



Proposte autunnali

Herbstvorschläge

120gr battuta di capriolo tagliata al coltello con cipolla rossa di Tropea in agrodolce, granella di nocciole tostate e cialde di pane di segale – 24

120 g Rehfleisch, von Hand geschnitten, mit süß-sauer eingelegten roten Zwiebeln aus Tropea, gerösteten gehackten Haselnüssen und Roggenbrotchips (1a, 12a, 8a)

Tagliere del territorio - *consigliato per 2 persone*

Salumi di selvaggina nostrana della “Macelleria Gianocca”, e formaggi nostrani, con mostarda e focaccia della casa – 22 / 35

Regionale Aufschnittplatte - *für 2 Personen empfohlen*

Einheimische Wildspezialitäten von der Metzgerei «Gianocca» und einheimische Käsespezialitäten, serviert mit Mostarda und hausgemachter Focaccia. (7a, 1a, 10a, 12a)

Terrina di fagiano avvolta nel cavolo nero, crudo di porcini con salsa cumberland – 25

Fasanenterrine im Schwarzkohlmantel, Steinpilz-Crudo mit Cumberland-Sauce (12a, 9a, 3a, 7a)

Pappardelle al ragù di cervo sfilacciato – 32

Pappardelle mit Ragout vom gezupften Hirsch (1a, 3a, 9a, 12a, 7b)

Ravioli al grano saraceno di capriolo con jus di selvaggina e finferli – 26

Buchweizen-Ravioli vom Reh mit Wildjus und Pfifferlingen (1a, 3a, 9a, 7a, 12a)

Lombatina di capriolo con spätzli, porcini, castagne caramellate, cavolo rosso e pera al vino rosso con marmellata di ribes e jus di selvaggina – 46

Rehrückenmedaillon mit Spätzli, Steinpilzen, karamellisierten Kastanien, Rotkohl und Rotweinbirne, serviert mit Johannisbeerkonfitüre und Wildjus (1a, 3a, 7a, 9a, 12a, 8b)

Filetto di cervo con spätzli, porcini, castagne caramellate e jus di selvaggina – 44

Hirschfilet mit Spätzli, Steinpilzen, karamellisierten Kastanien und Wildjus (1a, 3a, 7a, 9a, 12a, 8b)

Filetto di cinghiale con salsa alle spugnone, purea di patate dolci e spinaci – 39

Wildschweinfilet mit Morchelrahmsauce, Süsskartoffelpüree und Spinat (9b, 7a, 12a)

Tris di medaglioni di cinghiale, cervo e capriolo sfumati al vino Porto e laccati con il loro fondo di cottura accompagnata da polenta e funghi porcini – 49

Trilogie von Wildschwein-, Hirsch- und Rehmedaillons, mit Portwein abgelöscht und mit ihrem eigenen Bratenjus glasiert, dazu Polenta und Steinpilze (12a, 9a, 7a)

Torta di castagne – 12

Kastanientorte (1a, 7a, 3a, 8a, 6b)

Vermicelles con meringa e panna montata – 10

Vermicelles aus Kastanien mit Meringue und Schlagrahm (5b, 3a, 6b, 7a)

Antipasti

Vorspeisen

✓ Insalata verde – 8
Grüner Salat (6b,9b)

✓ Insalata mista – 10
Gemischter Salat (6b,9b)

Insalata di formentino con uovo, bacon croccante, crostini e salsa francese – 12
Nüsslisalat mit Ei, knusprigem Speck, Croûtons und französischem Dressing (3a,1a,6b,7b,9a)

Cannoli al nero di seppia farciti con purea di sedano rapa e finferli, capesante scottate – 26
Tintenfisch-Cannoli mit Knollensellerieepüree und Pfifferlingen, gebratene Jakobsmuscheln (1a,4a,7a,9a,14a)

