

# 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**  **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 bianca** **16.-**

Cremige Weissweinsuppe mit Croutons und Sprossen garniert

## 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 gorgonzola, pere e noci 22.-/30.-**  
Sämiges Risotto mit Gorgonzola, Rotweibirne und gerösteten Baumnüssen

**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 manzo brasato 48.-**  
Bäggli vom Schweizer Rind, schonend über Nacht geschmort, serviert an seiner Rotweinsauce

\*

### Wochenbeilage zu den Hauptgängen

Alle Hauptgänge inkl. Beilagen

# Dolci

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

Hausgemachte Cantucci und Vin Santo aus dem Piemont

## **Crostatina mont blanc 14.-**

Törtchen mit Vanillecreme, Vermicelles, Meringue und Vanilleglace

## **Tortino al cioccolato, gelato alla vaniglia e prugne al whisky 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.