

ANTIPASTI

ASELLUS 21.-

FRITTELLE DI BACCALÀ MANTECATO E SALSA AI DUE PESTI
KNUSPRIG FRITTERTER STOCKFISCH MIT ZWEI VERSCHIEDENEN PESTO-SAUCEN

MOSAICO   23.-

CARPACCIO DI POLPO, TAPENADE DI CARCIOFI, OLIVE TAGGIASCA,
E PICCOLA MISTICANZA
OKTOPUS CARPACCIO, ARTISCHOCKEN TAPENADE, TAGGIASCA OLIVEN
UND BLATTSALAT

GIARDINO VEGANO    19.-

HUMMUS DI CECI, CAVOLO PIUMA CROCCANTE, POMODORINI
DISIDRATATI E ARANCE ALLA FIAMMA
KICHERERBSEN HUMMUS, KNUSPRIGER FEDERKOHL, GETROCKNETE TOMATEN UND
KARAMELLISIERTE ORANGEN

CREMOSA 25.-

BURRATA PUGLIESE, AGRETTO AGLI ASPARAGI, PROSCIUTTO CRUDO
NOSTRANO E CROSTONE ALL'AGLIO
BURRATA PUGLIESE, SPARGEL-VINAIGRETTE, TESSINER ROHSCHINKEN UND
KNOBLAUCHBROT

AGRA  13.-

VELLUTATA DI CAVOLFIORE ALLE SPEZIE INDIANE E CROSTINI AL BURRO
BLUMENKOHL-CREMESUPPE MIT INDISCHEN GEWÜRZEN UND BUTTER CROUTONS

 VEGAN

 VEGETARIAN

 NO LACTOSE

 NO GLUTEN

PASTE & RISOTTI

ASPARAGUS  **19/29.-**
RISOTTO CARNAROLI AGLI ASPARAGI, PANCETTA CROCCANTE E ROBIOLINO
RISOTTO CARNAROLI, GRÜNER SPARGEL, KNUSPRIGER SPECK UND ROBIOLINO

MAGGIA   **17/27.-**
RISOTTO CARNAROLI MANTECATO AL FORMAGGIO D'ALPE VALMAGGESE,
GRANA 20 MESI ED ERBETTE DEL GIARDINO
RISOTTO CARNAROLI, MAGGIATAL ALPKÄSE, GEREIFTER GRANA-KÄSE
UND GARTENKRÄUTER

NOSTRANE **17/27.-**
FETTUCCHINE FATTE IN CASA AL SUGO DI SALSICCIA E RIDUZIONE
AL MERLOT
HAUSGEMACHTE-FETTUCCHINE MIT TESSINER-SALSICCIA UND MERLOT SAUCE

ALLIUM  **16/26.-**
SPAGHETTI ALLA CHITARRA FATTI IN CASSA CON PESTO
ALL'AGLIO ORSINO E PECORINO
HAUSGEMACHTE-SPAGHETTI ALLA CHITARRA MIT BÄRLAUCH-PESTO UND PECORINO KÄSE

 VEGAN

 VEGETARIAN

 NO LACTOSE

 NO GLUTEN



SUITES

SUPREMA **37.-**

PETTO DI FARAONA IN SALSA ALLE SPUGNOLE, RISOTTO AL ROSMARINO
E PUNTE D'ASPARAGI

GEBRATENE PERLUHNBRUST, MORCHELSAUCE, ROSMARIN-RISOTTO UND
GRÜNER SPARGEL

PORK BELLY  **39.-**

PANCETTA DI MAIALE CROCCANTE "20 ORE" CON JUS AL CALVADOS
PATATE TRIPLA COTTURA E PRIMIZIE DEL GIARDINO

KNUSPRIGER SCHWEINEBAUCH, CALVADOS JUS, GEBRATENE KARTOFFELN
UND SAISONGEMÜSE

PAI **41.-**

GAMBERONI GIGANTI AL "CURRY VERDE TAILANDESE", QUINOA ROSSA
E PAK-CHOI

RIESENGARNELEN MIT GRÜNEM THAILAND-CURRY, ROTE QUINOA UN PAK-CHOI

ENTRAÑA   **45.-**

HANGER STEAK DI MANZO CON CHIMICHURRI ARGENTINO
PLATANO CROCCANTE E BABY LATTUGA ALLA FIAMMA

RINDS-HANGER-STEAK, CHIMICHURRY SAUCE, KNUSPRIGE GEMÜSE-BANANE UND
ROMAN SALAT

 VEGAN

 VEGETARIAN

 NO LACTOSE

 NO GLUTEN



DESSERT

LEMON CURD ✨ **12.-**
CREMA AL LIMONE CON CROCCANTE ALLA FROLLA, TERRA DI CIOCCOLATO
E MERINGAGGIO ALL'ITALIANA
LEMON-CURD-CRÈME, SCHOKOLADEN-MÜRBEIG-CRUMBLE MIT ITALIENISCHER
MERINGUE

BANANA SHOCK ✨ **13.-**
MOUSSE AL CIOCCOLATO "MADAGASCAR" CON BANANE CAMELLATE
E SOFFICE AL "BANANA BREAD"
SCHOKOLADEN-MOUSSE "MADAGASKAR" MIT KAREMELLISIERTEN BANANEN UND
"BANANA BREAD"

FROZEN 🌿 🥛 🌾 **9.-**
GRANITA AL MOSCATO D'ASTI "MONTE OLMO"
MOSCATO D'ASTI-GRANITA "MONTE OLMO"

CASEUS ✨ 🌿 **17.-**
SELEZIONE DI FORMAGGI SVIZZERI E MIELE DI CASTAGNO RONCHESE
SCHWEIZER KÄSETELLER MIT KASTANIENHONIG AUS RONCO

🌿 VEGAN

✨ VEGETARIAN

🥛 NO LACTOSE

🌾 NO GLUTEN



MENU DEGUSTAZIONE

ASELLUS

FRITTELLE DI BACCALÀ MANTECATO E SALSA AI DUE PESTI
KNUSPRIG FRITTIERTER STOCKFISCH MIT ZWEI VERSCHIEDENEN PESTO-SAUCEN

ALLIUM*

SPAGHETTI ALLA CHITARRA CON PESTO ALL'AGLIO ORSINO E PECORINO
SPAGHETTI ALLA CHITARRA MIT BÄRLAUCH-PESTO UND PECORINO KÄSE

SUPREMA

PETTO DI FARAONA IN SALSA ALLE SPUGNOLE, RISOTTO AL ROSMARINO E
PUNTE D'ASPARAGI(FR)
GEBRATENE PERLHUHNBRUST, MORCHELSAUCE, ROSMARIN-RISOTTO UND
GRÜNER SPARGEL

LEMON CURD

CREMA AL LIMONE CON CROCCANTE ALLA FROLLA, TERRA DI CIOCCOLATO
E MERINGAGGIO ALL'ITALIANA.
LEMON-CURD-CRÈME, SCHOKOLADEN-MÜRBTIEG-CRUMBLE MIT ITALIENISCHER
MERINGUE

75 / 85*

PREZZI IN CHF- IVA 7,7% INCLUSA
PREISE IN CHF- 7,7% MWST INBEGRIFFEN