

## Il Menu

**Buon appetito!**

Pascal und Karin mit Siena und Leonia und das ganze Team

**Stellen sie sich ihr Menü selbst zusammen**

4-Gang Menü pro Person inkl. MwSt. 85.-

3-Gang Menü pro Person inkl. MwSt. 75.-



### **1. Gang – Vorspeisen**

**Polpettine di maiale fritte su ketchup di melecotogne, rucola e pomodorini**

Knusprig gebackene Polpettine vom Gürbetaler Söili, serviert mit Quittenketchup, Rucola und Cherrytomaten 18.-

**Insalata autunno con salsa della casa, pera, radicchio, barbabietola e grana**

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

**Moscardini alla Luciana con crostino e salsa verde Toscana**

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

**Vellutata di zucca con guanciale, salvia frita e croutons**

Kürbispüreesuppe mit Guanciale Speck aus Italien, Salbai und Croutons 14.-



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

**Lasagna con ragu di salsiccia, funghi e besciamella al tartufo**

Hausgemachte Salsiccia- Trüffel Lasagne 18.-/25.-

**Ravioli del Plin Piemontesi con fondo bruno e salvia**

Hausgemachte Piemontesische Plin Ravioli gefüllt mit Kalbfleisch (CH) und Spinat, serviert an Salbeibutter 22.-/30.-

**Rigatoni fatti in casa al ragu di manzo Genovese**

Hausgemachte Rigatoni an geschmortem Rindfleisch (CH) Ragout und Zwiebeln 18.-/25.-

Über mögliche Allergene geben wir Ihnen auf Anfrage gerne Auskunft



### **3. Gang - Hauptspeisen**

#### **Brasato di manzo con gnocchi di patate e spinaci**

Zarter Rindschmorbraten (CH) serviert an seiner Rotweinsauce, hausgemachte Gnocchi und Spinat  
46.-

#### **Entrecote di manzo con salsa tartufata, spinaci e gnocchi di patate**

Rosa gebratenes Entrecote vom Schweizer Rind serviert getrüffelter Sauce, dazu Blattspinat und hausgemachte Gnocchi 48.-

#### **Filetto di Ombrina alla griglia su risotto al limone, uva al verjus e spinaci**

Grilliertes Adlerfischfilet (FAO 27) auf Zitronenrisotto, eingemachte Verjustrauben und Spinat 46.-



### **4. Gang - Dessert**

#### **Selezione di formaggi locali con marmellata di zucca**

Schweizer Käseauswahl serviert mit hausgemachter Kürbismarmelade 14.-

#### **Torta Sbrisolona con pere e cioccolato**

Streuselkuchen mit Schokolade und Birna, dazu Vanilleglace 14.-

#### **Panna Cotta con salsa di frutti di bosco e crumble**

Hausgemachtes Panna Cotta mit Beerensauce und Crumble 12.-

#### **Tortino al cioccolato con panna montata e caramello al caffè**

Lauwarmes Schoggichüechli mit Schlagrahm und Kaffeekaramell 12.-

#### **Tiramisu della casa**

Das Beste ! 12.-