

AUTUNNO – HERBST 2026

Antipasti

301. Carpaccio di fichi con melograno, rucola e formaggio feta CHF 18.80
Feigen-Carpaccio mit Granatapfel, Rucola und Feta

302. Bruschetta con champignon, cime di rapa e scamorza affumicata CHF 16.80
Bruschetta mit Champignons, Stängelkohl und geräucherter Scamorza

Primi

303. Vellutata di zucca con polvere d` amaretti e panna CHF 14.80
Kürbiscremesuppe verfeinert mit Rahm und feinstem Amaretti Pulver

304. Risotto ai carciofi con cialda di pecorino romano CHF 28.50
Cremiges Artischocken Risotto mit einer knusprigen, würzigen Pecorino-Romano Waffel ½ CHF 26.50

305. Cappelletti al ripieno di cervo e mirtilli su demi-glace, guarniti con frutti di bosco CHF 26.50
Capelletti mit Hirschragout und Heidelbeerfüllung auf einer feine Demi-glace, garniert mit Waldbeeren ½ CHF 24.50

Secondi

306. Entrecôte di capriolo con salsa ridotta al vino rosso, accompagnato da gnocchetti fatti in casa, Cavoli rossi e di Bruxelles, castagne caramellate con confettura di mirtilli rossi su mela cotta CHF 47.00
Reh Entrecôte an einer reduzierten Rotweinsauce, serviert mit hausgemachten Spätzli, Rotkabis und Rosenkohl, karamellisierte Kastanien mit Preiselbeeren Konfitüre auf einem gekochten Apfel

307. Salmi' di capriolo con gnocchetti fatti in casa, cavoli rossi e di Bruxelles, castagne caramellate e confettura di mirtilli rossi su mela cotta CHF 38.00
Rehpfeffer mit hausgemachten Spätzli, Rotkabis und Rosenkohl, karamellisierte Kastanien und mit Preiselbeeren Konfitüre auf gekochtem Apfel

308. Stinco di cinghiale al forno servito con patate al forno, cavoli rossi e di bruxelles, castagne caramellate con confettura di mirtilli rossi su mela cotta CHF 36.00
Wildschweinhaxe im Ofen geschmort mit Ofenkartoffeln, Rotkabis, Rosenkohl, karamellisierte Kastanien und mit Preiselbeeren Konfitüre auf einem gekochten Apfel

Vegetariano

309. Piatto vegetariano: gnocchetti fatti in casa, cavoletti di Bruxelles, cavolo rosso, castagne caramellate e mela cotta con confettura di mirtilli rossi CHF 27.50
Hausgemachte Spätzli mit Rosenkohl und Rotkohl, garniert mit karamellisierten Maroni und gekochtem Apfel mit Preiselbeeren Konfitüre

310. Pizza ai porcini trifolati CHF 27.00
Pizza mit Steinpilzen ½ CHF 25.00

Dolci

311. Souflè al Limone fatto in casa con sorbetto alla prugna CHF 14.50
Hausgemachtes Zitronen Soufflé mit Zwetschgen Sorbet

Vini consigliati / Empfohlene Weine

Weisswein

Isento Douro doc

Herkunft: Douro Portugal

Rebsorte: Viosinho, Codega, Larinho
1dl CHF 6.00 / CHF 7,5 dl CHF 36.50

Rotwein

Vale de Vila Douro Reserva

Herkunft: Douro Portugal

Rebsorte: T. Nacional, T. Francesa
1dl CHF 6.00 / 7,5 dl CHF 36.50

Rotwein

Chao da Quinta Dao

Herkunft: Dao Portugal

Rebsorte: T. Nacional
1dl CHF 8.50 / 7,5 dl CHF 60.00