

Antipasti

Parmigiana di melanzane con cialdino formaggio e basilico

Aubergine Parmigiana mit Käse und Basilikum Waffel

Aubergine Parmigiana with cheese and basil waffle

Chf. 18 (1A - 7A)

Buscion di capra “La Selva” con miele e noci

Ziegenfrischkäse La Selva mit Honig und Nüssen

Local creamy *La Selva* goat cheese, honey and nuts

Chf. 18 (8A)

Carpaccio di manzo, rucola, salsa verde e scaglie di grana

Rindercarpaccio, Rucola, grüne Soße und Parmesanspäne

Beef carpaccio, arugula, green sauce, and Parmesan shavings

Chf. 25 (4A- 7A- 8A)

Tortino di brisè ripieno di gamberi e menta

Blätterteigtörtchen gefüllt mit Garnelen und Minze

Shortcrust pastry tart filled with shrimp and mint

Chf. 23 (1A-2A-3A-4A-7A)

Primi

Crema di zucca con crostini aromatizzati

Kürbiscremesuppe mit aromatisierten Croûtons

Pumpkin cream soup with seasoned croutons

Chf. 18 (1A)

Risotto al merlot rosso e salsa caprino

Risotto mit Merlot und Ziegenkäsesauce

Red Merlot risotto with goat cheese sauce

Chf. 24 (7A-9A-12A)

Tagliolini con ragù bianco di seppia

Tagliolini mit hellem Tintenfisch Ragout

Tagliolini with white cuttlefish ragù

Chf. 25 (1A-3A-4A-9A-12A)

Gnocchi alla farina bona e blu ticinese

Gnocchi aus Farina Bona mit Blu ticinese käse

Gnocchi made with Farina Bona and Ticino blue cheese

Chf. 22 (1A-3A-7A-8A)

Ravioli ripieno di luganighetta e sbrinz su crema ai funghi

Ravioli gefüllt mit Luganighetta und Sbrinz auf Pilzcreme

Ravioli filled with Luganighetta sausage and Sbrinz cheese on a mushroom cream

Chf. 26 (1A-3A-7A-12B)

Secondi

Piancostato di manzo brasato al Merlot con polenta e verdure saltate
Geschmorte Rinderbrust mit Merlot, Polenta und sautiertem Gemüse
Braised beef brisket with Merlot, served with polenta and sautéed veggies
Chf. 38 (9A-12A)

Entrécote di manzo con verdure grigliate e patate al forno
Entrecôte mit gegrilltem Gemüse
Beef entrécote and grilled veggies
Chf. 48 (7A-8A)

Costolette di agnello alle erbe e rosti di patate
Lammkoteletts mit Kräutern und Kartoffelrösti
Herb-crusted lamb chops with potato rösti
Chf. 45 (1A-7A)

Paillard di vitello alla griglia con patate al forno e verdure grigliate
Gegrilltes Kalbspaillard mit gebackener Kartoffel und gegrilltem Gemüse
Grilled veal paillard with baked potato and grilled veggies
Chf. 42 (7A-8A)

Lucioperca in crosta di patate e mandorle con finocchi gratinati
Zanderfilet in Kartoffel-Mandel-Kruste mit Fennel au gratin
Pike-perch in a potato and almond crust with fennel au gratin
Chf. 40 (1A-7A-8A)

Dessert

Selezione di Formaggi con confettura, marmellata e noci

Auswahl an Käse mit Konfitüre, Marmelade und Walnüsse

Cheese selection with jam, marmalade and walnuts

Chf. 18 (7A)

Crème brûlée

Chf. 12 (3A-7A)

Tiramisù

Chf. 13 (1A-3A-7A-5B-8B)

Tortini di nocciole e scaglie di cioccolato fondente, con spuma allo zabaglione

Haselnusstörtchen und Zartbitterschokolade Spänen, mit Zabaglione-Schaum

Hazelnut tartlets with dark chocolate shavings and zabaglione foam

Chf. 12 (1A-3A-7A-8A)

Pallina di gelato

Eiskugel

Ice cream scoop

Chf. 3,50 (7A)