

Antipasti

Parmigiana di melanzane, spuma al parmigiano e olio al basilico

Parmigiana mit Auberginen, Parmesanschaum und Basilikumöl

Eggplant Parmigiana, Parmesan mousse and basil oil

Chf. 17 (5A-7A-8B)

Buscion di capra "La Selva", pasta kataifi, capperi fritti e composta di pere al merlot

Ziegenfrischkäse "La Selva", Kataifi-Teig, gebratene Kapern und Merlot-Birnen-Kompott

Fresh goat cheese "La Selva", kataifi pasta, fried capers and pear compote with merlot

Chf. 17 (1A-5A-8A-12A)

Carpaccio di manzo, tuorlo marinato, senape in grani, capperi in fiore e cracker di polenta

Rindercarpaccio, mariniertes Eigelb, Senf in Körnern, blühende Kapern und Polenta-Cracker

Beef carpaccio, marinated yolk, mustard in grains, capers in bloom and polenta crackers

Chf. 22 (5A-10A-5B-11B)

Polpo mediterraneo, maionese di polpo, patate e crema di carote alla scapece

Gebratener Oktopus, seine Mayonnaise, Kartoffeln und Karottencreme scapece

Roasted octopus, its mayonnaise, potatoes and carrot cream scapece

Chf. 25 (4A-5A-8A)

Carpione di lago, daikon e pepe agrumato

See-Karpfen, Daikon und Zitruspfeffer

Lake carpione, daikon and citrus pepper

Chf. 24 (1A-4A-5A-8A)

Primi

Risotto agli asparagi, ragù di lago e uova di salmerino alpino

Risotto mit Spargel, Seeragout und Seesaibling

Risotto with asparagus, lake ragout and Arctic char eggs

Chf. 27 (4A-7A-9A)

Tagliolini allo zafferano, ragù di ossobuco e gremolada

Tagliolini mit Safran, Ossobuco-Ragout und Gremolada

Tagliolini with saffron, ossobuco ragout and gremolada

Chf. 26 (1A-3A-9A-12A)

Gnocchi alla farina bona, salsa al caprino "La Selva", cipolla rossa crispy

Bonamehl-gnocchi in ziegencremékäse "La Selva", rote Zwiebel crispy

Potatoes dumpling with goatsauce "La Selva", crispy red onion

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

Ravioli di trota affumicata e bufala, spuma di porro e olive nere disidratate

Ravioli gefüllt mit geräucherter Forelle und Büffel, Lauchschaum und getrockneten schwarzen Oliven

Ravioli filled with smoked trout and buffalo, leek foam and dehydrated black olives

Chf. 26 (1A-3A-4A-7A)

Zuppa di legumi, pomodori confit e crumble all'aglio orsino

Suppe mit Hülsenfrüchten, Miesmuscheln, Tomaten-Confit und Bärlauch-Crumble

Legume soup, mussel, tomato confit and garlic crumble soup

Chf. 19 (1A-9A-13B)

Secondi

Piancostato di manzo brasato, riso al salto e giardiniera di verdure fatta in casa

Bei niedriger temperatur gegarte kalbsbrust, Salt Reis und hausgemachter Gemüsegarten
Veal ribs, sautéed rice and homemade vegetable gardenier

Chf. 38 (9A - 12A)

Entrécôte alla griglia, mosto d' uva cotto, mousse di rafano e tarte tatin di verdure

Entrécote vom Grill, gekochter Traubenmost, Meerrettichmousse und Gemüsetarte Tatin
Grilled entrécote, cooked grape must, horseradish mousse and vegetable tarte tatin

Chf. 48 (7A)

Lucioperca, pesto rosso e millefoglie di verdure e patate

Zander-Filet, rotes Pesto und Gemüsecrèmeschnitten mit Kartoffeln

Fillet pike-perch, red pesto and millefeuille of vegetables and potatoes

Chf. 42 (4A - 6A)

Rombo chiodato, salsa alla mugnaia piccante, patate, coste, uvetta e pinoli

Steinbutt, scharfe Müllersauce, Kartoffeln, Gemüserippchen, Rosinen und Pinienkerne

Turbot, spicy mullet sauce, potatoes, vegetable ribs, raisins and pine nuts

Chf. 43 (4A - 8A - 12A)

Dessert

Selezione di Formaggi, confettura e marmellata fatta in casa

Auswahl an Käse, Hausgemachte Marmelade und Konfitüren

Selection of cheeses, and homemade jam

Chf. 16 (7A)

Pesche sciropate, brownie al cioccolato e ricotta alla menta

Pfirsiche in Sirup, Schokoladenbrownie und süßer Ricotta mit Minze

Peaches in syrup, chocolate brownies and sweet mint ricotta

Chf. 14 (1A-3A-7A)

Spuma di yogurt all'anice, ananas e cannella

Joghurtmousse mit Anis, Ananas und Zimt

Foam of anise yoghurt, pineapple and cinnamon

Chf. 12 (7A)

Tiramisù

Chf. 12 (1A-3A-7A-5B-8B)

Creme brulé al pistacchio

Creme Brulé mit Pistazien

Creme brulé with pistachio

Chf. 12 (3A-7A)

Pallina di gelato

Kugel Eis

Scoop of ice cream

Chf. 3,5 (7A)