



# Rassegna gastronomica della zucca

dal 2 al 29 novembre 2020

	CHF
<b>Carpaccio di zucca marinata, aria al limone e melograno, tiepido di funghi trifolati e cubetti di panelle</b> Mariniertes Kürbis-Carpaccio, Zitronen und Granatapfelschaum, warmen Pilzen und Panelle-Würfeln 9b, 5b, 11b Carpaccio de potiron mariné, shampoing au citron et grenade, champignons tiedès et cubes de panelle	13.-
<b>Tataki di cervo in manto di erbe aromatiche, zucca in agrodolce, vinaigrette all'olio di semi di zucca e i suoi semi tostati 7a</b> Hirschtataki im Kräutermantel, Süss-saurer Kürbis, Kürbiskernöl-Vinaigrette und seine gerösteten Kerne Tataki de cerf en manteau d'herbes, potiron aigre-doux, vinaigrette à l'huile de pépins de courge et ses graines grillées	19.-
<b>Pagnottella rustica con passata di zucca, emulsione al basilico, fieno di rucola e indivia 1a</b> Rustikales Brötchen mit Kürbispüree, Basilikumemulsion, Rucola und Endiviensalat Heu Miche rustique avec purée de courge, émulsion de basilic, foin de roquette et endive	14.-
<b>Risotto con pepite di zucca e luganighetta mantecato con formagella della valle di Blenio 1b, 7b, 9b</b> Kürbisrisotto und Luganighetta mit Formagella aus dem Blenio-Tal Risotto au potiron et luganighetta avec formagella de la vallée de Blenio	22.- (vegi 18.-)
<b>Tagliolini di pasta fresca alla zucca con gamberi, pomodori secchi, crema di zucca e grattugiata a crudo di zucca 1a, 4a, 9b</b> Frische Kürbispasta-Tagliolini mit Garnelen, getrockneten Tomaten, Kürbis-Creme und geriebenem rohem Kürbis Tagliolini de potiron frais avec crevettes, tomates séchées, crème de potiron et potiron cru râpé	22.-
<b>Fagottino di vitello con Pioradoro e zucca adagiato su crema di funghi, patate gratinate e zucca al forno</b> Kalbsroulade mit Pioradoro-Schinken und Kürbis auf Champignoncreme, gratinierten Kartoffeln und gebackenem Kürbis 1a, 11b, 9b, 8b Roulade de veau avec jambon Pioradoro et potiron sur crème de champignons, pommes de terre gratinées et potiron au four	39.-
<b>Scaloppine di triglia rossa su purea di zucca e patate, saccottino di verza con verdure autunnali e zucca arrostita 1a, 7b, 9b</b> Rotbarbenschnitzel auf Kürbis und Kartoffeln Püree, Kraut-rolle mit Herbstgemüse und gebratenem Kürbis Escalopes de rouget sur purée de potiron et pommes de terre, rouleau de chou avec légumes d'automne et potiron rôti	34.-
<b>Ciambella di patate e cannella servita tiepida con gelato al cioccolato bianco e zucca 1a, 8a, 7a, 3b</b> Kartoffel-Zimt-Krapfen, lauwarm serviert, mit weissen Schokoladen und Kürbis Eis Beignet de pommes de terre et de cannelle servi tiède avec glace au chocolat blanc et potiron	10.-