

Antipasti

Scrigno di parmigiana di melanzane su vellutata di pomodoro

Auberginen-Parmigiana-Päckchen auf samtiger Tomatencreme

Eggplant parmigiana parcel on smooth tomato cream

Chf. 18 (1A - 5A - 7A)

Waffle di farina bona con crema di buscion di capra "La Selva", confettura di fichi

Farina-bona-Waffel mit Ziegen-Buscion-Creme "La Selva", Feigenkonfitüre

Farina bona waffle with "La Selva" goat buscion cream, fig jam

Chf. 18 (1A - 7A - 8A)

Crema di zucca con crostini di pane

Kürbiscremesuppe mit Brotcroûtons

Creamy pumpkin soup with bread croutons

Chf. 16 (1A)

Roast beef in salsa gravy (fondo bruno, burro, farina)

Roastbeef mit Bratensauce

Roast beef with gravy

Chf. 23 (1A-7A-12A-9B)

Primi

Risotto con riduzione al merlot e fonduta di formaggio d'alpe

Risotto mit Merlot-Reduktion und Alpkäsefondue

Risotto with Merlot reduction and Alpine cheese fondue

Chf. 23 (7A-12A)

Tagliolini con radicchio scottato e luganighetta nostrana

Tagliolini mit gebratenem Radicchio und regionaler Luganighetta

Tagliolini with seared radicchio and local Luganighetta sausage

Chf. 24 (1A-3A-7A-12A-8B)

Gnocchi di farina di castagne e blu ticino

Gnocchi aus Kastanienmehl mit Blu-Ticino-Käse

Chestnut flour gnocchi with Blue Ticino cheese

Chf. 23 (1A-3A-7A-8A)

Ravioli ripieni di funghi porcini, con spuma al parmigiano

Steinpilzen gefüllte Ravioli mit Parmesanschaum

Porcini mushroom-filled ravioli with Parmesan foam

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

Secondi

Aletta di manzo brasata al merlot con polenta taragna e verdure al forno

In Merlot geschmorte Rinderschulter mit Polenta Taragna und Ofengemüse

Merlot-braised beef shoulder with polenta taragna and roasted vegetables

Chf. 39 (1A – 7A – 9A – 12A)

Entrécote di manzo grigliato con verdure grill e patate al forno

Gegrilltes Rinder-Entrecôte mit Grillgemüse und Ofenkartoffeln

Grilled beef entrecôte with grilled vegetables and roasted potatoes

Chf. 45 (7A – 8B)

Costolette di agnello al forno e salsa alla birra, patate e verdure al forno

Lammkoteletts aus dem Ofen mit Biersauce, Ofenkartoffeln und Ofengemüse

Oven-roasted lamb chops with beer sauce, roasted potatoes and veggies

Chf. 46 (1A-7A-8A-12A)

Ossobuco di maiale su riso al salto

Schweine-Ossobuco auf knusprig gebratener Reis

Pork ossobuco served on crispy pan-fried rice

Chf. 38 (7A-9A-12A)

Filetto di lucioperca con panure alle erbe e millefoglie di verdure

Zanderfilet mit Kräuterpanade und Gemüse-Millefeuille

Pike-perch fillet with herb crust and vegetable millefeuille

Chf. 40 (1A – 3A – 4A – 8A – 12A)

Dessert

Selezione di formaggi con marmellata, miele e noci

Käseauswahl mit Marmelade, Honig und Walnüssen

Selection of cheeses with jam, honey and walnuts

Chf. 18 (7A - 8A - 1B)

Crème brûlée

Chf. 13 (3A-7A)

Tiramisù

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

Crêpes Suzette dello chef

Chefs Crêpes Suzette

Chef's Crêpes Suzette

Chf. 14 (1A-3A-7A-12A-8B)

Pallina di gelato

Kugel Eis

Ice cream scoop

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