

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

Polpettine di manzo fritte su crema di melanzane, rucola e pomodorini

Knusprig gebackene Polpettine von der gezupften Rinderbrust (CH), serviert auf Auberginencreme, Rucola und Cherrytomaten 18.-

Insalata autunno con salsa della casa, pera, radicchio, noci caramellate e grana

Herbstsalat an Honigdressing, Birne, Radicchio, karamellisierte Baumnüsse und Grana Padano Splitter 14.-

Moscardini alla Luciana con crostino e salsa verde, cavolo riccio croccante

In Rotwein- Tomatensauce geschmorte Moscardini (IT) serviert mit knusprigem Brot mit Salsa Verde und Federkohl 18.-

Vellutata di zucca con crema di parmigiano, salvia e croutons

Kürbispüreesuppe mit Parmesancreme, Salbei und Croutons 14.-



2. Gang - hausgemachte Pasta

Ravioli fatti in casa ripieni di salsiccia e patate con fondo bruno e salvia

Hausgemachte Ravioli gefüllt mit Salsiccihack (CH) und Kartoffeln, serviert an dunkler Jus und Salbei 22.-/30.-

Rigatoni fatti in casa al ragu di cinghiale

Hausgemachte Rigatoni an Wildschweinhack (AT) 18.-/25.-

Risotto con funghi misti e burro al midollo

Risotto an sautierten Pilzen und Kalbsmarkbutter (CH) 18.-/25.-

Über mögliche Allergene geben wir Ihnen auf Anfrage gerne Auskunft



3. Gang - Hauptspeisen

Osscobuco di vitello alla gremolata con purea di patate

Zart geschmortes Ossobuco vom Schweizer Kalb an seinem Gemüse und Sauce, dazu hausgemachter Kartoffelstock 46.-

Entrecote di manzo con salsa al Gorgonzola, pera caramellata, spinaci e patatine

Rosa gebratenes Entrecote vom Schweizer Rind serviert an leichter Gorgonzolasauce (auch ohne möglich) und karamellisierter Birne, dazu Blattspinat und Kartoffeln 48.-

Filetto di rana pescatrice in lardo di Collonata, su crema di cavalfiore allo zafferano e patatine

Seeteufelfilet (FAO27) im Speckmantel (IT), serviert auf sämiger Blumenkohl- Safrancreme und gebratene Kartoffeln 46.-



4. Gang - Dessert

Selezione di formaggi locali con marmellata di zucca

Schweizer Käseauswahl serviert mit hausgemachter Kürbismarmelade 14.-

Torta di mele con panna montata e frutti freschi

Toskanischer Apfelkuchen mit Schlagrahm und Früchten
12.-

Panna Cotta con salsa di frutti di bosco e crumble

Hausgemachtes Panna Cotta mit Beerensauce und Crumble 12.-

Crostatina con crema mascarpone, castagne e gelato al cioccolato

Törtchen mit Mascarponecreme, Maroni und Schokoladenglace der Gelateria La Favolosa
12.-