

Herbst

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, Leo, Vincenzo, Easy, Alessia und Luigi



Antipasti

Insalata dressing al balsamico, caprino, mele, radicchio, uva e melograno ^V 16.-

Bunter Blattsalat an Hausdressing, Ziegenkäse, Apfel, Trauben und Granatapfel

Tomino alla griglia con speck e insalata di pere e noci 22.-

Grillierter Tommino Käse im speckmantel, Blattsalat, Birne und Baumnüssen

Baccala mantecato con crostini di polenta, olive e pomodori secchi 24.-

Püree vom Stockfisch (DK), serviert auf gebratener Polenta, Oliven und getrockneten Tomaten

Polpettine di bollito Toscane con maionese allo zafferano e songino 24.-

Gebackene Polpettine vom Schweizer Rind, serviert an Saffranmayo und Nüsslersalat

Vellutata di carote, patate dolci e zenzero con crutons e germogli 16.-

Cremige Karotten- Süsskartoffelsuppe, verfeinert mit Ingwer, Croutons und Sprossen

Primi

Tagliatelle con Ragù bianco Toscano 18.-/25.-
Tagliatelle an italienischer Hackfleischsauce (CH)

Ravioli di zucca con funghi misti al burro e salvia ✓ 22.-/30.-
Kürbisravioli mit frischen Pilzen, serviert an Salbeibutter

Risotto con crema di cannellini, cozze e limone 22.-/30.-
Sämiges Risotto mit weissen Bohnen, Muscheln (IT) und Zitronenzeste

Rigatoni alla norma con ricotta salata 18.-/25.-
Hausgemachte Rigatoni an Tomate, Aubergine und salzigem Ricotta

Secondi

Suprema di pollo da mais ripiena di funghi con fondo bruno al tartufo 46.-
Mit Pilzmousse gefüllte Maispoulardenbrust (FR) serviert mit Trüffeljus

Filetto di manzo al pepe verde 53.-
Schweizer Rindfilet vom Holzkohlegrill an grüner Pfeffersauce

Entrecote di cervo con fichi al balsamico 46.-
Gebratenes Hirschentrecote an Balsamico-Feigen und dunkler Jus

Polenta grigliata con verdure di stagione e spuma di parmigiano ✓ 38.-
Grillierte Polenta, serviert mit Gemüse und Parmesanespuma

Moscardini alla Luciana con vongole, branzino e crostini di pane 48.-
Babyoktopus (IT), Wolfsbarsch (GR) und Vongolemuscheln (IT), serviert in pikanter Tomaten-Rotweinsauce, Oliven und Kapern

Guancia di maiale brasata 48.-
Bäggli vom Schweizer Söili schonend über Nacht geschmort an dunkler Rotweinsauce

*

Wochenbeilage zu den Hauptgängen

Alle Hauptgänge inkl. Beilagen

Dolci

Cantucci e vin Santo 14.-

Hausgemachte Cantucci und Vin Santo aus dem Piemont

Cheesecake cotta e frutti di bosco 14.-

Hausgemachter Cheesecake mit Beerensauce

Pannacotta alle prugne 14.-

Pannacotta mit Whisky-Zwetschgen

Tiramisu all'arancia e amaretti 14.-

Hausgemachtes Orangentiramisu

Affogato al caffè, panna e crumble 14.-

Vanilleglace, Schokostreusel, Rahm und warmer Espresso

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.