

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
geflämmter 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.



Winter

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, 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

La nostra carne cruda di manzo 22.-

Rindstatar vom Walliser Rind, mariniert mit Olivenöl Extra Vergine aus den Abruzzen, Meersalz, Kapern und Eschalotten, dazu hausgemachte Senfmayo und Haselnüsse

Affettati misti 24.-

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

Sformato di zucca 22.-

Warmer Kürbisflan auf Parmesancreme und knuspriger Artischocke

Insalata della casa 16.-

Farbiger Blattsalat mit Trauben, Gorgonzola, Birne und Baumnüssen

Polpo alla griglia 24.-

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

Zuppa del giorno 16.-

Lauchcremesuppe, serviert mit Speck (CH), Croutons und Mikrokräutern

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 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

Rib-Eye di manzo dal GreenEgg con crema di funghi 49.-

Auf dem Holzkohlegrill gebratenes Rib-Eye vom Spanischen Charra Rind, serviert an frischen Pilzcremesauce

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

Duo von der Ente, 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

Kartoffelgratin und Cocobohnen

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.