

Menu Degustazione

Trota salmonata

Filetto leggermente marinato, crema di zucca, pioppini e cerfoglio

Marinierte Lachsforelle, Kürbiscreme, Kerbel, Pilze

Sliced marinated salmon trout, spices, mushrooms, pumpkin cream

Risotto

Uva americana, lardo di Colonnata e capesanta

Carnaroli Risotto mit Americanatraube, Colonnataspeck und Jakobsmuschel

Carnaroli risotto, Americana grapes and Colonnata bacon with scallops

Cervo

Filetto, funghi saltati, radice di prezzemolo e salsa ai ribes

Gebratenes Hirschfilet, Pilze, Petersilienwurzel und Johannisbeerjus

Stag fillet, mushrooms, parsley root, red currant sauce

oppure / oder / or

Merluzzo

Filetto di black cod affogato, cavolo romanesco, ceci e burro bianco

Pochierter Schwarzer Kabeljau, Romanesco, Kichererbsen, Beurre blanc

Poached cod with romanesco and chickpeas, beurre blanc

Tartufo

Marroni, noci nere e mela cotogna

Tartufo von Marroni, schwarze Nüsse und Quitten

Italian tartufo with chestnut and quince

3 portate / 3 Gänge / 3 courses 80.-

Antipasto (freddo o caldo), piatto principale e dolce

Vorspeise (kalt oder warm), Hauptgang und Dessert

Starter (cold or hot), main course and dessert

4 portate / 4 Gänge / 4 courses 94.-

Antipasto freddo, antipasto caldo, piatto principale e dolce

Kalte Vorspeise, warme Vorspeise, Hauptgang und Dessert

Cold starter, hot starter, main course and dessert

5 portate / 5 Gänge / 5 courses 106.-

Menu Degustazione vegetariano

Zucca

Crema di zucca butternut, i suoi semi tostati e amaretti

Kürbiscremesuppe mit knackigen Kürbissamen und Amaretti
Fresh pumpkin cream soup with amaretti and pumpkin seeds

Gyoza

Ravioli cotti al vapore ripieni di verdura, salsa ponzu

Japanische Ravioli mit Gemüse gefüllt, Ponzu Sauce
Steamed gyoza with vegetables, ponzu sauce

Funghi

Funghi freschi trifolati e contorni autunnali

Sautierte Pilze mit den klassischen Herbstbeilagen
Roasted mushrooms, classic autumn vegetables

Tartufo

Marroni, noci nere e mela cotogna

Tartufo von Marroni, schwarze Nüsse und Quitten
Italian tartufo with chestnut and quince

3 portate / 3 Gänge / 3 courses 72.-

Antipasto (freddo o caldo), piatto principale e dolce

Vorspeise (kalt oder warm), Hauptgang und Dessert
Starter (cold or hot), main course and dessert

4 portate / 4 Gänge / 4 courses 82.-

Antipasto freddo, antipasto caldo, piatto principale e dolce

Kalte Vorspeise, warme Vorspeise, Hauptgang und Dessert
Cold starter, hot starter, main course and dessert

Specials

	Acciughe del Mar Cantabrico, pane tostato e burro	22
	Sardellen mit getoastetem Brot und Butter <i>Anchovies with toasted bread and butter</i>	
	Flammkuchen "della castellana", 2-4 Pax.	
	con pancetta e cipolle / mit Speck & Zwiebeln / <i>with bacon and onions</i>	22
✓	con salmone e cipolle / mit Lachs & Zwiebeln / <i>with salmon and onions</i>	24
	con carpaccio di pomodori e burrata / mit Tomaten und Burrata	24


