

# 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 Leo, Vincenzo, Easy und Luigi



## Antipasti

**Insalata dressing al balsamico, caprino, melograno e mela <sup>V</sup> 16.-**

Bunter Blattsalat an Hausdressing, Ziegenkäse, Äpfel und Granatapfel

**Tagliere Italiano 22.-**

Prosciutto di Parma, Parmesan, Oliven und Bruschetta mit Gorgonzola und Baumnüssen

**Cappasanta gratinata con gamberi e besciamella 24.-**

Gratinierte Jakobsmuschel (NOR), Lachs (NOR) und Crevette (VTN)

**Tomino alla griglia con speck 18.-**

Gebratener Tomino-Käse im Tirolerspeckmantel (IT), dazu bunter Blattsalat an Hausdressing

**Vellutata di pomodori arrosto e peperoni 16.-**

Süppchen von gerösteten Tomaten und Peperoni

## Primi

### **Rigatoni con crema di broccoli, stracciatella e pomodorini**

18.-/25.-

Hausgemachte Rigatoni an Brokkoli Creme, Cherrytomaten und Stracciatella-Frischkäse

### **Ravioli di carciofi alla carbonara**

22.-/30.-

Hausgemachte Artischockenravioli an sämiger Carbonarasauce (Speck IT)

### **Ravioli del plin 22.-/30.-**

Echte Piemonteser Ravioli, gefüllt mit Rindfleisch (IT), Schweinefleisch (IT), serviert an leichter Buttersauce und Salbei

### **Tagliatelle con ragu' di cinghiale 18.-/25.-**

Tagliatelle mit Schweizer Wildschweinhack von unserem Jägerfreund Messer Chrigu

## 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 salsa al tartufo 53.-**

Rib-Eye von Dieter Meier *Ojo de agua Argentinien*, grilliert auf dem Holzkohlegrill, serviert an Trüffelsauce

### **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 sedanorapa 38.-**

Blätterteigtörtchen mit Gemüsefüllung, serviert auf Selleriecreme

### **Trota salmonata su crema di barbabietole, spinaci e pinoli 48.-**

Gebratene Lachsforelle (CH), serviert mit Randencreme, Spinat und Pinienkerne

\*

### **Wochengemüse zu den Hauptgängen**

Rosmarinkartoffeln und grillierter Spitzkohl mit gerösteten Zwiebeln

Alle Hauptgänge inkl. Beilagen

## Wochengericht

### **Bocconcini di cinghiale al vino rosso con polenta alla griglia**

Grillierte Tessiner Polenta, serviert mit geschmortem Wildschwein aus und Parmesanschaum

*Wildschwein aus heimischer Jagd von unserem Jägerfreund Chrigu Messer*

48.-

# 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 vaniglia, 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 e crumble 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.

