ANTIPASTI

BRUSCHETTE (Gorgonzola, noci e miele di Castagno · Funghi misti al timo) 15.00

2 Knusprigen Brotscheiben mit: Gorgonzola, Walnüsse und Honig · Gemischte Pilze mit Thymian

VERDURE DI STAGIONE MARINATE E POMODORI MISTI 15.00

Mariniertes saisonales Gemüse und gemischte Tomaten

TRIS DI CINGHIALE (it) CON CACIOTTA FRESCA AL PEPE DELLA VALLE MAGGIA 25.00

Trio vom Wildschwein – Mortadella, Salami und Rohschinken vom Wildschwein – mit frischer Caciotta und Valle-Maggia-Pfeffer

BURRATA DI BUFALA ALLA MEDITERRANEA 23.00

Büffel-Burrata mediterrane Art – mit lauwarmer Tomatensauce, Kapern und Oliven

VELLUTATA DI ZUCCA CON GELATO AL PECORINO E POLVERE DI FUNGHI PORCINI 19.00

Kürbiscremesuppe mit Pecorino-Eis und Steinpilzpulver

INSALATA DI FORMENTINO CON FUNGHI MISTI E SPECK CROCCANTE 19.00

Nüsslisalat mit gemischten Pilzen und knusprigem Speck

POLPO E PATATE CON POMODORINI CONFIT E OLIVE TAGGIASCHE 25.00

Oktopus und Kartoffeln mit confierten Cherrytomaten und Taggiasca-Oliven

Herkunf: Oktopus-FAO 34-1; 31-1;32 -

Il Nostro Pane è prodotto in Svizzera - Unser Brot wird in der Schweiz hergestellt

PRIMI PIATTI

SPAGHETTI AFFUMICATI CON CREMA DI COZZE E BOTTARGA DI TONNO 30.00

Geräucherte Spaghetti mit Miesmuschelcreme und Thunfisch-Bottarga

SPAGHETTI ALLA CARBONARA 25.50

Spaghetti mit Guanciale, Eigelb und Pecorino Käse

TAGLIOLINI AL TARTUFO NERO E TARTARE DI GAMBERI DI MAZARA DEL VALLO 32.00

Tagliolini mit schwarzem Sommertrüffel und Tatar von Mazara-del-Vallo-Garnelen

PAPPARDELLE AL RAGÙ DI CINGHIALE 25.50

Pappardelle mit Wildschweinragout

TORTELLI DI ZUCCA AL BURRO E SALVIA CON AMARETTI 24.50

Kürbis - Tortelli an Butter und Salbeisauce und knusprigem Amaretti

RISOTTO CON ROBIOLINO, RIBES E NOCCIOLE CROCCANTI 24.50

Risotto mit Robiola-Käse, Johannisbeeren und knusprigen Haselnüssen

SECONDI PIATTI

FILETTO DI MANZO AI FUNGHI MISTI CON VERDURE 53.00

Rindsfilet mit gemischten Pilzen und Gemüse

STINCO DI MAIALE COTTO A BASSA TEMPERATURA CON PURÈ DI PATATE 45.00

Niedertemperaturgegarte Schweinshaxe mit Kartoffelpüree

ENTRECÔTE DI CERVO IN SALSA AL NEBBIOLO E UVA, CON CASTAGNE CARAMELLATE, CAVOLETTI DI BRUXELLES E CRAUTI 50.00

Hirschentrecôte an Nebbiolo-Trauben-Sauce mit karamellisierten Marroni, Rosenkohl und Sauerkraut

SALMÌ DI CAPRIOLO CON POLENTA 48.00

Rehpfeffer nach italienische Salmì-Art mit Polenta

TRANCIO DI RICCIOLA AI TRE POMODORI AL FORNO CON PURE' E VERDURE 48.00

Gebackenen Bernsteinmakrele Tranche mit drei Tomaten dazu kartoffelnstock und Gemüse

BRANZINO CON SALSA ALLO ZAFFERANO, PISTACCHI CROCCANTI E VERDURE 50.00

Wolfsbarsch mit Safransauce Rahm, knusprigen Pistazien und Gemüse

Ogni piatto è accompagnato da un contorno come specificato. Contorno aggiuntivo, 6.00 chf.

Jedes Gericht wird von einer Beilage nach Angabe begleitet: Zusätzlichebeilage 6.00 chf

Herkunft des Fleisches: Rindsfilet – Irland · Schwein – Schweiz · Wildschwein – Frankreich · Hirsch – Neuseeland · Reh – Frankreich

Herkunft des Fisches: Wolfsbarsch – Frankreich · Bernsteinmakrele –FAO-N_O

PER I PICCOLI OSPITI

PENNETTE AL POMODORO 12.00

Penne mit Tomatensauce

FARFALLE ALLA BOLOGNESE 13.00

Farfalle mit Hackfleisch und Tomatensauce

FARFALLE AL PESTO 12.00

Farfalle mit Basilikumpesto

PEPITE DI POLLO CON PATATINE FRITTE 14.00

Hausgemachte Chicken Nuggets mit Pommes

BASTONCINI DI PESCE CON PATATINE FRITTE 14.00

Fischstäbchen mit Pommes