

INSALATE

Insalata verde Grüner Salat	11
Insalata mista Gemischter Salat	13

ANTIPASTI

Salmone marinato, robiola Marinierter Lachs, Weichkäse	22
Tatare di cervo, cipollotto, capperi, limone Hirschtatar, Zwiebeln, Kapern und Zitrone	24
Carpaccio di manzo, misticanza, scaglie di sfilie Rindercarpaccio, Schnittsalat, Streifen vom Sfiliekäse	24
Sfere di tofu prugne e noci, zucca cruda marinato in saör Tofubällchen mit Pflaume und Haselnuss, in Saör marinierter Kürbis	22

PRIMI

Piatto principale/Hauptspeise *

Tagliolini 40 tuorli/kg fatto in casa, ragù di cinghiale Hausgemachte Tagliolini mit 40 Eigelb/kg, Wildschweinragù	20 25*
Tortelli di pesce, brodo ristretto, gamberi, cavolo Fischtortelli, reduzierte Brühe, Garnelen, Chinakohl	20 25*
Risotto ai mirtilli, fonduta di blu' della Vallemaggia Risotto mit Blaubeeren, geschmolzenem Blauschimmelkäse aus dem Vallemaggia	20 25*
Minestrone	14
Crema del giorno Tagessuppe	18

PESCE CARNE

Salmerino, verdure, burro alla camomilla Seibling, Gemüse, geschmolzene Butter mit Kamille	40
Spezzatino di soia, ceci, funghi shiitake Sojagulasch, Kichererbsen, Shiitakepilze	32
Medaglioni di cervo, contorni della caccia Hirschmedaillion, klassische Beilagen	42
Sella di capriolo, contorni della caccia (min 2 p. su riservazione, una portata) Rehrücken, klassische Beilagen (min. 2 Personen auf Vorbestellung, ein Servicegang)	48
Guancette di maiale al Merlot, polenta Schweinebäckchen in Merlotsauce, Polenta	38
Secreto di patanegra, verdure, riduzione al balsamico Secreto vom Patanegra Schwein, Gemüse, Balsamikoreduktion	38
Suprema di pollo, verdure, patate, jus Perlhuhnbrust, Gemüse, Kartoffeln, Jus	39

DOLCE

Crema catalana alle castagne Katalanische Creme aus Kastanien	14
Tiramisù Tiramisù	12
Gelati / Sorbetti fatti in casa / Hausgemachtes Eis / Sorbet	
Vaniglia, cioccolato, nocciola, di frutta secondo disponibilità	1 pallina 5
Vanille, Schokolade, Nuss, Früchtesorbet ja nach Verfügbarkeit	2 palline 7
	3 palline 9
Formaggi della Vallemaggia Käse aus dem Maggiatal	14

CLASSICI REGIONALI

Carne secca ticinese Tessiner Trockenfleisch	24
Tagliere di affettato misto locale Gemischte Aufschnittplatte	24
Salametto servito con pane Vallemaggia Salametto serviert mit Vallemaggia-Brot	10
Selezione di formaggi con mostarda Auswahl an Käsen mit Senf	18
Polenta con formaggio della Vallemaggia Polenta mit Käse aus dem Vallemaggia	20

La provenienza delle nostre carni e del pesce

Svizzera: manzo, maiale, pollo, secreto patanegra

Norvegia: salmone

Slovenia: cinghiale,

Germania Austria: cervo, capriolo

Islanda: salmerino

Vietnam: gamberi