

Specialità d'autunno Herbstspezialitäten

Antipasti Vorspeisen

CHF

Ventaglio di avocado alla mediterranea 15.50
 Avocado mit getrockneten Tomaten, Kapern
 und Artischocken in Balsamicosauce

*Polpo alla griglia su mousse di mozzarella di bufala
 e salsa verde* 24.50
 Gegrillter Tintenfisch auf Büffelmozzarellamousse
 und grüner Sauce

Zuppa di Zucca 10.50
 Hausgemachte Kürbissuppe

Pasta Teigwaren

Risotto di Zucca con gamberoni 26.50
 Kürbisrisotto mit Riesencrevetten

*Ravioli di cinghiale e ginepro su fonduta
 di fontina valdostana e riduzione di vino rosso* 27.50
 Hausgemachte Ravioli gefüllt mit Wildschwein und
 Wacholderbeeren, auf Fontina-Käsesauce
 und Rotweinreduktion

Specialità d'autunno Herbstspezialitäten

Pesce Fisch

CHF

Pesce del giorno alla griglia 39.50
su spinaci all'aglio
Tagesfisch vom Grill
auf Spinat mit Knoblauch

Carne Fleisch

Filetto di manzo in crosta di pistacchio 45.50
in salsa di barolo e funghi porcini
con verdure di stagione
Rindsfilet mit Pistazienkruste in
Rotwein-und-Steinpilzsauce,
dazu Gemüse

Carré di agnello in mantello di 42.50
speck speziato con polenta al Castelmagno
e vellutata di patate e cerfoglio
Lammkarrée in gewürztem Speckmantel,
Polenta mit Castelmagno-Käse
und Kartoffel-Kerbelsauce