




## ANTIPASTI/VORSPEISEN

<b>Insalata verde o mista</b> <i>Grüner- oder Gemischter Salat</i>	9/11. –
<b>Formaggino di capra tiepido</b> <b>servito su sasso caldo con erbette speziate</b> <i>Lauwarmer Ziegenkäse auf heissem Stein mit würziger Kräutersauce serviert</i>	15.- 
<b>Tagliere di formaggi ticinesi DOP</b> <i>Tagliere mit Tessiner DOP Käse</i>	19/27. -
<b>Tagliere di salumi misti nostrani</b> <i>Tagliere mit Tessiner Aufschnitt</i>	21/29. -
<b>Crema di sedano rapa con marroni</b> <i>Knollenselleriecreme mit Morroni</i>	13. –
<b>Tartare di capriolo con funghi e nocciole, pane rustico</b> <i>Rehtartar mit Steinpilzen und Haselnüssen, rustikales Brot</i>	28/39. -



## PRIMI/ERSTE GÄNGE

<b>Risotto mantecato con formaggio ticinese e funghi porcini</b> <i>Risotto mit Tessiner-Käse und Steinpilzen</i>	25.-
<b>Gnocchi di Farina Bóna fatti in casa</b> <b>coulis di broccoli e carne secca di cervo</b> <i>Hausgemachte Farina Bóna-Gnocchi mit Brokkoli-Sauce und Hirsch Trockenfleisch</i>	23.- 
<b>Tagliatelle fatte in casa con ragù di cinghiale e strisce di formaggio Sbrinz</b> <i>Hausgemachte Tagliatelle mit Wildschweinragout und Sbrinz-Streifen</i>	27.-
<b>Penne con salsa al pomodoro oppure all'arrabbiata</b> <i>Penne mit Tomatensauce oder all'arrabbiata</i>	23.-

## SECONDI/HAUPTGÄNGE

<b>Polenta ticinese con / mit:</b> <b>Funghi porcini / Steinpilze</b> <b>Blu ticinese / Tessiner Blaukäse</b> <b>Sminuzzato di maiale / Schwein Geschnetzeltes</b>	25.- 27.- 36.- 
<b>Filetto di salmerino su letto di spinaci con gallinacci</b> <i>Saiblingsfilet auf einem Spinatbett mit Pfifferlingen</i>	37.-
<b>Ossobuco di vitello con risotto allo zafferano</b> <i>Kalbs-Ossobuco mit Safranrisotto</i>	39.-
<b>Entrecôte di manzo svizzero (220 g) alla pioda</b> <b>servito con patate rustiche</b> <i>Entrecôte vom Schweizer Rind (220 g) auf heissem Stein mit rustikalen Kartoffeln</i>	45.-
<b>Salmì di cervo con spätzli, marron glacé e cavolo rosso</b> <i>Hirschpfeffer mit Spätzli, Glasierte Marroni und Rotkohl</i>	37.-

## DESSERT/NACHTISCH

<b>Panna cotta allo yogurt di montagna</b> <b>salsa all'uva isabella del nostro pergolato</b> <i>Panna cotta mit Bergjoghurt Isabella-Traubensauce aus unserer Pergola</i>	11.- 
<b>Crème brûlée ai fichi e il suo sorbetto</b> <i>Feigen-Crème brûlée und ihr Sorbet</i>	13.-
<b>Torta comune o bianca</b> <i>Torta comune o bianca</i>	7.- 
<b>Vermicelli di castagne</b> <i>Vermicelles aus Kastanien</i>	7.50
<b>Gelati e sorbetti (a pallina)</b> <i>Eis und Sorbets (pro Kugel)</i>	3.50
<b>Cioccolato - Schokolade / Vaniglia - Vanille / Stracciatella / Caffè - Kaffee</b> <b>Fragola - Erdbeere / Limone - Zitrone / Pompelmo - Grapefruit / Arancia - Orange</b> <b>Supplemento panna montata / mit Rahm + CHF 1.50</b> <b>Supplemento liquore / mit Spirituosen + CHF 2.-</b>	