



Antipasto del cacciatore	
Terrina di cervo con pan brioche, salametti di cervo, lombata di cinghiale, chantarelle saltati	28.00
Vorspeise à la Jäger – Auswahl an Wilddelikatessen	
Hirschterrine mit Brioche, Hirschsalami, Wildschweinrücken, sautierte Eierschwämli	
Carpaccio di cervo con cavolo rosso marinato e pere	26.00
Hirsch-Carpaccio an mariniertem Rotkohl und Birnen	
Petto d'anatra affumicato servito con il suo fegato e pan brioche	25.00
Geräucherte Entenbrust serviert mit ihrer Leber und Brioche-Brot	
Bruschettona della Valemaggia con funghi porcini e crema di Taleggio	18.00
Knusprige Valemaggia-Brot Bruschetta mit Steinpilzen und feiner Taleggio-Creme	
Polpo alla plancia con funghi porcini e patate saltate	28.00
Gegrillter Oktopus mit Steinpilzen und sautierten Kartoffeln	



Insalate

- 🍷 **Insalata verde di stagione** 8.00
Saisonal grüner Salat
- 🍷 **Insalata mista** 10.00
Gemischter Salat
- Autunno colorato**
- Radicchio, pere, melograno, zucca, crostini di pane e Grana padano** 15.00
Bunter Herbst
Radicchio mit Birnen und Granatapfel, dazu Kürbis, knusprige Brotcrostini und Grana Padano

Zuppe

- 🍷 **Vellutata di zucca con il suo olio, semi di zucca, pane Gottardo croccante, buscion di mucca** 16.00
Kürbiscremesuppe mit Kürbisöl, Kürbiskernen, knusprigem Gottardo-Brot und zartem Kuh-Buscion
- 🍷 **Zuppa del giorno** 13.00
Tagessuppe



Risotto alla formagella ticinese con riduzione di Merlot del Ticino e funghi cantarelli

22.00

Cremiges Risotto mit Formagella aus dem Tessin,
an einer Reduktion von Merlot del Ticino und Eierschwämmli

🍽️ **Tortelli di zucca con burro e amaretti e salvia**

21.00

Kürbistortelli mit Butter, Amaretti und Salbei

🍽️ **Tagliatelle di castagne al ragù di cinghiale e Sbrinz**

25.00

Kastanien-Tagliatelle mit Wildschweinragout und Sbrinz

🍽️ **Gnocchi con fonduta di formaggio di Predasca di azienda agricola
Croce di Campo Blenio con pepe della Vallemaggia e porcini**

22.00

Hausgemachte Gnocchi an Fonduta aus Predasca-Käse der Bauernhof Croce im
Bleniotal, mit Vallemaggia-Pfeffer und Steinpilzen



Filetto di cervo con spätzli, cavolini bruxelles, uva e salsa ai porcini e panna	39.00
Hirschfilet an feiner Steinpilz-Sahnesauce, begleitet von Spätzli, Rosenkohl und Trauben	
Salmi di cinghiale con polenta, mele, cavolini bruxelles e porcini	31.00
Zart geschmortes Wildschwein-Salmi, serviert mit Polenta, Äpfeln, Rosenkohl und Steinpilzen	
Guancette di maiale brasate al Merlot ticinese cotti a bassa temperatura con polenta Taragna	27.00
Schweinsbäckchen, sanft im Tessiner Merlot gegart, begleitet von traditioneller Polenta Taragna	
Impanata di maiale con patatine fritte	34.00
Paniertes Schweinsnitzel mit Pommes frites	
Tagliata di manzo su letto di rucola, verdure, patate al forno e scaglie di grana padano	38.00
Rindertagliata auf Rucola, serviert mit Ofenkartoffeln, Gemüse und feinen Grana-Padano-Spänen	
Cordon blue di maiale con patatine fritte	36.00
Cordon bleu vom Schwein, traditionell gefüllt mit Schinken und Käse mit Pommes frites	
Pesce persico in pastella di birra con salsa tartara e verdure saltate al burro	34.00
Knusprige Eglifilets in Bierteig mit Tartarsauce und in Butter sautiertem Gemüse	



Sella di capriolo Baden-Baden

**servita con spätzli al burro, cabis rosso, cavoletti di Bruxelles,
castagne caramellate, uva, mela e marmellata di ribes**

Min. 2 persone

per persona 60.00

Rehrücken Baden-Baden serviert mit Butterspätzli, Rotkohl, Rosenkohl
glasierten Kastanien, Trauben, Apfel, Johannisbeermarmelade

**Tartare di manzo (160 gr), con bocconcini di pane della pizza
e patatine fritte**

35.00

Klassisches Rindstatar mit Pizzabrotwürfeln und Pommes frites

Hamburger «Al Giardinetto»

25.00

**Burger di manzo alla griglia (180 gr), pomodoro, insalata, cheddar, bacon,
cipolla caramellizzata e salsa BBQ**

Hamburger «Al Giardinetto»

Gegrillter Rindfleisch-Burger (180 g), Tomate, Salat, Cheddar, Speck, karamellisierte
Zwiebel und BBQ-Sauce



