

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

Terrina di fegatini di pollo con riduzione al vin brulé, pere, noci e pan brioche
Hausgemachte Geflügelleberterrinen begleitet von Gewürzweinreduktion, Birne, Baumnuss und knuspriges Brot 18.-

Insalata autunno con salsa della casa, mele, radicchio, barbabietola e grana
Herbstsalat an Honig dressing, Apfel, Radicchio, Renden und Grana Padano Splitter 14.-

Gamberi in pasta Kataifi con cime di rapa e salsa allo zafferano
Im Fadenteig gebackene Crevette (VTN) serviert mit Cime di rapa und Safranmayo 18.-

Vellutata di zucca con guanciale croccante, salvia frita e croutons
Kürbispüreesuppe mit knusprigem Guanciale Speck (IT), Salbei und Croutons 14.-



2. Gang - hausgemachte Pasta

Tagliatelle fatte in casa con crema di peperoni, stracciatella di bufala e basilico
Hausgemachte Tagliatelle mit Peperonicreme und cremigem 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 Rindfleischragout mit Zwiebeln nach Genoveser Art 18.-/25.-



3. Gang - Hauptspeisen

Sella di agnello con fondo bruno, romanesco e polenta

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

Petto di pollo da mais con farcia ai funghi, salsa tartufata, romanesco e polenta Ticinese

Mit Waldpilzfarce gefüllte Maispouardenbrust (FR) an leichter Trüffelsauce, dazu sautierter Romanesco und gebratene Tessiner Polenta 46.-

Filetto di Salmone alla griglia con patatine arrosto, pak-choi e salsa al limone

Grilliertes Lachsfilet (CH) serviert an leichter Zitronensauce, Bratkartoffeln und Pak Choi 46.-



4. Gang - Dessert

Käseauswahl von Bruni Christoph 14.-

Tortino al cioccolato con caramello al caffè e panna montata

Lauwarmes Schoggichüechli mit Kaffeekaramell und Schlagrahm serviert 14.-

Panna Cotta con salsa di frutti di bosco e crumble

Hausgemachtes Panna Cotta mit Beerensauce und Crumble 12.-

Crostatina con pralinato alle nocciole, crema chantilly e vermicelli

Törtchen mit hausgemachter Haselnusspaste, Vanillecreme und Maronipüree 12.-