



Menu Autunnale di Degustazione

Insalata songino con uova, pancetta e crostini

Nüsslisalat mit Ei, Speck und Croûtons

**Filetto di capriolo con salsa al Merlot, Spätzli cavoletti
di Bruxelles con pancetta e uva**

Rehfilet an Merlotsauce mit Spätzli, Rosenkohl mit Speck und Trauben

oppure / oder

Spätzli, salsa cremosa ai funghi porcini, cavoletti di Bruxelles e uva 🌱

Spätzli an cremiger Steinpilzsauce mit Rosenkohl und Trauben

Coppa della Casa

Vermicelles di castagne con gelato vaniglia, topping al caffè e panna montata

Vermicelles mit Vanilleglace, Kaffee-Topping und Schlagrahm

59.00

Sella di capriolo alla Baden-Baden

**Servita con Spätzli, cabis rosso, cavoletti di Bruxelles con pancetta,
Porcini castagne caramellate, uva, pere, mela e marmellata di ribes**

Rehrücken à la Baden-Baden

serviert mit Spätzli, Rotkohl, Rosenkohl mit Pancetta, Steinpilze,
karamellisierten Kastanien, Trauben, Birnen, Äpfel und Preiselbeermarmelade

62.00

Unicamente su riservazione minimo 48 ore in anticipo e un minimo di 2 persone
Ausschliesslich auf Reservation, mindestens 48 Std. im Voraus und für mind. 2 Personen



🌾	Vitello Tonnato con radicchio, scaglie di grana e noci	34.00
	Vitello Tonnato mit Radicchio, Parmesanspänen und Baumnüssen	
	Roastbeef di manzo servito con patatine fritte	27.00
	Roastbeef vom Rind serviert mit Pommes frites	
	Tartare di manzo con pane toast, burro e patatine fritte	100g 28.00
	Rindstatar mit Toastbrot, Butter und Pommes frites	200g 40.00
🌿	Verdure e Tomino alla griglia	21.00
	Grilliertes Gemüse mit grilliertem Tomino-Käse	
🍷 🌿	Bruschetta con porcini e formaggella «croce campo blenio »	16.00
	Bruschetta mit Steinpilzen und Formaggella Käse aus «Croce Campo Blenio»	
	+ Pancetta	18.00
	Terrina tradizionale di selvaggina, salametto di cinghiale e di cervo con pane toast e marmellata di ribes	36.00
	Traditionelle Wildterrinen, Wildschwein- und Hirschsalamis mit Toastbrot und Preiselbeermarmelade	

🌾 senza glutine / glutenfrei 🌿 vegetariano / vegetarisch 🍷 locale / lokal

Alle Preise verstehen sich in CHF und inkl. MwSt.



 	Insalata mista Gemischter Salat	11.80
 	Insalata verde Grüner Salat	8.80
	Radicchio, melograno, scaglie di grana, zucca e crostini di pane con salsa italiana Radicchio-Salat mit Granatapfel, Parmesanspänen, Kürbis und Croûtons an italienischer Sauce	22.00
	Insalata songino con uova, pancetta e crostini Nüsslisalat mit Ei, Speck und Croûtons	16.00



Primi Piatti Zuppe e Risotti

  	Crema di zucca e patate con büscion di mucca da «croce campo blenio», semi di zucca e porro Kürbis-Kartoffel-Cremesuppe mit Büscion Käse von «Croce Campo Blenio», Kürbiskernen und Lauch	18.00
	Ravioli alla fiorentina con burro e salvia Ravioli "Fiorentina" mit Butter und Salbei	20.00
	Rigatoni alla carbonara Rigatoni Carbonara	25.00
	Pappardelle al ragù di cinghiale Pappardelle mit Wildschweinragout	25.00
	Tagliatelle ai porcini Tagliatelle mit Steinpilzen	26.00
	Spaghetti al pomodoro Spaghetti an Tomatensauce	18.00
 	Risotto ai porcini Steinpilzrisotto	28.00
 	Risotto al Merlot e Luganighetta ticinese Risotto mit Merlot aus Biasca und Luganighetta-Wurst	25.00
 	Risotto allo zafferano Cremiges Safran-Risotto	26.00



 	Brasato di manzo al Merlot con polenta ticinese Rindsschmorbraten an Merlot mit cremiger Polenta	38.00
	Ossobuco di vitello con risotto allo Zafferano Kalbshaxe serviert mit cremigem Safranrisotto	42.00
	Filetto di capriolo con salsa al Merlot, Spätzli, cavoletti di Bruxelles con pancetta e uva Rehfilet an Merlotsauce mit Spätzli, Rosenkohl mit Speck und Trauben	48.00
	Filetto di manzo svizzero (200 g) servito con salsa al pepe verde e risotto ai porcini Schweizer Rindsfilet (200 g) serviert mit grüner Pfeffersauce und Steinpilzrisotto	57.00
	Entrecôte di manzo alla pioda servito con salsa olandese, burro «Cafè de Paris» e patatine fritte Rindsentrecôte auf dem heissen Stein serviert mit Sauce Hollandaise, Café de Paris und Pommes frites	45.00
	Pesce persico al burro e salvia con patate al forno e verdure alla griglia Eglifilets an Butter und Salbei mit Ofenkartoffeln und grilliertem Gemüse	34.00
	Spätzli, salsa cremosa ai funghi porcini, cavoletti di Bruxelles e uva Spätzli an cremiger Steinpilzsauce mit Rosenkohl und Trauben	28.00



