

## 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, radicchio e pomodorini**  
Knusprig gebackene Polpettine vom Gürbetaler Sölli, serviert mit Quittenketchup, Radicchio und Cherrytomaten 18.-

**Insalata autunno con salsa della casa, pera, radicchio, barbabietola e grana**  
Herbstsalat an Honig dressing, Birne, Radicchio, Randen und Grana Padano Splitter 14.-

**Gamberi in pasta Kataifi su letto di cime di rapa e pinoli con salsa allo zafferano**  
Im Fadenteig gebackene Crevetten auf Cime di Rapa, Pinienkernen und Safransauce 18.-

**Vellutata di zucca con guanciale, salvia frita e croutons**  
Kürbispüreesuppe mit Guanciale Speck aus Italien, Salbai und Croutons 14.-



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

**Tagliatelle fatte in casa con crema di pepeoni e mozzarella di bufala**  
Hausgemachte Tagliatelle an Peperonicreme und Büffelmozzarella 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.-



### 3. Gang - Hauptspeisen

**Sella di agnello con fondo bruno, cavoletti di Bruxelles, Speck e polenta**

Rosa gebratenes Lammrack (NZ) an dunkler Jus, serviert auf Rosenkohl, Speck und gebratener Tessiner Polenta 48.-

**Petto di pollo da mais con salsa tartufata, spinaci e polenta Ticinese**

Mit Waldpilzfarce gefüllte Maispoulardenbrust (FR) an leichter Trüffelsauce, dazu Blattspinat und gebratene Tessiner Polenta 46.-

**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 servita con gelato alla vaniglia**

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 ai cioccolato con panna montata e caramello al caffè**

Lauwarmes Schoggichüechli, serviert mit Kaffeekaramell und Schlagrahm 12.-