

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.-

Carpaccio di manzo con crema di castagne, anacardi, rucola e pomodorini secchi
Carpaccio vom Schweizer Rind mit Kastaniencreme, Rucola, Cashew-Nüsse und getrockneten Tomaten 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 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 Guancia e salvia frita
Sämiger Kürbisrisotto mit frittiertem Salbei und Guancia Speck aus Italien 22.-/32.-



3. Gang - Hauptspeisen

Stinco di agnello con verdure arrosto

Geschmorte Lammhaxe an seiner Jus, serviert auf gebratenem Wintergemüse 48.-

Petto di pollo da mais con patatine arrosto, fondo bruno e broccoli

Knusprig gebratene Maispoulardenbrust (FR) an dunkler Jus, dazu gebratene Kartoffeln und Broccoli
46.-

Filetto di trota su salsa al vino bianco con patatine arrosto, carote e barbabietola

Gebratenes Filet von der Rubiger Forelle (CH) serviert auf sämiger Weissweinsauce, dazu gebratene
Kartoffeln, Karotten und Randen 49.-



4. Gang - Dessert

Selezione di formaggi locali

Käseauswahl von Jumi 14.-

Panna Cotta della casa con mela caramellata e crumble

Pannacotta mit Karamellisiertem Apfel und Schokoladencrumble 12.-

Torta morbida al arancia con gelato alla vaniglia

Hausgemachter Orangenkuchen, serviert mit Vanilleglace der Gelateria la Favolosa
12.-

Bonet con Amaretti e caramello

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