

ANTIPASTI/VORSPEISEN

Ceviche di Corba Rossa del Gargano con lampone coriandolo,
cipolla rossa di Tropea e lime

*Ceviche von Corba Rossa del Gargano mit Koriander-Himbeere, roten
Zwiebeln aus Tropea und Limette*

Fr. 37

Scaloppa di foie gras cotta al timo, crema di latte al tartufo nero,
fico caramellato, french toast

*Foies gras-Schnitzel mit Thymian gekocht, schwarze
Trüffelmilchcreme, karamellierte Feige, French Toast*

Fr. 39

Tartare di cervo marinato al gin, alla doppia barbabietola,
polvere di scalogno tostato e chips di scorzonera

*Tatar von in Gin mariniertem Wildfleisch, doppelte Rote Bete,
Schalottenpulver und Scorzonera-Chips*

Fr. 35

Vellutata alla zucca mantovana, funghi cantarelli, creme
fraîche e chips di Parma

*Mantuaner Kürbissuppe, Cantarelli-Pilze, Crème fraîche und
Parmachips*

Fr. 32

PRIMI PIATTI/ERSTE GÄNGE

Tagliatella di nostra produzione, con ragù di cinghiale, funghi canterelli e crema di zucca

Hausgemachte Tagliatella mit Wildschweinragout, Canterelli-Pilzen und Kürbiscrème

Fr. 35

Ravioli fatti in casa, secondo la vecchia ricetta di un Cardinale piemontese: ripieno di cervo, crema di castelmagno, burro, salvia e nocciola tonda delle Langhe.

Hausgemachte Ravioli nach einem alten piemontesischen Kardinalsrezept: Wildfleischfüllung, Castelmagno-Creme, Butter, Salbei und runde Langhe-Haselnuss

Fr. 35

Risotto Carnaroli riserva San Massimo, mantecato ai funghi porcini, mascarpone e mirtillo nero

Risotto Carnaroli riserva San Massimo, aufgeschlagen mit Steinpilzen, Mascarpone und Heidelbeeren

Fr. 32

Passatelli romagnoli mantecati con fondo di vongole veraci, cozze, gamberi rossi di Mazara del Vallo, peperoncino fresco e cerfoglio

Passatelli romagnoli mit Venusmuscheln, Miesmuscheln, roten Garnelen aus Mazara del Vallo, frischer Chilischote und Kerbel

Fr. 32

CARNE E PESCE/ FISCH UND FLEISCH

Salmerino, cotto a vapore, zuppa di vino tirolese al Gewürztraminer, caviale di alga nori e soia, porri, germogli freschi, essentia lime

Saibling, gedünstet, Tiroler Weinsuppe mit Gewürztraminer, Nori-Algen und Sojakaviar, Lauch, frische Sprossen, Essentia-Limette

Fr. 49

Ganassino di vitello brasato al Merlot, patata dolce, purea di sedano rapa, spinacino novello, chips di verza, jus di vitello alla vaniglia

Merlot-geschmorte Kalbsbäckchen, Süßkartoffel, Selleriepüree, Babyspinat, Wirsingchips, Vanille-Kalbsjus

Fr. 54

Lombata di capriolo in farcia di zucca violina, funghi cantarelli, cavoletti di bruxelles ed il suo jus di capriolo al caffè

Lendensteak in Veilchen-Kürbis-Füllung, Cantarelli-Pilzen, Rosenkohl und Hirschjus mit Kaffeegeschmack

Fr. 56

Sella di capriolo Baden-Baden (A) con cavolo rosso castagne caramellate, spätzli, cavolini di bruxelles e pera ai mirtilli rossi

(servita in due portate)

Rehrücken mit Rotkraut, Rosenkohl, karamellisierte Kastanien, Spätzli und Birne mit Preiselbeeren

(in zwei Gängen serviert)

*Fr. 82 p.p.

*(min. 2 persone/ mind. 2 Personen)

*su riservazione/ unter Vorbehalt

DESSERT E FORMAGGI/DESSERTS UND KÄSE

Millefoglie caramellato, cassis, zucca, yogurt e liquirizia;

Karamellisiertes Millefeuille, Cassis, Kürbis, Joghurt und Lakritze;

Fr. 23

Cre moso al cioccolato fondente “Tanzania” con variazione di pere Williams, crumble alla farina bona

Zartbitterschokoladencreme ‘Tansania’ mit Williams- Birnen-Variation, Bona-Mehl-Streusel

Fr. 20

Delizia al limone, panna morbida, coulis di lamponi;

Lemon delight, soft cream, raspberry coulis

Fr. 25

Assiette di formaggi selezionati dallo Chef

Ausgewählte Käseplatten des Küchenchefs

Fr. 27

Tre sorbetti o gelati della casa

Drei Sorbets des Hauses

Fr. 15

In presenza di allergie e/o intolleranze alimentari vi preghiamo di comunicarlo sempre al nostro personale di sala.

Sollten Sie Lebensmittelallergien und/oder -unverträglichkeiten haben, informieren Sie bitte unser Personal.