✓ Tarte Tatin di scalogno e mela, su letto di cicorino e spuma di caprino fresco – 17
Schalotten-Apfel-Tarte-Tatin, knackiger Chicorée und Schaum vom frischen Ziegenkäse (1a,3a,7a,12a)

Scaloppe di foie gras, salsa ai mirtilli e fichi caramellizzati, serviti con brioche fatta in casa – 28
Foie-Gras-Schnitte, Heidelbeersauce und karamellisierte Feigen, serviert mit hausgemachter Brioche (1a,3a,7a,12a)

 Le nostre specialità / Unsere Spezialitäten

✓ Vegetariano / Vegetarisch

 Vegano / Vegan

Primi piatti

Erster Gang

Tagliolini al pesto di pistacchio, gamberi Argentini e stracciatella di burrata – **32**

Tagliolini mit Pistazienpesto, argentinischen Garnelen und Burrata-Stracciatella (1a, 2a, 3a, 7a, 8a)



Risotto alla zucca, mantecato con Blu di Bufala, riduzione al Merlot Ticinese, pepe della Valle Maggia e porcini trifolati – **30**

Kürbisrisotto, mit Blu di Bufala verfeinert, Merlot-Reduktion aus dem Tessin, Pfeffer aus dem Maggiatal und sautierten Steinpilzen (7a, 12a)

Gnocchi di castagne fatti in casa, castagne, polvere di rosmarino e salsiccia nostrana sgranata – **25**

Hausgemachte Kastaniengnocchi mit Kastanien, Rosmarinpulver und grob zerbröselter Hauswurst (7a, 3a, 5b, 6b)



Maccaroni Siciliani

Pasta fresca fatta in casa secondo metodo tradizionale, servita con burro fuso, Parmigiano Reggiano e arricchita dal delicato sapore della cannella e del cardamomo per un gusto aromatico che richiama le antiche ricette del Rinascimento italiano – **22**

FrISChe hausgemachte Pasta nach traditioneller Methode zubereitet, serviert mit zerlassener Butter, Parmigiano Reggiano und verfeinert mit dem feinen Aroma von Zimt und Kardamom für einen aromatischen Geschmack, der an alte Rezepte der italienischen Renaissance erinnert (1a, 3a, 7a)



Burger



Burger Internazionale

180g di carne di Fassona speziata al pepe della Tasmania, cheddar, bacon, avocado, pomodoro, insalata e salsa BBQ dello Chef con patatine fritte – **29**

180g Fassona-Rindfleisch, gewürzt mit tasmanischem Pfeffer, Cheddar, Speck, Avocado, Tomaten, Salat, Chef's BBQ-Sauce und Pommes Frites (1a, 7a, 10a, 3b, 6b, 11b,3a)



Green Soul

Hamburger vegano, pomodoro, insalata, cipolla caramellata e maionese vegana – **29**

Veganer Hamburger, Tomate, Salat, karamellisierte Zwiebel, vegane Mayonnaise (1a, 6a, 9a, 3a)

Octopus Noir

Pane nero al carbone con polpo grigliato, maionese teriyaki, cavolo rosso e bianco marinato, zeste di limone e cipolla croccante – **32**

Schwarzes Aktivkohle-Brot mit gegrilltem Oktopus, Teriyaki-Mayonnaise, mariniertem Rot- und Weisskohl, Zitronenzesten und knusprigen Zwiebeln (1a,7a,3a,6a,11a)

The Hunt

Hamburger di selvaggina, pane ai semi, senape antica in grani, Blufalo, mela rossa grigliata e rucola – **30**

Wildburger im Mehrkornbrötchen mit grobkörnigem Senf, Büffel-Blauschimmelkäse, gegrilltem Apfel und Rucola (1a, 7a, 10a, 3a, 6b, 11b)

Vegetariano / Vegano

Vegetarisch / Vegan

Crema di zucca con crostini di pane – **17**

Kürbiscreme mit Brotroutons (1a)

