

Herbstkarte

Eine kleine Karte, inspiriert von der Osteria le Panzanella in Radda in Chianti, wo es meist mehr Autos wie Platz im kleinen Ristorante hat. Kreiert und gekocht von unserem Küchenchef Leonardo (Rom) und Vincenzo (Napoli). Viele Produkte beziehen wir Regional oder direkt aus Italien.

Der Weinkeller lädt auf einen Besuch, denn: «A meal without wine is called breakfast» A. Weibel

Viele der Winzer kennen wir persönlich. Dazu lesen sie mehr in unserer Weinkarte.

Nun wünschen wir Buon appetito!

Eure Gastgeber

Karin Villiger und Pascal Sonderegger mit Melania und Gregory

Stellen sie sich ihr Menü aus unseren
Gerichten selbst zusammen

Menü 3-Gang CHF 75.-/Person

Menü 4-Gang CHF 85.-/Person

Antipasti

Il nostro carne cruda di manzo 22.-

Rindstatar vom Walliser Rind, mariniert mit Olivenöl Extra Vergine aus den Abruzzen, Meersalz, Kapern und Eschalotten, dazu eingemachte Pilze aus der Region

Affettati misti min. 2 Persone 36.-/Platte

Salame (IT), Coppa (IT), Trüffelkäse, Artischockencrostini mit Lardo (IT) und Oliven

Tomino alla griglia ✓ 20.-

Lauwarm servierter Tomme von Jumi , eingemachte Birne, Baumnüse und Salat

Insalata della casa ✓ 16.-

Wintersalat, eingemachter Kürbis, karamellisierte Baumnüsse und Pecorino Käse

Moscardini alla Livornese 22.-

Baby-Octopus (IT) in Rotwein- Tomatensauce, Oliven, Kräuter und geröstetes Brot

Primi

Risotto ai funghi  **18.-/25.-**

Sämiger Risotto an frischen Pilzen aus der Region

Ravioli Ricotta e zucca con guanciale  **22.-/30.- (Vegetarisch ohne Speck)**

Hausgemachte Ravioli gefüllt mit Ricotta und Kürbis, serviert an Salbeibutter und Guanciale Speck aus Italien

Rigatoni al ragu di cinghiale **18.-/25.-**

Hausgemachte Rigatoni an Wildschweinhack (AT)

Fregola sarda in guazetto e gamberi alla griglia **22.-/30.-**

Fregola Sarda serviert in Krustentierbisque und gebratene Crevetten (VTN)

Secondi

Collo di Maiale « LUMA » **46.-**

24h niedergegarter Hohrücken vom Luma Söili (CH) an dunkler Jus und Perlzwiebeln

Rib Eye di manzo dal GreenEgg con funghi freschi **49.-**

Saftiges Rib Eye Steak (CH) vom Holzkohlegrill an frischen Pilzen aus der Region

Petto di Faraona con

salsa al tartufo **46.-**

Gebratene Perlhuhn Brust (FR) an Trüffeljus

Tofu in crosta di erbe  **32.-**

Bio-Tofu aus Frutigen, Kräuterkruste, mediterraner Sud

Brasato di manzo da Pasquale – Il migliore! **46.-**

Rindschmorbraten (CH) nach unserem Rezept an kräftiger Rotweinsauce

Salmone alla griglia, crema di cavolfiore, pomodorini e mandorle **46.-**

Gebratenes Lachsfilet aus Lostallo (CH), Blumenkohlcreme, Cherrytomaten und geröstete Mandeln

*

Wochenbeilage

Kartoffelpüree und Mangold

Alle Hauptgänge inkl. Beilagen

Dolci

Cantucci e vin Santo 14.-

Hausgemachte Cantucci und Vin Santo aus dem Piemont

Creme Brulée 14.-

Kokos Creme Brulée, Früchte und Karamellkruste

Crostatina 14.-

Vermicelle, Meringue, Vanillecreme

Cheesecake bruciato 14.-

Der Beste Cheesecake – Aussen dunkel und innen cremig, serviert mit Amarena Kirschen. Ein Gedicht!

Gelato e frutta 14.-

Sorbet und frische Früchte

Formaggio

Formaggio 18.-

Der beste Käse der Welt von Christoph Bruni eingekauft, hausgemachter Traubenkonfit und Vale Maggia Brot

Gerne geben wir Auskunft über mögliche Allergene

Preise inkl. 7.7% MwSt.