🍷	Margherita Pomodoro e mozzarella Tomate und Mozzarella	15.00
	Prosciutto cotto Pomodoro, mozzarella e prosciutto Tomate, Mozzarella und Schinken	18.00
	Prosciutto e funghi Pomodoro, mozzarella, prosciutto e funghi Tomate, Mozzarella, Schinken und Champignons	20.00
	Tonno e cipolle Pomodoro, mozzarella, tonno e cipolle Tomate, Mozzarella, Thunfisch und Zwiebeln	19.00
	Diavola Pomodoro, mozzarella, salame piccante Tomate, Mozzarella, scharfe Salami	18.00
	Padrino Pomodoro, mozzarella, prosciutto, gorgonzola Tomate, Mozzarella, Schinken und Gorgonzola	20.00
	Quattro Stagioni Pomodoro, mozzarella, prosciutto, funghi, peperoni, carciofi e olive Tomate, Mozzarella, Schinken, Champignons, Artischocke, Paprika und Oliven	20.00
🍷	Vegetariana Pomodoro, mozzarella, zucchine, melanzane e peperoni Tomate, Mozzarella, Zucchini, Aubergine und Peperoni	18.00
	Italia Pomodoro, mozzarella di bufala, prosciutto crudo, rucola e pachino Tomate, Büffelmozzarella, Rohschinke, Rucola und Pachino	23.00
	Prosciutto e mascarpone Pomodoro, mozzarella prosciutto cotto e mascarpone Tomate, Mozzarella, Schinken, Mascarpone	20.00



Napoli	17.00
Pomodoro, mozzarella, acciughe e olive	
Tomate, Mozzarella, Sardellen und Oliven	
Calzone	21.00
Pomodoro, mozzarella, prosciutto, funghi e uovo	
Tomate, Mozzarella, Schinken, Champignons und Ei	
Quattro formaggi	20.00
Pomodoro, mozzarella e selezione di formaggi	
Tomate, Mozzarella und Käseauswahl	
Pizza carpaccio di manzo con rucola e scaglie di grana	23.00
Pizza Rindercarpaccio mit Rucola und Parmesanspänen	
Pizza Tartufata	23.00
Bufala affumicata in cottura, uovo cdt, prosciutto cotto grigliato, bufala e scaglie di tartufo	
Weisse Pizza, geräucherter Bufala, Ei, gegrillter Schinken, Büffel und Trüffelsplitter	
Pizza Norvegese	22.00
Salmone, cipolle, capperi, mozzarella	
Lachs, Zwiebeln, Kapern, Mozzarella	
Pizza Parmigiana	22.00
Melanzane fritte , ricotta e scaglie di parmigiano e basilico	
Margherita, Ricotta, gebratene Auberginen, Parmesanspäne und Basilikum	



- | | |
|--|-------|
| 🍷 Torta morbida al cioccolato fatta in casa con gelato alla vaniglia | 12.00 |
| Hausgemachte, zarte Schokoladentorte, serviert mit cremigem Vanilleglace | |
| 🍷 Vermicelli con panna, meringa e cioccolato sbriciolato | 11.00 |
| Vermicelli mit cremigem Rahm, knusprigen Meringue und Schokoladenspänen | |
| 🍷 Tiramisù | 11.00 |
| Tiramisù | |
| 🍷 Panna cotta con salsa ai fichi | 11.00 |
| Cremige Panna Cotta an Feigensauce | |
| 🍷 Foglia Ticinese | |
| Gelato al Nocino tra sfoglia croccante, | |
| accompagnato dal Nocino Ticinese della Distilleria Wittwer, Biasca | 11.00 |
| Nocino-Glace zwischen Blätterteig, serviert mit feinem Tessiner Nocino aus der Destillerie Wittwer, Biasca | |



Gelati

Vaniglia/Cioccolato/Noce/Fragola/Limone	3.50
Uva/Albicocca/Mocca/Stracciatella	
Vanille/Schokolade/Nuss/Erdbeeren/Zitrone	
Trauben/AprikoseKaffee/Stracciatella	

Sorbetto

Ticino	10.50
Traubensorbet, begleitet von lokaler Grappa – Ticino	
Colonello	10.50
Erfrischendes Zitronensorbet abgerundet mit Wodka	
Essenza di albicocca	10.50
Aprikosensorbet, serviert mit feiner Aprikosengrappa	

Coppa

Caffè- vaniglia, caffè, caffè espresso, panna montata, topping, crumble	12.00
Caffè – Vanille-, Kaffee- und Espresso-Glace, verfeinert mit Schlagrahm, Crumble und Topping	
Highlander- cioccolato, stracciatella, crema al whisky, topping, panna montata, crumble	12.00
Schokoladen- und Stracciatellaglace mit Whisky-Creme, Schlagrahm, Crumble und Topping	
Castagnata- vaniglia, cioccolato, vermicelle, topping, panna montata, crumble	12.00
Castagnata – eine herbstliche Kreation mit Vanille, Schokolade, Vermicelli, Schlagrahm, Crumble und Topping	

 **senza glutine / glutenfrei**  **vegatariano / vegetarisch**  **fatto in casa / hausgemacht**

Origine di carne e pesce / Fleisch- und Fischerkunft:

Manzo / Rind:	CH/UY/PY
Maiale / Schwein:	CH
Polpo / Oktopus	FAO 34
Pesce persico /	RUS
Cinghiale / Wildschwein	DE
Cervo / Hirsch	ESP
Anatra / Ente	FR
Capriolo / Reh	AT
Terrina / Terrina	FR
Salametti / Salami	CH
Pane / Brot	CH/Aryzta

Tutti i prezzi sono in CHF e incl. 8.1 IVA. Alle Preise verstehen sich in CHF und inkl. 8.1 MwSt.