
Gebratenes Filet vom Stockfisch (DK) auf geschmortem Wirsing in Weissweinsauce, dazu knusprige Kartoffelstücke 48.-



**4. Gang - Dessert**

**Selezione di formaggi locali**  
Käseauswahl von Jumi 14.-

**Torta di Formaggio bruciato con salsa ai cioccolato**  
« Der verbrannte Cheesecake » an dunkler Schokoladensauce 14.-

**Panna Cotta al miele e timo con mele caramellate e crumble**  
Panna Cotta mit Honig und Thymian aromatisiert, dazu Karamellisierter Apfel und Schokocrumble 12.-

**Profiterole ripieni di crema chantilly e glassa di cioccolato**  
Hausgemachte Profiterole gefüllt mit Vanillecreme und Schokoglasur 12.-