

Antipasti

Vorspeisen

Terrina di pernice rossa e foie gras su pan brioche tostato, sorbetto all'uva e riduzione di merlot ticinese

Rotes Rebhuhn-Terrine-Tartar und Gänseleber auf geröstetem Briochebrot, Traubensorbet und Tessiner Merlot-Reduktion

Fr. 32

Tartare di capriolo, funghi in conserva, maionese all'olio affumicato, salsa alle bacche di sambuco e croccante di mais

Hirschtatar, Pilzen, geräucherte Ölmayonnaise, Holunderbeersauce und knackiger Mais

Fr. 29

L'uovo Ticinese: tuorlo fritto, soffice di albumi al pepe della valle Maggia, zucca, cicoria ripassata, briciole di pane di segale e caviale Oona

Das Tessiner Ei: gebratenes Eigelb, weiches Eiweiß mit Maggiataler Pfeffer, Kürbis, sautierter Chicorée, Roggenbrotkrümel und Oona-Kaviar

Fr. 30

Insalata autunnale con radicchi e insalata riccia, "Novena Blu" del caseificio di Rita, uvetta, noci tostate e dressing agli agrumi

Herbstsalat mit Radicchio und Blattsalat, "Novea Blu" käse aus Ritas Molkerei, Rosinen, gerösteten Walnüssen und Zitrusdressing

Fr. 24

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.

Primi Piatti

Zwischengängen

Tortelli di cervo, demi glace al pepe della valle maggia, zucca arrosto, cremoso al belperknolle

Reh - Tortelli, Demi-Glace mit Maggiatal-Pfeffer, gerösteter Kürbis, Belperknolle-Creme

Fr. 25

Gnocchi di patate arrostiti profumati al timo con ripieno di Sbrinz e radicchio in salsa di noci

Geröstete Kartoffelknödel mit Thymiangeschmack, gefüllt mit Sbrinz und Radicchio in Walnussauce

Fr. 24

Spaghetto alla chitarra con pomodoro arrosto e triglia di scoglio, sedano e panura al finocchietto

Spaghetti alla Chitarra mit gerösteten Tomaten und Rotbarbe, Sellerie und Fenchel-Semmelbröseln

Fr. 28

Riso acquerello mantecato ai funghi (secondo disponibilità del mercato), ragu' d'anatra e tartufo nero

Cremiger Aquarellreis mit Pilzen, Entenragout und schwarzem Trüffel

Fr. 32

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.

Secondi Piatti

Fisch und Fleisch

Pescato del giorno secondo mercato in crosta di mandorle e arancia, finocchio fondente e fumetto montato agli agrumi

Tagesfang laut Markt in Mandel- und Orangenkruste, dunklem Fenchel und geschlagenem Fumet mit Zitrusfrüchten

Fr. 52

Mille foglie di patate e burro al pepe della valle Maggia, funghi in diverse consistenze e tartufo nero

Kartoffel-Tausendblätter und Maggiataler Pfefferbutter, Pilze in verschiedenen Texturen und schwarzer Trüffel

Fr. 40

Entrecôte frollata di manzo Svizzero (selezione Luma), purea di mela braeburn ticinese, porro fondente, rafano e olio all'alloro

Gereiftes Schweizer Rinderentrecôte (Luma-Selektion), Tessiner Braeburn-Apfelmus, Lauch, Meerrettich und Lorbeeröl

Fr. 57

Petto d'anatra arrostito, la sua coscia in terrina con sedano rapa, semi di girasole, indivia brasata e demi-glace al ratafià

Gebratene Entenbrust, Keule in Terrine mit Sellerie, Sonnenblumenkernen, geschmorter Endivie und Ratafià-Demi-Glace

Fr. 48

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.

Dessert

Paris Brest, cremoso alle castagne con cioccolato fondente al 64%, mandorle, sorbetto alla pera e lemon grass

Paris Brest, Kastaniencreme mit 64 % dunkler Schokolade, Mandeln, Birnensorbet und Lemongras

Fr. 20

Soffice allo Zabaione, gelato alla crema antica, composta di mirtilli e cioccolato bianco caramellato

Weiches Zabaione, alter Creme Eis, Blaubeerkompott und karamellisierte weiße Schokolade

Fr. 18

Buchteln fragrante al Lievito Madre, fiori eduli, gelato alla farina bona ticinese e salsa inglese profumata al tiglio

Duftende Buchteln mit Sauerteig, essbaren Blüten, Tessiner Mehleis und englischer Lindensauce

Fr. 26

Formaggi selezionati dallo Chef, accompagnati da panfrutto biscottato, miele e composte stagionali

Käsesorten, Obstbrot, Honig und saisonale Kompotte

Fr. 25

Sorbetti e gelati di nostra produzione

Hausgemachte Sorbets und Eiscremes

Fr. 18

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.