

Le carni

Costata di cervo arrostito con salsa alla panna e ginepro foglie di cavolini di bruxelles, pera, mirtilli rossi e spätzli al burro	41.00
Gebratenes Hirschentrecote an Wacholderrahmsauce mit Rosenkohlblättern Birne, Preiselbeeren und Butterspätzli	
Filetti d'agnello saltati su letto di verdura mediterranea con patate al rosmarino	42.00
Sautierte Lammfilets auf mediterranem Gemüse mit Rosmarinkartoffeln	
Bistecca di vitello con funghi porcini, verdura di stagione tagliatelle al burro	46.00
Gebratenes Kalbssteak mit Steinpilzen, Marktgemüse und Butternudeln	
Bistecca di filetto di manzo grigliato con pepe della Valle Maggia su letto di rucola selvaggio, funghi porcini, gallinacci e patate gaufrettes	49.00
Grilliertes Rindsfiletsteak mit Valle Maggia Pfeffer auf wildem Rucola mit Steinpilzen, Eierschwämmen und Waffelkartoffeln	
Medaglioni di capriolo arrostiti con cavolo rosso allo zenzero foglie di cavolini di bruxelles, funghi e Spätzli con burro	49.00
Rosa gebratene Rehmedaillons mit Ingwerrotkohl Rosenkohlblättern, Waldpilzen und Butterspätzli	

I pesci

Misto di pesce del „Lago Maggiore“ con patate al vapore e burro alle mandorle	36.00
Lago Maggiore Fischteller mit Salzkartoffeln und Mandelbutter	
Filetto di muggine saltato su letto di finocchio con olive taggiasche Patate novelle	38.00
Gebratenes Meeräschenfilet auf Fenchel mit Taggiasche Oliven und Neuen Kartoffeln	
Filetto di branzino alla griglia con funghi porcini pomodorini ciliegia e rucola con patate al rosmarino	44.00
Wolfsbarschfilet vom Grill mit sautierten Steinpilzen, Kirschtomaten Rucola und Rosmarinkartoffeln	

Il nostro menu di degustazione

**Involtini di carne secca di cervo
ripieni di sedano e gallinacci**
Rouladen vom Hirschbindenfleisch
gefüllt mit Sellerie und Eierschwämmen

...

Crema di zucca con amaretti
Kürbisschaumsuppe mit Amaretti

...

Ravioli ai funghi porcini fatti in casa
Hausgemachte Steinpilzravioli

...

**Medaglioni di capriolo arrostiti con cavolo rosso allo zenzero
foglie di cavolini di bruxelles, funghi e spätzli con burro**
Rosa gebratene Rehmedaillons mit Ingwerrotkohl
Rosenkohlblättern, Waldpilzen und Butterspätzli

...

Sorbetto di uva americana con „Grappa Ticinese“
Sorbet von der „Uva Americana“ mit Tessiner Grappa

Menu completo 68.00
Komplettes Menu 68.00
4 portate 59.00
4 Gänge 59.00
3 portate 49.00
3 Gänge 49.00

Gli antipasti

Insalata verde Grüner Blattsalat	9.50
Insalata mista Gemischter Salat	9.50
Verdura grigliata alla mediterranea con rosmarino e formaggio di Tremola arrostito Grilliertes mediterranes Gemüse mit Rosmarin und gebratenem Tremola-Käse	21.00
Involtini di carne secca di cervo ripieno d'insalata di sedano e gallinacci Rouladen vom Hirschbindenfleisch gefüllt mit Selleriesalat und Eierschwämmli	25.50
Magatello di vitello rosato con salsa monferrina "vitello tonnato" Rosa gebratene Kalbfleischscheiben auf Monferrinasauce "vitello tonnato"	29.00

Le zuppe

Crema di pomodori al basilico Tomatencremesuppe mit Basilikum	9.50
Crema di zucca con amaretti Kürbisschaumsuppe mit Amaretti	12.50

I primi

Tutta le nostre paste sono fatte in casa
Alle unsere Teigwaren sind hausgemacht

	½ porzione	
Spaghettoni con pomodori ciliegia e basilico Spaghettoni mit Kirschtomaten und Basilikum	11.50	16.00
Penne all'arrabbiata Penne an scharfer Sauce	13.00	18.50
Spaghetti dello Chef - con sminuzzato di vitello prosciutto crudo, funghi e pomodori Spaghetti Chef - mit Kalbsgeschnetztem, Rohschinken Pilzen und Tomaten	14.00	19.50
Ravioli ai funghi porcini Steinpilzravioli	17.00	24.50
Risotto con gallinacci e carne secca di cervo Risotto mit frischen Eierschwämmen und Hirschbindenfleisch	18.50	26.50