

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

Filetto di Ombrina alla griglia su insalata di barba di frate e crema di pastinaka

Grilliertes Stück vom Adlerfischfilet, serviert auf Barba di Frate und Pastinakencreme 16.-

Carne Cruda di manzo con maionese al tartufo, rucola e pane tostato

Handgeschnittenes Tatar mit Olivenöl und Meersalz mariniert, dazu Trüffelmayo und getoastetes Valle Maggia Brot 18.-

Insalata autunno con salsa al miele, Parmiggiano

Wintersalat an Honigdressing und Parmesan 14.-

Burratina Pugliese con radicchio, noci caramellate e salsa al mandarino

Burrata aus Italien mit Radicchiosalat, karamellisierten Baumüssen und Mandarindressing 16.-



2. Gang - hausgemachte Pasta

Ravioli fatti in casa ripieni di anatra e patate al burro e salvia

Hausgemachte Ravioli gefüllt mit Entenhack (FR), Salbeibutter und Grana Padano

22.-/32.-

Rigatoni con sugo di manzo Genovese

Hausgemachte Rigatoni an Rindfleischsugo (CH) nach Genoveser Art

18.-/25.-

Risotto ai funghi freschi e guanciale

Sämiger Risotto mit frischen Pilzen und Guanciale Speck aus Italien 18.-/25.-



3. Gang - Hauptspeisen

Suprema di pollo da mais con fondo bruno, gratin di patate e carote arrosto

Gebratene Maispouardenbrust (FR) an dunkler Jus, dazu Kartoffelgratin und sautierte Karotten 46.-

Fegato di vitello con gratin di patate e carote arrosto

In Butter gebratene Kalbsleberli aus der Region an Zwiebeln und Petersilie, Kartoffelgratin und sautierte Karotten 49.-

Filetto di Luccio Perca, patate alle erbe, crema di broccoli e werza

Gebratenes Zanderfilet (FAO 05) serviert auf Broccolicreme, Wirsing und Kräuterkartoffeln 50.-



4. Gang - Dessert

Selezione di formaggi locali

Käseauswahl von Jumi 14.-

Tiramisu della casa 12.-

Tortino al cioccolato con crumble e albicocche

Lauwarmes Schoggichüechli mit Streusel und eingemachten Walliser Aprikosen 14.-

Millefoglie con crema chantilly 12.-

Knuspriges Blätterteiggebäck mit Vanillecremefüllung