Falafel di barbabietole con verdure grigliate e salsa allo yogurt – **20**

Rote-Bete-Falafel mit gegrilltem Gemüse und Joghurtsauce (1b, 6a, 9b, 10a,11a)

Tarte Tatin di scalogno e mela, su letto di cicorino – **16**

Schalotten-Apfel-Tarte-Tatin, knackiger Chicorée (1a,3a,7a,12a)

Gnocchi di castagne fatti in casa, castagne, polvere di rosmarino – **22**

Hausgemachte Kastaniengnocchi mit Kastanien, Rosmarinpulver (7a, 3a, 5b,6b)



Secondi piatti

Hauptgerichte



200g Tartare di manzo Svizzero tagliata al coltello e condita al tavolo – **39**

servita con pane tostato, burro e patatine fritte

200g Schweizer Rindstatar, von Hand geschnitten und am Tisch zubereitet

serviert mit Toast, Butter und Pommes Frites (1a, 3a, 4a, 7a, 10a)

Ribeye argentino alla griglia, servito con burro al ginepro, scalogno brasato al balsamico e patate nocciola – **42**

Gegrilltes argentinisches Ribeye, serviert mit Wacholderbutter, in Balsamico geschmortem Schalotten und Haselnusskartoffeln (7a, 12a)

Filetto di maiale bardato, glassato ai fichi, fungo cardoncello grigliato, crema di topinambur e patate duchessa – **38**

Mit Speck ummanteltes Schweinefilet, mit Feigenglasur verfeinert, dazu gegrillter

Kräuterseitling, Topinamburcreme und Herzoginkartoffeln (3a, 1a, 7a)

Tonno in crosta di panko, salsa tahina, pak choi e riso venere – **40**

Thunfisch in Panko-Kruste, Tahini-Sauce, Pak Choi und Venere-Reis (1a, 4a, 6a, 11a)

Filetto di manzo svizzero, zucca al forno e patate al rosmarino – **49**

Schweizer Rinderfilet mit Ofenkürbis und Rosmarinkartoffeln (7b)



Pizze

Pizzen

✓ Margherita – 14

Pomodoro, mozzarella, basilico

Tomaten, Mozzarella, Basilikum (1a, 7a)

✓ Marinara – 13

Pomodoro, aglio, olio extravergine d'oliva

Tomaten, Knoblauch, Olivenöl (1a)

Napoli – 17

Pomodoro, mozzarella, acciughe,

Tomaten, Mozzarella, Sardellen (1a, 4a, 7a)

Romana – 19

Pomodoro, mozzarella, acciughe, olive, capperi

Tomaten, Mozzarella, Sardellen, Oliven, Kapern (1a, 7a, 4a)

Prosciutto – 18

Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto

Tomaten, Mozzarella, gekochter Schinken (1a, 7a)

Prosciutto e funghi – 19

Pomodoro, mozzarella, funghi, prosciutto cotto

Tomaten, Mozzarella, Pilze, gekochter Schinken (1a, 7a)

Quattro stagioni – 19

Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi, carciofi, olive

Tomaten, Mozzarella, gekochter Schinken, Artischocken, Pilze, Oliven, (1a, 7a)

Capricciosa – 21

Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi, carciofi, olive, peperoni, acciughe

Tomaten, Mozzarella, Schinken, Pilze, Artischocken, Oliven, Paprika, Sardellen (1a, 7a, 4a)

✓ Quattro formaggi – 23

Pomodoro, mozzarella, formaggi misti

Tomaten, Mozzarella, verschiedene Käsesorten (1a, 7a, 3b)

Diavola – 19

Pomodoro, mozzarella, salame piccante

Tomaten, Mozzarella, scharfe Salami (1a, 7a)

Tonno e cipolle – 18

Pomodoro, mozzarella, tonno, cipolle

Tomaten, Mozzarella, Thunfisch, Zwiebeln (1a, 7a, 4a)



