

## *Antipasti*

### **Parmigiana di melanzane, spuma allo sbrinz e olio al basilico**

Parmigiana mit Auberginen, Sbrinz Mousse und Basilikumöl

Eggplant Parmigiana, Sbrinz Mousse and basil oil

*Chf. 18* (5A-7A-8B)

### **Buscion di capra "La Selva", fichi arrosto, polenta croccante**

Ziegenfrischkäse "La Selva", geröstete Feigen, knusprige Polenta

Fresh goat cheese "La Selva", roasted figs, crunchy polenta

*Chf. 18* (5A-8A)

### **Grill cheese, pancetta croccante e salsa miele e senape**

Grillkäse, knuspriger Speck und Honig-Senf-Sauce

Grill cheese, crispy bacon and honey-mustard sauce

*Chf. 16* (7A-10A)

### **Manzo trotato, capperi in fiore e tuorlo marinato**

Forellenrindfleisch, blühende Kapern und mariniertes Eigelb

Trout beef, blooming capers and marinated yolk

*Chf. 23* (3A-4A-5A-8A-12A)

### **Calamaro alla piastra, sfera di pomodoro e zucchine in agrodolce**

Gegrillter Tintenfisch, Tomatenbällchen und süß-saure Zucchetti

Grilled squid, tomato ball and sweet and sour courgettes

*Chf. 25* (12A-14A)

### **Carpaccio di lago, burro acido e insalata estiva**

Carpaccio vom See, saure Butter und Sommersalat

Lake carpaccio, sour butter and summer salad

*Chf. 24* (4A-7A)

## *Primi*

### **Risotto al pomodoro, mousse di latte al pepe della Vallemaggia, alici marinate**

Tomatenrisotto, Milchschaum mit Vallemaggia-Pfeffer, marinierte Sardellen

Tomato risotto, milk mousse with Vallemaggia pepper, marinated anchovies

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

### **Tagliolini allo zafferano, ragù di ossobuco e gremolada**

Tagliolini mit Safran, Ossobuco-Ragout und Gremolada

Tagliolini with saffron, ossobuco ragout and gremolada

*Chf. 27 (1A-3A-9A-12A)*

### **Gnocchi alla farina bona, salsa al caprino "La Selva", cipolla rossa croccante**

Bona-Mehl Gnocchi in Ziegenkäsecrème "La Selva", knüsprige rote Zwiebel

Bona flour potatoes dumpling with goatsauce "La Selva", crispy red onion

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

### **Ravioli di trota affumicata e mozzarella di bufala, spuma all'aglio orsino e olive nere disidratate**

Ravioli gefüllt mit geräucherter Forelle und Büffel-Mozzarella, Bärlauchmousse und getrockneten schwarzen Oliven

Ravioli filled with smoked trout and buffalo mozzarella, wild garlic mousse and dehydrated black olives

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

## *Secondi*

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

Bei niedriger temperatur gegarte Kalbsbrust, gebratene Reis und hausgemachter  
Gemüsegarten

Veal ribs, sautéed rice and homemade vegetable garden

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

### **Entrécôte alla griglia, mosto d'uva cotto, patate duchessa, mousse di rafano e rosetta di verdure**

Entrécôte vom Grill, gekochter Traubenmost, Duchesse-Kartoffeln, Meerrettichmousse und Gemüse  
Bouquet

Grilled entrécôte, cooked grape must, duchesse potatoes, horseradish mousse and vegetable bouquet

*Chf. 48 (7A)*

### **Costolette di agnello, gel ai frutti di bosco, salsa all'appenzeller, melanzane arrosto e patate**

Lammkoteletts, Beerenfrüchtegel und Appenzeller Sauce, gebratene Auberginen und  
Kartoffeln

Lamb chops, berry gel and Appenzeller sauce, roasted aubergines and potatoes

*Chf. 45 (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)*

### **Spiedino di pesce spatola, salicornia, caponata e patate**

Spatelfischpiess, Salicornia, Caponata und Kartoffeln

Skewer of spatula fish, salicornia, caponata and potatoes

*Chf. 40 (4A-6A)*

## *Dessert*

### **Selezione di formaggi, confettura e marmellata fatta in casa**

Gemischte Käseplatte, Hausgemachte Marmelade und Konfitüre

Selection of cheeses and homemade jam

*Chf. 18* (7A)

### **Brownie al cioccolato, pesche sciroppate e crema di ricotta alla menta**

Schokoladen-Brownie, sirupierte Pfirsich mit Pfefferminz-Quark Crème

Chocolate brownie, peaches in syrup and quark crème de menthe

*Chf. 14* (1A-3A-7A-8A)

### **Spuma di yogurt al limone e ananas caramellato**

Zitronen-Joghurt-Mousse und karamellisierte Ananas

Lemon yoghurt mousse and caramelised pineapple

*Chf. 12* (7A)

### **Tiramisù**

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

### **Cheese-Cake, biscotto alla farina bona e amarene sciroppate**

Käsekuchen, Bona-Mehl Biskuit und sirupierte Sauer Kirschen

Cheese-Cake, Bona flour biscuit and sour cherries in syrup

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

### **Pallina di gelato**

Kugel Eis

Scoop of ice cream

*Chf. 3,50* (7A)