Antipasti

✓	<u>Crema di zucca</u>	16
	Zucca butternut, semi tostati e amaretti Kürbiscremesuppe mit knackigen Kürbissamen und Amaretti <i>Fresh pumpkin cream soup with amaretti and pumpkin seeds</i>	
✓	<u>Insalata autunnale</u>	16
	Buscion di capra, melograno, verdure marinate, noci e vinaigrette al Merlot Blattsalat, Tessiner Ziegenfrischkäse, Granatapfel, mariniertes Gemüse, Nüssen und Merlotdressing <i>Leaf salad, Ticino goat's cream cheese, pomegranate, marinated vegetables, walnuts and Merlot vinaigrette</i>	
	<u>Cerbiatto</u>	28
	Carpaccio con fichi caramellati, maionese al tartufo e nocciole Rehcarpaccio mit karamellisierten Feigen, Trüffel-Mayonnaise, Haselnüsse <i>Deer carpaccio with figs, truffle mayonnaise, hazelnuts</i>	
	<u>Trota salmonata</u>	28
	Filetto leggermente marinato, crema di zucca, funghi pioppini e cerfoglio Marinierte Lachsforelle, Kürbiscreme, Kerbel, Pilze <i>Sliced marinated salmon trout, spices, mushrooms, pumpkin cream</i>	
	<u>Vitello tonnato</u>	28
	Magatello cotto al rosa, salsa tonnata e verdure sotto aceto Rosa gebratene Kalbsnuss, kalte Thunfischsauce, gepickeltes Gemüse <i>Pink roasted veal nut, cold tuna sauce, pickled vegetables</i>	

Primi / Risotto

<u>Pappardelle</u>	32
Pasta fresca allo stracotto di cinghiale e parmigiano di vacca rossa 24 mesi	½ 26
Frische Teigwaren, Wildschweinragout und gereifter Parmesan von roten Kühen <i>Fresh pasta, with wild boar stew and parmigiano cheese from red cows</i>	
<u>Risotto</u>	32
Uva americana, lardo di Colonnata e capesante	½ 26
Carnaroli Risotto, Americanatraube Colonnataspeck und Jakobsmuschel <i>Carnaroli risotto, Americana grapes and Colonnata bacon with scallops</i>	
<u>Tortello</u>	36
Tortelli ripieni ai funghi, jus di vitello e spuma di formaggella nostrana	½ 28
Teigtaschen mit Pilzen gefüllt, Formagella Käseschaum <i>Dumplings with a mushroom filling, formagella alpine cheese</i>	
<u>Astice</u>	48
Tagliolino di pasta fresca, astice appena scottato, il suo fondo e datterini in acqua di mare	
Tagliolino, Hummer leicht angebraten mit Bisque und Tomaten <i>Tagliolino with fresh lobster and tomatoes</i>	

Vegetariano

 <u>Funghi</u>	36
Funghi freschi trifolati e contorni autunnali	
Sautierte Pilze mit den klassischen Herbstbeilagen <i>Roasted mushrooms, classic autumn vegetables</i>	
 <u>Risotto funghi</u>	32
Funghi freschi di stagione, parmigiano di vacca rossa 24 mesi	
Carnaroli Risotto frische Pilzen und gereifter Parmesan von roten Kühen <i>Carnaroli risotto, fresh mushrooms, parmigiano cheese from red cows</i>	
 <u>Gyoza</u>	32
Ravioli cotti al vapore ripieni di verdure con salsa ponzu	
Japanische Ravioli mit Gemüse gefüllt, Ponzu Sauce <i>Steamed gyoza with vegetables, ponzu sauce</i>	

Carne

- Cinghiale** **44**
Stinco brasato, risotto ai frutti rossi e aglio nero
 In Merlot geschmorte Wildschweinhaxe, Risotto mit Waldbeeren und schwarzem Knoblauch
Wild boar knuckle, Risotto with red fruits and black garlic
- Anatra** **46**
Petto cotto a bassa temperatura, castagne e indivia belga al miele
 Entenbrust bei niedriger Temperatur gegart, Marroni, Endivie mit Honig
Duck breast with chestnuts and endives with honey
- Cervo** **52**
Filetto, funghi saltati, radice di prezzemolo e salsa ai ribes
 Gebratenes Hirschfilet, Pilze, Petersilienwurzel und Johannisbeerjus
Stag fillet, Mushrooms, parsley root, red currant sauce
- Sella di capriolo (min 2 persone)** **68**
tranciata al tavolo, spätzli, cavolo rosso marinato, castagne e salsa ai funghi misti
 Rehrücken am Tisch tranchiert mit Pilzsauce, Spätzli und Herbst-Beilagen
 Saddle of venison sliced at the table with mushroom sauce, spaetzli and autumn side dishes

