

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

Medaglione di rana pescatrice con lardo su insalata di barba di frate e crema di pastinaka

Seeteufelmedaillon (FAO 27) im Lardomantel (IT), serviert auf Barba di Frate und Pastinakencreme
16.-

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

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

Insalata autunno con salsa al miele e scaglie di Parmigiano

Wintersalat an Honigdressing und Parmesan 14.-

Burratina Pugliese con radicchio, noci caramellate e salsa al mandarino

Burrata aus Italien mit Radicchiosalat, karamellisierten Baumüssen und Mandarinendressing 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 guanciaie

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



3. Gang - Hauptspeisen

Suprema di pollo da mais con fondo bruno, ketchup di mela, gratin di patate e romanesco

Gebratene Maispouardenbrust (FR) an dunkler Jus und Apfelketchup, dazu Kartoffelgratin und gebratener Romanesco 46.-

Duo di agnello, crosta di erbe, gratin di patate e romanesco

Porchetta vom Lammbauch (CH) und gebratenes Lammrack (NZ), Kräuterkruste, Romanesco und Kartoffelgratin 52.-

Filetto di Luccio Perca su cime di rapa e riso venere con salsa verde

Gebratenes Zanderfilet (FAO 05) serviert auf gime di rapa, Venere Reis und grüner Sauce 50.-



4. Gang - Dessert

Selezione di formaggi locali

Käseauswahl von Jumi 14.-

Tortino al cioccolato con crumble e albicocche

Lauwarmes Schoggichüechli mit Streusel und eingemachten Walliser Aprikosen 14.-

Millefoglie con crema chantilly

Knuspriges Blätterteiggebäck mit Vanillecremefüllung 12.-

Castagnole fritte all'arancia servite con salsa di cioccolato

Frittierte Castagnole mit Orangenzucker und Schokoladensauce 12.-