

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 salsa alla diavola, purea di patate e cavolo riccio
Gebratene Maispoulardenbrust (FR) an Tomate und Gartenchilli, dazu hausgemachtes Kartoffelpüree und knuspriger Federkohl 46.-

Filetto di manzo LUMA con salsa al pepe verde, cavolo rosso e patate fritte
LUMA Filet vom spanischen Charra Rind an grüner Pfeffersauce, Rotkraut und knusprige Frites 52.-

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.-

Tiramisu della casa 12.-