

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, Leo, Vincenzo, Easy und Luigi



Antipasti

Insalata dressing al balsamico, caprino, melograno e prugne ^V 16.-

Bunter Blattsalat an Hausdressing, Ziegenkäse, Zwetschen und Granatapfel

Tatar di manzo con crema di porcini 22.-

Tatar vom Schweizer Rind, mariniert mit Olivenöl Extra Vergine und Meersalz, serviert auf Steinpilzcreme

Gamberi in aglio 24.-

Grillierter Riesencrevetten (VTN) serviert in Knoblauch, Kräutern, Tomate und Butter

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

Gebackene Polpettine vom Schweizer Rind, serviert an Saffranmayo

Vellutata di carote, patata dolce e zenzero 16.-

Cremige Karotten-Süßkartoffelsuppe mit Ingwer

Primi

Rigatoni con Ragù bianco Toscano

18.-/25.-

Hausgemachte Rigatoni an weisser Hackfleischsauce (CH)

Ravioli di zucca con Guanciale e burro di salvia ✓ 22.-/30.-

Kürbisravioli mit Guanciale Speck, serviert an Salbeibutter

Risotto con gorgonzola, pere e noci 22.-/30.-

Sämiges Risotto mit Gorgonzola, Rotweibirne und gerösteten Baumüssen

Tagliatelle con funghi misti e crema tartufo 18.-/25.-

Tagliatelle an Waldpilzen und Trüffelcreme

Secondi

Suprema di faraona da mais con fondo bruno al tartufo 46.-

Schweizer Perlhuhn Brust aufgewachsen mit natürlicher Maisfütterung, grilliert auf dem Holzkohlegrill und serviert mit Trüffeljus

Ribeye di manzo al pepe verde 53.-

Rib-Eye vom Schweizer Rind, grilliert auf dem Holzkohlegrill, serviert an grüner Pfeffersauce

Entrecote di cervo con fichi al balsamico e cavolo riccio 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

Ossobuco di vitello alla Milanese 48.-

Butterzart geschmorte Kalbshaxe (CH), serviert an seiner Sauce

Filetto di Lucio Perca alla griglia su peperonata, olive e broccoletti 48.-

Grilliertes Zanderfilet Wildfang (FAO Nordatlantik), serviert auf Peperonata, Oliven und jungem Broccoli

*

Wochengemüse zu den Hauptgängen

Alle Hauptgänge inkl. Beilagen

Dolci

Cantucci al cioccolato e vin Santo 14.-

Hausgemachte Schokoladen-Cantucci und Vin Santo aus dem Piemont

Crostatina mont blanc 14.-

Törtchen mit Vanillecreme, Vermicelles, Meringue und Vanilleglace

Tiramisu al pistacchio 14.-

Hausgemachtes Pistazientiramisu

Affogato al caffè, panna e crumble 14.-

Vanilleglace, Schokostreusel, Rahm und warmer Espresso

Formaggio 18.-

Schweizer Käseauswahl von Jumi

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.