Pesce

- Merluzzo** **46**
Filetto di black cod affogato, cavolo romanesco, ceci e burro bianco
 Pochierter Schwarzer Kabeljau, Romanesco, Kichererbsen und beurre blanc
Fried pike-perch tranche, romanesco cabbage, chickpeas and beurre blanc
- Fish & chips** **44**
Filettini di pesce persico e verdure in pastella, salsa tartara e patate fritte
 Frittierte Eglifilets, knackiges Gemüse, Pommes frites, Tartarsauce
Fried fillets of perch, crispy vegetables, French fries, tartar sauce
- Branzino** **46**
Mousseline di porri, fregola sarda e cozze
 Wolfsbarsch mit Lauch gefüllt, Fregola Sarda, Miesmuscheln
Filled Seabass filled with leek, fregola sarda, mussels
- Pescato per 100g.** **10.--/ 13.--**
Pesce del giorno in crosta di sale oppure al forno alla mediterranea
 Fangfrischer Fisch in der Salzkruste oder Mediterran aus dem Ofen
Freshly caught fish in a salt crust or from the oven

Dessert

<u>Tartufo</u>	15
Marroni, noci nere e mela cotogna Tartufo von Marroni, schwarze Nüsse und Quitten Italian tartufo with chestnut and quince	
<u>Cachi</u>	15
Mousse di cioccolato bianco, cachi e noci Mousse aus weisser Schokolade, Kaki, Nüssen Mousse of white chocolate, Kaki and nuts	
<u>Panna cotta</u>	15
Panna cotta e sorbetto al mango, lime e meringhe Panna cotta mit Mangosorbet, Limette und Meringues Panna cotta and mango sorbet, lime, meringues	
<u>Cappuccino e nocciole</u>	15
Cremoso al cappuccino e nocciole, spuma e gelato al caffè Cappuccinomousse mit Haselnüssen und Kaffeeis Cappuccino cream, hazelnuts, coffee ice cream	
<u>Cheesecake</u>	15
Pere, ricotta di pecora e amaretti Cheesecake mit Birne, Schafsricotta, Amaretti Cheesecake with pear, sheep ricotta, amaretti	
<u>Formaggi</u>	18
4 Assaggi svizzeri e italiani, composta di pere, pane alla frutta 4 Schweizer und Italienische Käsesorten, Birnenkompott, Früchtebrot 4 Swiss and Italian cheeses, pear compote, fruit bread	

Allergeni

Caro ospite, se ha delle allergie e/o intolleranze alimentari chiedi pure informazioni sul nostro cibo e sulle nostre bevande. Siamo preparati per consigliarla nel migliore dei modi.

Lieber Gast, wenn Sie Allergien und/oder Unverträglichkeiten haben, bitte zögern Sie nicht, nach Informationen zu fragen. Wir sind vorbereitet, Sie in der besten Weise zu beraten.

Dear client, our staff will be happy to help you choose the best dish related to any specific food allergy or intolerance issue. Our staff is well trained, and we hope we will find the best way to satisfy our customers and meet your specific needs.

Cher client, si vous avez des allergies et/ou d'intolérances, n'hésitez pas à nous poser toute question sur notre nourriture et nos boissons. Nous sommes prêts à vous conseiller de la meilleure façon.

Provenienza della carne

Cinghiale	AT/CH
Cervo	AT/CH
Anatra	FR
Capriolo	AT/CH
Pane	CH

Provenienza del pesce

Merluzzo	FR/EUR
Astice	USA
Persico	CH
Branzino	IT/GR

Cucina calda /warme Küche 12.00 - 14..30 / 18.00 - 21.30

Carta snack / 12.00 - 17.30



Piatti vegetariani / Vegetarische Gerichte / vegetarian dishes