

## 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**

**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 Baumüssen und Ziegenfrischkäse an Honig-Senfdressing 18.-

**Polpo al vino rosso su crostone di pane e cime di rapa**

Grillierter Tintenfisch (ES) in Tomaten- Rotweinsauce, geröstetes Brot und cime di rapa 22.-



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

**Risotto con crema di zucca, ragu' di salsiccia e fonduta di Talegio**

Risotto mit Kürbiscreme, Salsiccia-Ragout (CH) und Talegiocreme 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.-



**3. Gang - Hauptspeisen**

**Ossobuco di Vitello con gremolada e pure' di patate**

Ossobuco vom Kalb an seinem Schmorgemüse, dazu Kartoffelpüree 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.-

**Rana pescatrice al forno su crema di peperone, cipolle caramellate e finocchi gratinati**

Gebratener Seeteufel (FAO 27) serviert auf Peperonicreme, begleitet von Zwiebelmarmelade und gratiniertem Fenchel 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.-