

# Menu rassegna gastronomica '22

Il menu viene servito per tutto il tavolo  
Das Menü wird für den ganzen Tisch serviert

## "Carpaccio"

**Carpaccio di sella di capriolo ripieno ai funghi  
porcini, bouquet d'insalata e zucca agrodolce**

Rehrücken Carpaccio mit Steinpilzfüllung,  
Salatbouquet und Süsssäurer Kürbis

**Antipasto / Vorspeise 34.-**

\*\*\*

## "I nostri ravioli"

**Ravioli ripieni al brasato d'anatra, crauti allo Champagne e burro all'arancia**

Ravioli mit geschmorter Entenfüllung, Champagner-Sauerkraut und Orangenbutter

**Antipasto / Vorspeise 28.-**

\*\*\*

## "Cervo"

**Filetto di cervo, salsa all'uva-grappa, spätzli allo zafferano e contorni autunnali**

Hirschfilet, Trauben-Grappa-Sauce, Saffran-Spätzli und Herbstliche Beilagen

54.-

\*\*\*

## "Cioccolato"

**Tortino caldo al cioccolato e gelato alle castagne**

Warmes Schokoladen Küchlein und Kastanien-Eis

18.-

**Menu / Menü 98.-**

**Menu senza carpaccio / Menü ohne Carpaccio 78.-**

**Menu senza dolce / Menu ohne Dessert 88.-**

## I piatti della rassegna

**Le nostre pappardelle con ragù di spalla di camoscio in salmì**

28.- / 38.-

Unsere Nudeln mit Gamspfeffer-Schulter Ragout

**Sella di capriolo Royal "Al Gusto" servita in 2 portate**

**min. 2 pers.**

**p.d.g**

Rehrücken Royal "Al Gusto" in 2 Gänge serviert

## Menu acqua

**Il menu viene servito per tutto il tavolo**  
Das Menü wird für den ganzen Tisch serviert

### “Capesante”

**Capesante, passata di zucca Hokkaido al curry e prosciutto crudo Piora 16 mesi**  
Jakobsmuscheln, passierter Hokkaido-Kürbis mit Curry und Piora Rohschinken 16 Monate  
**Antipasto / Vorspeise 34.-**

\* \* \*

### “Aragosta”

**I nostri tagliolini, aragosta e la sua bisque**  
Unsere Nüdeli, Languste und Bisque  
**Antipasto / Vorspeise 38.-**

\* \* \*

### “Frutigen”

**Filetto di Lucioperca di Frutigen, funghi porcini, crauti allo Champagne e gnocco di pane**  
Zanderfilet aus Frutigen, Steinpilze, Champagner-Sauerkraut und Serviettenknödel  
**54.-**

\* \* \*

### “Creme Brûlée”

**Creme brûlée aromatizzata al rosmarino e sorbetto al mango**  
Creme Brûlée mit Rosmarin aromatisiert und Mangosorbet  
**18.-**

**Menu / Menü 108.-**

**Menu senza capesante / Menü ohne Jakobsmuscheln 88.-**

**Menu senza dolce / Menü ohne Dessert 98.-**

## Specialità per 2 persone / Spezialität für 2 Personen

**Reale di vitello “double”, jus al Porto,  
puré di patate-sedano e verdura**  
Kalbsrückensteak “Double”, Portojus,  
Kartoffel-Sellerie Mousseline und Gemüse

54.- pp