Ⓢ	Torta morbida al cioccolato con gelato vaniglia	12.00
	Warmer Schokoladenkuchen mit Vanilleglace	
	Tiramisù al caffè	12.00
	Vermicelles di castagne con topping al cioccolato, meringhe scaglie di cioccolato	10.00
	Vermicelles mit Schokoladentopping, Meringues und Schokoladenspänen	
	Coppa della Casa	13.00
	Vermicelles di castagne con gelato vaniglia, topping al caffè e panna montata	
	Vermicelles mit Vanilleglace, Kaffee-Topping und Schlagrahm	
	Gelati	3.50
	Vaniglia / Cioccolato / Noce / Fragola / Limone / Uva / Albicocca / Mocca / Stracciatella	
	Vanille / Schokolade / Baumnuss / Erdbeere / Zitrone / Traube / Aprikose / Mokka / Stracciatella	



Le proposte del nostro pizzaiolo

Pizza Autunnale 23.00
Crema di zucca, brie, pancetta e funghi porcini
Kürbiscreme, Brie, Pancetta und Steinpilze

🍷 **Margherita** 16.00
Pomodoro e mozzarella fior di latte
Tomate und Mozzarella fior di latte

Italia 24.00
Pomodoro, mozzarella di bufala, prosciutto crudo, rucola e pomodorini cherry
Tomate, Büffelmozzarella, Rohschinken, Rucola und Cherrytomaten

Prosciutto 19.00
Pomodoro, mozzarella fior di latte e prosciutto cotto
Tomate, Mozzarella fior di latte und Schinken

Diavola 19.00
Pomodoro, mozzarella fior di latte, salame piccante
Tomate, Mozzarella fior di latte und scharfe Salami

Padrino 21.00
Pomodoro, mozzarella fior di latte, prosciutto, gorgonzola
Tomate, Mozzarella fior di latte, Schinken und Gorgonzola

Quattro Stagioni 22.00
Pomodoro, mozzarella fior di latte, prosciutto, funghi, peperoni, carciofi e olive
Tomate, Mozzarella fior di latte, Schinken, Champignons, Artischocken, Paprika und Oliven

🍷 **Vegetariana** 20.00
Pomodoro, mozzarella fior di latte, zucchine, melanzane e peperoni
Tomate, Mozzarella fior di latte, Zucchini, Aubergine und Paprika

Napoli 18.00
Pomodoro, mozzarella fior di latte, acciughe e olive
Tomate, Mozzarella fior di latte, Sardellen und Oliven



Bianca	25.00
Mozzarella fior di latte, selezione di formaggi, bresaola, radicchio e noci	
Mozzarella fior di latte, diverse Käsesorten, Bresaola, Radicchio und Nüsse	
Tonno e cipolle	20.00
Pomodoro, mozzarella fior di latte, tonno e cipolle	
Tomate, Mozzarella fior di latte, Thunfisch und Zwiebeln	
Calzone	22.00
Pomodoro, mozzarella fior di latte, prosciutto, funghi e uovo	
Tomate, Mozzarella fior di latte, Schinken, Champignons und Ei	

+ Acciughe Sardellen	2.50
+ Bufala Büffelmozzarella	3.00
+ Gorgonzola	2.50
+ Mascarpone	2.50
+ Crudo Rohschinken	3.00
+ Prosciutto cotto Kochschinken	2.50
+ Salame piccante Scharfe Salami	2.50
+ Tonno Thunfisch	2.00
+ Verdure Gemüse	2.00
+ Carciofi Artischocken	2.00
+ Funghi Pilze	2.00
+ Pomodorini Cherry Cherrytomaten	2.00
+ Cipolle Zwiebeln	1.50
+ Olive Oliven	1.50
+ Rucola	1.50

Origine di carne e pesce/Fleisch- und Fischherkunft:

Manzo / Rind:	CH/PY/UY/AR
Vitello / Kalb:	CH
Salumeria:	IT/CH
Luganighetta:	CH
Persico:	RU/EST

Pane/Brot:	CH/ Alle unsere Brot- und Backwaren stammen aus der Schweiz
------------	---

Pasta fresca all'uovo/ frische Eiernudeln	IT
--	----

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

Per intolleranze o allergie rivolgersi al nostro personale.

Bei Allergien oder Unverträglichkeiten wenden Sie sich bitte an unser Personal.