

# Il Menu

**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**

**Capesante con burro al tartufo su crema di sedano rapa, pastinaka e radicchio**  
Gebratene Jakobsmuscheln an Trüffelbutter, serviert auf Selleriecreme, gebratenen Pastinaken und Radicchio 21.-

**Terrina di foie gras d'oca con pere al vino rosso e nocciole tostate**  
Hausgemachtes Gänseleberparfait (FR), begleitet von Rotweinbirne und gerösteten Haselnüssen 18.-

**Insalata autunno con salsa al miele, Parmiggiano, pera in agro dolce e noci tostate**  
Herbstsalat an Honig dressing, eingemachte Birnen, Parmesan und geröstete Nüsse 14.-



## **2. Gang - hausgemachte Pasta**

**Ravioli fatti in casa ripieni di salsiccia, spinaci e patate**  
Hausgemachte Ravioli gefüllt mit Salsiccia Ragout (CH), Spinat und Kartoffeln 22.-/32.-

**Tagliatelle fatte in casa con ragu di cinghiale**  
Hausgemachte Tagliatelle an küstigem Wildschwein-Hack (AT) 18.-/25.-

**Cannelloni di ricotta e spinaci, bechamella e pomodoro**  
Hausgemachte Cannelloni gefüllt mit Ricotta und Spinat, serviert an Béchamelsauce und Tomate 18.-/25.-



**3. Gang - Hauptspeisen**

**Spezzatino di manzo con gratin di patate e fagiolini**

Rindschmortopf an seiner Sauce (CH), serviert auf sautierten Bohnen und Kartoffelgratin 46.--

**Scamone di manzo con fondo bruno, crumble di parmigiano, gratin di patate e fagiolini**

Gebratene Rindshuft (CH) an dunkler Jus, Parmesancrumble, sautierte Bohnen und Kartoffelgratin 48.-

**Filetto di trota su salsa al vino bianco con patatine e cavoletti**

Gebratenes Filet von der Rubiger Forelle (CH) serviert auf sämiger Weissweinsauce, dazu pommes risolées und sautierter Rosenkohl 49.-



**4. Gang - Dessert**

**Selezione di formaggi locali**

Käseauswahl von Jumi 14.-

**Panna Cotta con mele caramellate e crumble**

Panna Cotta mit karamellisierten Birnen und Streusel 12.-

**Bonet con Amaretti e caramello**

Schokoladenflan nach Piemonteser Rezept, serviert mit Amaretti und Karamellsauce 12.-

**Cannolo Siciliano con crema di ricotta e caramello al caffè**

Sizilianisches Biskuitdessert mit Ricottacreme und Kaffeekaramellsauce 12.-