



**Antipasti**

**Vorspeisen**

Magatello di vitello svizzero con salsa tonnata, katsuobushi, salsa teriyaki fatta in casa, foglie di capperi e polvere di lattuga di mare

*Schweizer Kalbsrippe mit Thunfischsauce, Katsuobushi, hausgemachter Teriyakisauce, Kapernblättern und Meersalatpulver*

Fr. 31

Raviolo" di remolaccio marinato ripieno di salmerino alpino con insalata russa delle feste e salsa di acetosella

*Raviolo" aus mariniertem Remolaccio, gefüllt mit Seesaibling, Russischer Feiertagssalat und Sauerampfersauce*

Fr. 29

L'uovo ticinese: tuorlo fritto, soffice di albumi, cavolo piuma rosticcato, pane di segale e polvere di belperknolle jung

*Das Tessiner Ei: gebratenes Eigelb, weiches Eiweiß, gerösteter Federkohl, Roggenbrot und Belperknolle-Jung-Pulver*

Fr. 27

Potage di zucca delica con topinambour e marroni arrosto, croutons di farina bona, semi di zucca ed emmenthaler stagionato

*Kürbissuppe mit Topinambur und gerösteten Kastanien, guten Mehlcroûtons, Kürbiskernen und gewürztem Emmentaler*

Fr. 25



**Primi Piatti**

**Zwischengängen**

Raviolo del plin della tradizione ai tre arrostiti, polvere di timo e tartufo Perigòrd

*Traditionelle Plin-Ravioli mit drei Röstungen, Thymianpulver und feinem Trüffel*

Fr. 36

Risotto ai pistilli di zafferano, midollo di manzo arrostito, polvere di Loomi e rosmarino

*Safranstempelrisotto mit piemontesischem Fassona-Mark, Loomi-Pulver und Rosmarin*

Fr. 31

Gnocchetti di ceci e patate con baccalà leggermente marinato, salsa pil pil profumata al cedro, cime di rapa e peperone crusco

*Kichererbsen-Kartoffel-Gnocchi mit leicht mariniertem Kabeljau, nach Zedernholz duftender Pil-Pil-Sauce, Rübengrün und Crusco-Pfeffer*

Fr. 29

Bucatini al pecorino di Schlosswil e pepe della valle Maggia con cozze del mediterraneo, melissa e olio alla menta fresca

*Bucatini mit Schlosswiler Pecorino und Maggiataler Pfeffer mit mediterranen Muscheln, Zitronenmelisse und frischem Minzöl*

Fr. 29



## **Secondi Piatti**

### ***Fisch und Fleisch***

Salmone delle isole Faroe arrostito, verze al burro affumicato, datteri medjoul e fumetto montato al miso bianco e mirin

*Gebratener färöischer Lachs, Kohl mit geräucherter Butter, Medjool-Datteln und geschlagener Fumet mit weißem Miso und Mirin*

Fr. 45

Sedano rapa cotto nel fieno, demi-glace umami di funghi e verdure, gallinacci e tartufo nero

*Knollensellerie in Heu gekocht, Pilz- und Gemüse-Demi-Glace umami, Pfifferlinge und schwarzer Trüffel*

Fr. 39

Punta di petto di manzo brasata al merlot ticinese, rösti di patate, melassa di melograno e olio al pino

*Rinderbrust geschmort mit Tessiner Merlot, Kartoffelrösti, Granatapfelmelasse und Pinienöl*

Fr. 51

Scamerita frollata di maiale svizzero, cardo gobbo della regione del Lemano, nocciole tostate e riduzione di succo di mela speziato

*Schweizer Schweinenacken, Bucklige Kardone, geröstete Haselnüsse und gewürzte Apfelsaftreduktion*

Fr. 47

**Dessert**

Cre moso al mascarpone profumato alla vaniglia, sablé al cacao, biscotto savoiardo, gelato al panettone e lamine d'oro

*Mascarpone-Creme mit Vanilleduft, Kakao-Sablé, Savoyard-Keks, Panettone-Eis und Goldfolie*

Fr. 18

Crème brûlée al succo di mandarino, pan di zenzero, fiori eduli e sorbetto di diospiro maturo

*Crème Brûlée mit Mandarinensaft, Lebkuchen, essbaren Blüten und Kakisorbet*

Fr. 18

Spuma calda al cioccolato svizzero, gelato al caffè bianco, mandorla e latte condensato

*Heiße Schweizer Schokoladenmousse, weißes Kaffeeis, Mandel- und Kondensmilch*

Fr. 18

La selezione di formaggi al carrello, con panfrutto, miele e composte stagionali

*Die Käseauswahl auf dem Wagen, Honig und saisonale Kompotte*

p.s.q

Sorbetti e gelati di nostra produzione

*Hausgemachte Sorbets und Eiscremes*

Fr. 16