

ANTIPASTI/VORSPEISEN

Insalata verde o mista
Grüner- oder Gemischter Salat

9/11.-

Formaggio di capra tiepido
servito su sasso caldo con erbe speziate
Lauwarmer Ziegenkäse auf heissem Stein
mit würziger Kräutersauce serviert

15.- 
regio • garantie

Tagliere di formaggi ticinesi DOP
Tagliere mit Tessiner DOP Käse

19/27.-

Tagliere di salumi misti nostrani
Tagliere mit Tessiner Aufschnitt

21/29.-

Zuppetta fredda di cetrioli, peperoni e pomodori e perle d'anguria
Kalte Gurken-Paprika-Tomatensuppe mit Wassermelonenperlen

13.- 
regio • garantie

Trota in carpione, verdure agro dolci e insalata di stagione
Forelle, süß-saures mit Gemüse und Salat der Saison

23.- 
regio • garantie

PRIMI/ERSTE GÄNGE

Risotto mantecato alla crema di pomodoro, pecorino e pistacchi
Risotto mantecato mit Tomatencreme, Schafskäse und Pistazien

23.- 
regio • garantie

Gnocchi di patate fatti in casa, al ragù bianco di coniglio e polvere d'olive taggiasche
Hausgemachte Kartoffelgnocchi mit weißem Kaninchenragout
und Taggiasca-Olivenpulver

25.- 
regio • garantie

Ravioli di brasato di vitello, pomodori secchi timo limone e scaglie di Appenzeller
Geschmorte Kalbsravioli, sonnengetrocknete Tomaten
Zitronenthymian und Appenzellerkäse

26.-

Tagliatelle con salsa al pomodoro oppure all'arrabbiata
Tagliatelle mit Tomatensauce oder all'arrabbiata

23.-

SECONDI/HAUPTGÄNGE

Polenta con formaggio blu ticinese
Polenta mit Tessiner Blauschimmelkäse

27.- 
regio • garantie

Trancio di branzino, caponata di verdure del piano e patate alla griglia
Meerbarsch mit Gemüsecaponata und gegrillte Kartoffeln

38.-

Bavetta di vitello alla griglia con risotto alla maggiorana e peperoni
Gegrilltes Kalbsflanksteak mit Majoran-Pfeffer-Risotto

39.- 
regio • garantie

Entrecôte di manzo svizzero (220 g) con pannocchia grigliata e patate saltate al rosmarino
Schweizer Rindsentrecôte (220 g) mit gegrilltem Maiskolben
und Rosmarin-Bratkartoffeln

45.-

Suprema di faraona, albicocche, zucchine trombetta e patate saltate
Perlhuhn Supreme, Aprikosen, Trompeten-Zucchini und sautierte Kartoffeln

39.-

DESSERT/NACHTISCH

Panna cotta allo yogurt di montagna salsa all'uva isabella dalla nostra pergola
Panna cotta aus Berg-Joghurt
Isabella-Traubensauce von unserer Pergola

11.- 
regio • garantie

Crème brûlée all'albicocca e sorbetto al lampone
Aprikosen-Crème brûlée mit Himbeersorbet

13.-

Torta comune o bianca
Torta comune o bianca

7.- 

Pesca tabacchiera brasata e gelato allo yogurt di montagna
Geschmorte Pfirsich und Bergjoghurt-Eis

12.-

Gelati e sorbetti (a pallina)
Eis und Sorbets (pro Kugel)

3.50

Cioccolato - Schokolade / Vaniglia - Vanille / Stracciatella / Caffè – Kaffee / Nocciola - Haselnuss
Fragola - Erdbeere / Limone - Zitrone / Pompelmo - Grapefruit / Arancia - Orange
Supplemento panna montata / mit Rahm + CHF 1.50
Supplemento liquore / mit Spirituosen + CHF 2.-