

## Winterende

Eine kleine Karte, inspiriert von der Osteria le Panzanella in Radda in Chianti, wo es meist mehr Autos wie Platz im kleinen Ristorante hat. Kriert 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, Sevindzh, Robert, Leo, Vincenzo und Easy

## Unser Wasser

**BE WTR™**

Unser Wasser stammt aus einer Quelle unterhalb von Heiligenschwendi und wird vor Ort mit einem BE WTR-System gefiltert und behandelt. Hochwertiges Leitungswasser, erfrischend serviert.

Flasche 0,75 l mit oder ohne Kohlensäure 8.-

0,5 l San Pellegrino und Acqua Panna sind verfügbar, solange der Vorrat reicht. 6.-

## Antipasti

### **Terrina di fegato di pollo 22.-**

Geflügelleberterrinen (CH), serviert mit Tomatenkonfit und knusprigem Brot

### **Affettati misti 24.-**

Salame (IT), Coppa (IT), Parmesan, Oliven und Maggia Brot

### **Carciofi fritti alla Romana, salsa verde e prosciutto di Parma 22.-**

Knusprig frittierte Artischocke, serviert auf Salsa Verde und Prosciutto di Parma

### **Insalata della casa 16.-**

Farbiger Blattsalat mit Trauben, Gorgonzola, Birne und Baumnüssen

### **Polpo alla griglia 24.-**

Gebatener Polpo (ES) auf Creme von gerösteter Peperoni und Palmkohlchips

### **Zuppa del giorno 16.-**

Süppchen von den gerösteten Tomaten und Zwiebeln garniert mit Mikrokräutern und Croutons

## Primi

### **Risotto all' Nduja con stracciatella e cime di rapa 18.-/25.-**

Sämiger Risotto mit scharfer Sizilianischer Nduja Wurst, cremiger Frischkäse und cime di rapa

### **Ravioli di Ricotta e Spinaci al burro e salvia 22.-/30.-**

Hausgemachte Ravioli gefüllt mit Spinat und Ricotta, serviert an Salbeibutter

### **Rigatoni al ragu Genovese 18.-/25.-**

Hausgemachte Rigatoni an geschmortem Rindfleisch (CH) und Zwiebeln

### **Lasagne di salmone e zafferano 22.-/30.-**

Hausgemachte Lasagne mit Lachs (CH) und Safranbéchamel

## Secondi

### **Abanico Pata Negra con Chimichurri 48.-**

Knusprig grilliertes Abanico vom Pata Negra Söili (ES), serviert mit grüner Chimichurri Sauce

### **Entrecote di manzo dal GreenEgg con crema di funghi 49.-**

Auf dem Holzkohlegrill gebratenes Schweizer Rinds Entrecôte, serviert an frischen Pilzcremesauce

### **Duo di anatra (petto e coscia confit) con crema di carote 46.-**

Duo von der Ente (FR), vom knochengelöstes Schenkelfleisch und Sous-Vide gekochte Brust, serviert auf Karottencreme und dunkler Jus

### **Cavolfiore croccante al forno 38.-**

Gebackener Blumenkohl auf Brokkoli Creme und veganem Kräutersauerrahm

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

Rindschmorbraten (CH) nach unserem Rezept an kräftiger Rotweinsauce

### **Capesante e Gamberi 46.-**

Gebratene Jakobsmuschel (DK) und Gamberi (VT), serviert mit Zitronen- Orangenbutter und Mönchsbart

\*

### **Wochenbeilage**

Rosmarinkartoffeln und Catalogna aus Italien (eine Art Löwenzahn)

Alle Hauptgänge inkl. Beilagen



### **Abanico | Pata Negra**

Das Abanico (deutsch „Fächer“ genannt) ist ein Stück ohne Knochen und umgibt die Rippen des Ibérico Schweines. Die hohe Geschmacksintensität und Saftigkeit sind ein echtes Highlight. Die Konsistenz und Textur ist angenehm im Biss.

## Dolci

### **Cantucci e vin Santo 14.-**

Hausgemachte Cantucci und Vin Santo aus dem Piemont

### **Creme Brulée 14.-**

Kokos Creme Brulée, Früchte und Karamellkruste

### **Semifreddo noci e prugne 14.-**

Baumnuss-Parfait mit Pflaumencreme und Honigcrisp

### **Crostatina con crema al mango e meringa 14.-**

Sablétörtchen mit Mangocreme und geblämmter Meringue

### **Gelato e frutta 14.-**

Sorbet und frische Früchte

## Formaggio

### **Formaggio 18.-**

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

### **Stellen sie sich ihr Menü aus unseren Gerichten selbst zusammen**

Menü 3-Gang CHF 75.-/Person

Menü 4-Gang CHF 85.-/Person

Gerne geben wir Auskunft über mögliche Allergene

Preise inkl. 8.1% MwSt.

