

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 Baumnüssen 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.-