

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  **16.-**

Bunter Blattsalat an Hausdressing, Ziegenkäse, Zwetschen und Granatapfel

Polentina Ticinese con stracotto di manzo e spuma di parmiggiano **22.-**

Grillierte Tessiner Polenta, serviert mit gezupftem Brasato und Parmesanschaum

Capesanta gratinata **24.-**

Gratinierte Jakobsmuschel

Tomino alla griglia **18.-**

Gebratener Tomino-Käse im Speckmantel, dazu bunter Blattsalat an Hausdressing

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 46.-

Perlhuhn Brust (FR) aufgewachsen mit natürlicher Maisfütterung, grilliert auf dem Holzkohlegrill und serviert mit Jus

Ribeye di manzo con tartufo nero 53.-

Rib-Eye vom Schweizer Rind, grilliert auf dem Holzkohlegrill, serviert an Trüffelsauce und frischem Wintertrüffel

Entrecote di cervo con fichi al balsamico e cavolo riccio 46.-

Gebratenes Hirschentrecote (AT) an Balsamico-Feigen, und dunkler Jus

Rustico ripieno di verdure invernali su crema di porcini 38.-

Blätterteigtörtchen mit Gemüsefüllung, serviert auf Steinpilzcreme

Filetto di Lucio Perca alla griglia con burro al limone e ratatouille 48.-

Grilliertes Zanderfilet Wildfang (FAO Nordatlantik), serviert an Zitronenbutter und Ratatouille

*

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

Affogato al caffè, panna e crumble 14.-

Vanilleglace, Schokostreusel, Rahm und warmer Espresso

Crostatina con crema alla vaiglia, vermicelli e meringa 14.-

Törtchen mit Vanillecreme, Maroni und Meringue

Selezione di Formaggio 16.-

Schweizer Käseauswahl von Jumi

Tortino al cioccolato con gelato al pistacchio 14.-

Lauwarmes Schoggichüechli, serviert mit Pistazienglace

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.