

IL NOSTRO MENU DEGUSTAZIONE

Tartare di gamberi di Mazara del Vallo
Insalatina di sedano verde, pomodorini e lamelle di Bottarga di Muggine
Tartar von Sizilianischen Garnelen
Salat von grünem Stangensellerie, Kirschtomaten und Bottarga-Streifen
❖❖❖

Risottino ai funghi porcini
Tessiner Risotto mit Steinpilzen
❖❖❖

Controfiletto di cervo con salsa ai mirtilli rossi
Spätzli e contorni autunnali
Hirschlendenfilet mit Wildsauce
Spätzli und Herbst-Beilagen
oppure/oder
Rana pescatrice con polenta
Guazzetto di gallinacci e pomodorini
Seeteufel mit Polenta
Leichte Sauce von Pfifferlingen und Kirschtomaten
❖❖❖

Semifreddo al mascarpone con vermicelles e granola
Tartar von Sizilianischen Garnelen
Salat von grünem Stangensellerie, Kirschtomaten und Bottarga-Streifen
❖❖❖

3 portate / 3 Gänge (Vorspeise / Hauptgang / Dessert) CHF 78
4 portate / 4 Gänge CHF 92

Per iniziare / Vorspeisen



Insalata verde e/o mista con salsa a scelta **12.50**
Grüner oder gemischter Salat mit Sauce nach Wahl



Antipasto "Il Bosco", leggera mousse di formaggio, panko ai porcini ed erbette **22**
Leichte Frischkäsemousse mit Steinpilzstreuseln, Pumpernickel und Kräutern



Bruschette con ragù di funghi **16**
Bruschettabrot mit Pilzen

Vitello tonnato leggermente affumicato **24**
*Dünn geschnittene und leicht geräucherte
Kalbsbratenscheiben mit Thunfischsauce*

Carpaccio di manzo tartufato con carciofi e scaglie di Pecorino Ticinese **28**
Rinds-Carpaccio mit Trüffel und knackigen Artischocken mit Pecorinokäse

Tartare di gamberi di Mazara del Vallo **28**
Insalatina di sedano verde, pomodorini e lamelle di Bottarga di Muggine
*Tartar von Sizilianischen Garnelen
Salat von grünem Stangensellerie, Kirschtomaten und Bottarga-Streifen*

I primi piatti / Teigwaren & Co



Crema di zucca della castellana
 Kürbiscremesüppchen nach Art des Chefs

14



Risottino ai funghi porcini
 Tessiner Risotto mit Steinpilzen

32

1/2

24



Gnocchi di zucca fatti in casa con burro alla salvia e fonduta di Taleggio
 Hausgemachte Kürbisgnocchi in Salbeibutter geschwenkt mit Taleggiosauce

28

1/2

19

Ravioli fatti in casa farciti con ossobuco di vitello e funghi
 Gefüllte Hausgemachte Ravioli mit Kalbshaxe und seine Jus, Pilzen

32

1/2

22

Pappardelle con ragù di selvaggina in salmì
 Breite Bandnudeln an Wildpfefferragout

28

1/2

19

Scaloppe di fegato d'anatra con mele caramellate, noci nere e brioche
 Sautierte Entenleber mit karamellisierten Äpfeln, schwarzen Nüssen und Brioche

32

La nostra carne / Fleischspezialitäten

Ossobuco “gremolata” con risotto allo zafferano <i>Kalbshaxenscheibe mit Safranrisotto</i>	38
Controfiletto di cervo con salsa ai mirtilli rossi Spätzli e contorni autunnali <i>Hirschlendenfilet mit Wildsauce</i> <i>Spätzli und Herbst-Beilagen</i>	48
Scaloppine di capriolo ai funghi con spätzli e contorni autunnali <i>Gebratenes Rehschnitzel mit Pilzen, Spätzli und Herbst-Beilagen</i>	44
Filetto di manzo con fegato d’anatra spadellato e risotto <i>Rinderfilet mit gebratener Entenlebertranche und Risotto</i>	60
La nostra sella di capriolo e le sue guarnizioni <i>Rehrücken mit Beilagen nach Art des Chefs</i>	(min. 2 pers.) p.p. 64

