

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

Gnocchi di pasta frita Emiliani con prosciutto di Parma, stracciatella e songino
Frittierte Teigtaschen serviert mit Prosciutto di Parma (IT), cremiger Burrata und Nüsslersalat 18.-

Insalata mista con zucca arrosto, radicchio, noci tostate, caprino e dressing al miele e mostarda

Salat mit geröstetem Kürbis, Radicchio, gerösteten Baumnüssen und Ziegenfrischkäse an Honig-Senfdressing 18.-

Sandwich di triglia ripieno di gamberi con broccoli grigliati e pomodorini
Sandwich von der Meeräsche (IT) gefüllt mit Gamberi (VTN) serviert auf Brokkoli und Cherrytomaten
22.-

2. Gang - hausgemachte Pasta

Risotto con crema di zucca, ragu' di salsiccia e fonduta di Parmiggiano
Risotto mit Kürbiscreme, Salsiccia-Ragout (CH) und Parmesancreme 18.-/25.-

Ravioli ripieni di funghi con salsa tartufata e lardo di Colonnata
Hausgemachte Ravioli gefüllt mit Waldpilzen, Trüffelbutter und Lardo (IT) 22.-/30.-

Rigatoni fatti in casa con ragu' alla Bolognese
Hausgemachte Rigatoni mit Rindshack (CH) alla Bolognese 18.-/25.-

Über mögliche Allergene geben wir Ihnen auf Anfrage gerne Auskunft



3. Gang - Hauptspeisen

Ossobuco di Vitello con gremolada e polenta ticinese

Ossobuco vom Kalb an seinem Schmorgemüse, dazu Tessiner Polenta 46.-

Costoletta di Maiale dal GreenEgg con fondo bruno alle mele, cavolfiore e patatine

Kotelet vom Thurgauer Apfelsöili vom Holzkohlegrill, serviert an dunkler Apfel-Jus, Blumenkohl und Bratkartoffeln 46.-

Filetto di Orata alla griglia su guazzetto di vongole e gamberi

Grilliertes Doraden Filet (GR) serviert auf Tomatensud, Tintenfischragout (IT) und Gamberi (VTN) 46.-



4. Gang - Dessert

Selezione di Formaggi

Käseauswahl von Bruni Christoph 14.-

Strudel di mele e frutta secca con gelato alla vaniglia

Hausgemachter Apfelstrudel mit Trockenfrüchten serviert mit Vanille Glace 14.-

Cheesecake cotta con salsa ai frutti di bosco e crumble

Hausgemachter Cheesecake mit Waldbeersauce 14.-

Tortino al cioccolato con cuore morbido, panna montata e caramello al caffè

Lauwarmes Schoggiküchlein mit flüssigem Kern dazu Schlagrahm und Kaffeekaramell 12.-