Pizze

Pizzen

Vegetariana – 21

Pomodoro, mozzarella, verdure grigliate: melanzane, zucchine, peperoni
Tomaten, gegrilltes Gemüse: Auberginen, Zucchini, Paprika (1a,7a)

Prosciutto e gorgonzola – 18

Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, gorgonzola
Tomaten, Mozzarella, gekochter Schinken, Gorgonzola (1a,7a)

Pizza Carpaccio – 25

Carpaccio di cervo, fonduta di Blufalo, mozzarella, pomodorini confit
Hirschcarpaccio mit Blufalo-Fondue (1a,7a)

Gustosa – 19

Pomodoro, mozzarella, salame piccante, gorgonzola, cipolla
Tomaten, Mozzarella, scharfe Salami, Gorgonzola, Zwiebel (1a,7a)

Internazionale – 26

Pomodoro, mozzarella, rucola, prosciutto crudo, mascarpone
Tomaten, Mozzarella, Rucola, Rohschinken, Mascarpone (1a,7a)

Calzone – 20

Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto
Tomaten, Mozzarella, gekochter Schinken (1a,7a)

Calzone farcito – 23

Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi, uovo
Tomaten, Mozzarella, gekochter Schinken, Pilze, Ei (1a,7a, 3a)

Pizza autunnale – 26

Crema di zucca, salsiccia, finferli, scamorza affumicata, fichi
Kürbiscreme mit Salsiccia, Pfifferlingen, geräucherter Scamorza und Feigen (1a,7a,12b)



Dessert fatti in casa

Hausgemachte Desserts



Tortino al cioccolato dal cuore fondente con gelato alla vaniglia (10 min di attesa) – **13**
Hausgemachter Schokoladenkuchen mit flüssigem Kern und Vanilleeis (10 Minuten Wartezeit)
(1a, 3a, 7a, 8b, 6b)



Tiramisù fatto in casa – **9**
Hausgemachtes Tiramisù (1a, 3a, 7a, 6b)

Semifreddo alle mandorle tostate – **10**
Semifreddo mit gerösteten Mandeln (3a, 7a, 8a, 12a)



Frittelle di mele con gelato alla vaniglia e marmellata ai mirtilli – **12**
Apfelmüchlein mit Vanilleeis und Heidelbeerkonfitüre (1a, 3a, 7a, 12a)

Selezione di gelati – **3.50**
Auswahl an Eissorten (7a, 7b)

Per eventuali altre informazioni chiedere al personale di sala.
Für weitere Informationen wenden Sie sich bitte an unser Personal.

Tutti i prezzi sono in CHF, IVA inclusa.
Alle Preise sind in CHF, inkl. MwSt.



Provenienza

Herkunft

Carne

Maiale	Svizzera
Manzo	Svizzera, Argentina
Salumeria	Svizzera, Italia
Pollo	Svizzera / Ungheria
Fegato d'anatra	Francia / Ungheria
Capriolo	EU
Cervo	Ticino/ EU
Cinghiale	Ticino/ EU
Fagiano	Gran Bretagna

Pesce

Polpo	FAO 34
Tonno	FAO 71
Gamberi	Argentina
Capesante	FAO 61

Formaggi

Formaggi	Ticino/ Italia
----------	----------------

Fleisch

Schwein	Schweiz
Rind	Schweiz, Argentinien
Aufschnitt	Schweiz, Italien
Poulet	Schweiz/ Ungarn
Entenleber	Frankreich/ Ungarn
Reh	EU
Hirsch	Tessin/ EU
Wildschwein	Tessin/ EU
Fasan	Großbritannien

Fisch

Oktopus	FAO 34
Thunfisch	FAO 71
Garnelen	Argentinien
Jakobsmuscheln	FAO 61

Käse

Käse	Tessin/ Italien
------	-----------------