I nostri pesci / Fischspezialitäten

<i>Rana pescatrice con polenta</i>	44
<i>Guazzetto di gallinacci, pomodorini</i>	
<i>Seeteufel mit Polenta</i>	
<i>Leichte Sauce von Pfifferlingen, Kirschtomaten</i>	
<i>Filetto di lucioperca su crema di zucca con riso venere e cavolini di bruxelles</i>	42
<i>Zanderfilet auf Kürbiscreme mit Venere Reis und Rosenkohlblätter</i>	
<i>Branzino intero per due persone</i>	55 p.p.
<i>Fangfrischer Wolfsbarsch mit Beilagen</i>	
<i>Pesce del giorno</i>	p.d.g.
<i>Fangfrischer Fisch mit Beilagen</i>	<i>Tagespreis</i>

Piatto vegetariano / Vegetarische Spezialität



<i>Polenta dei Terreni alla Maggia con funghi spadellati</i>	32
<i>Cremige Polenta mit sautierten Pilzen</i>	

Il dolce finale / etwas Süsses

<i>Sorbetto all'uva americana con grappa nostrana</i>	13
<i>Americana-Traubensorbet mit Tessiner Grappa</i>	
<i>Brownies alle noci con caramello speziato e sorbetto al mandarino e zenzero</i>	14
<i>Brownies mit karamellisierten Nüssen und Mandarinen Ingwer Sorbet</i>	
<i>Pera marinata al vino rosso con gelato alla cannella</i>	13
<i>Marinierte Birne in Rotwein mit Zimteis</i>	
<i>Frutti di bosco tiepidi con gelato fior di latte</i>	14
<i>Lauwarme Waldbeeren mit Fior di Latte Eiscreme</i>	
<i>Semifreddo al mascarpone con vermicelles e granola</i>	14
<i>Mascarpone Parfait mit Nusskrokant und Marronipürree</i>	
<i>Gelati e sorbetti fatti in casa/ Hausgemachtes Eis & Sorbets</i>	p.p. 3.50
<i>Vaniglia, cioccolato, caffè, fior di latte, cannella,</i>	
<i>Sorbetto di uva, limone, mandarino zenzero, lampone</i>	
<i>Eis: Vanille, Schokolade, Kaffee, Fior di Latte, Zimt</i>	
<i>Sorbets: Americana-Trauben, Mandarini-Ingwer, Zitrone und Himbeeren</i>	
<i>Formaggi ticinesi e internazionali</i>	16
<i>con marmellata di cipolle fatta in casa</i>	
<i>Tessiner und internationale Käsespezialitäten mit hausgemachter Zwiebelmarmelade</i>	

Allergeni

Caro ospite, se ha delle allergie e/o intolleranze alimentari chiedi pure informazioni sul nostro cibo e sulle nostre bevande. Siamo preparati per consigliarla nel migliore dei modi.

Lieber Gast, wenn Sie Allergien und/oder Unverträglichkeiten haben, bitte zögern Sie nicht, nach Informationen zu fragen. Wir sind vorbereitet, Sie in der besten Weise zu beraten.

Dear client, our staff will be happy to help you choose the best dish related to any specific food allergy or intolerance issue. Our staff is well trained, and we hope we will find the best way to satisfy our customers and meet your specific needs.

Cher client, si vous avez des allergies et/ou d'intolérances, n'hésitez pas à nous poser toute question sur notre nourriture et nos boissons. Nous sommes prêts à vous conseiller de la meilleure façon.

Provenienza della carne

Vitello	CH
Manzo	CH
Selvaggina	AT/NZ
Anatra	FR

Provenienza del pesce

Lucioperca	CH/NL
Gamberi	IT
Tonno	FAO71 51 57
Rana pescatrice	FR
Branzino	GR