

Le mie proposte / Meine Empfehlungen

Antipasti / Vorspeisen

“Insalata”

Insalata formentino – animelle – salsa della casa

24.-

Nüsslisalat – Kalbsbries - Hausdressing

senza animelle / ohne Kalbsbries 14.-

“Zucca”

Crema di zucca Hokkaido – prosciutto di cinghiale

24.-

Hokkaido Kürbiscremesuppe - Wildschweinschinken

senza prosciutto / ohne Schinken 14.-

“Trippa”

La trippa leggermente piccante

Leicht pikante Kutteln

16.-

“Foie Gras”

Medaglione di fegato grasso d’anatra spadellato – mostarda di fichi

29.-

Gebratenes Entenleber Medaillon – Feigensenf

“Cervo”

Tartare di filetto di cervo tagliato a coltello – funghi trifolati

29.-

Handgeschnittenes Hirschfilet Tartare – sautierte Pilze

“Astice”

Coda d’astice cotta a bassa temperatura – zucca – burrata

45.-

Niedergegarter Hummerschwanz – Kürbis – Burrata

Antipasti consumati come piatto forte comportano un supplemento di prezzo.

Für Vorspeisen die als Hauptspeise konsumiert werden, wird ein Aufpreis verrechnet.

Pasta fatta in casa / Hausgemachte Teigwaren

“Agnello da latte”

I nostri ravioli ripieni di agnello da latte – crauti

Unsere Ravioli mit Milchlamm Füllung – Sauerkraut

Antipasto/Vorspeise

22.-

Secondo/Hauptgang

34.-

“Cinghiale”

I nostri tagliolini – ragù di salmí di cinghiale

Unsere feine Nüdeli – Wildschweinpeffer gehacktes

22.-

34.-

“Ricotta”

I nostri ravioli ripieni di ricotta e limone – salsa alla zucca

Unsere Ravioli mit Ricotta-Zitrone Füllung – Kürbissauce

19.-

29.-

.Con capesante / Mit Jakobsmuscheln

26.-

36.-

La nostra specialità/ Unsere Spezialität



“Special Cuts Grill”

**Tagliata di manzo e maiale: Flat Iron Steak e Secreto
patate dauphines – burro “al Gusto” – verdura**

Rind und Schwein Tagliata: Flat Iron Steak und Secreto
Dauphines Kartoffeln – “Al Gusto” Butter – Gemüse

220 gr. 39.-
350 gr. 49.-

Secondi / Hauptgänge

“Black cod”

**Filetto di merluzzo nero – polenta
funghi – crauti**

Schwarzer Kabeljau– Polenta
Pilze – Sauerkraut

39.-

“Capriolo”

**Scamoncino di capriolo – salsa al ginepro
spätzli – contorni autunnali**

Reh Hüftli – Wacholdersauce
Spätzli – Herbstliche Beilagen

49.-

“Alce”

**Entrecote d’alce – jus al Porto
Puré di patate – cavolo rosso**

Elch Entrecote – Portojus
Kartoffelstock – Rotkraut

59.-

Su riservazione / Auf Reservation

“Fondue Chinoise” Servito per tutto il tavolo / Wird für den ganzen Tisch serviert

**Scamoncino di capriolo – filetto di cervo – filetto di cinghiale tagliato
a coltello “bourgignonne” - le nostre salse – spätzli – cavolo rosso**

Hirschfilet – Reh-Hüftli – Wildschweinfilet von Hand geschnitten
“Bourgignonne” – unsere Saucen – Spätzli – Rotkraut

300 gr. 66.-pp

Il vostro brodo al Porto / Euer Bouillon mit Porto

“Sella di capriolo”

**Sella di capriolo in 2 servizi – 2 salse
spätzli – contorni autunnali**

Rehrücken in 2 Service – 2 Saucen
Spätzli – Herbstliche Beilagen

min 2 pers. pdg

“Sella di camoscio”

**Sella di camoscio in 2 servizi – 2 salse
spätzli – contorni autunnali**

Gamsrücken in 2 Service – 2 Saucen
Spätzli – Herbstliche Beilagen

min 2 pers. pdg