

INSALATE

Insalata verde / Insalata mista
Grüner Salat / Gemischter Salat

13 / 15

ANTIPASTI

Piatto principale/Hauptspeise *

Uovo croccante, crema di patate viola e sedano rapa
Knuspriges Ei, violette Kartoffelpüree und Knollensellerie

16

Parmigiana di melanzane al lievito madre con fonduta al Taleggio
Auberginen-Parmigiana im Sauerteig ausgebacken mit geschmolzenem Taleggio

21

Trota in carpione
Forellenfilet mariniert in Gemüsevinegrette

19

Tartare di cervo (80g/160g) e fichi con salsa di more
Hirschtatar (80g/160g) mit Feigen und Brombeersauce

**24
46***

Cheesecake al salmerino
Saibling Käsekuchen

20

PRIMI

Piatto principale/Hauptspeise *

Minestrone	14
Crema del giorno Tagessuppe	16
Fettuccine al ragù di cinghiale con scaglie di cioccolato fondente Fettucine an Wildschweinragù mit geschmolzenen Schokoladescheiben	20 25*
Tortelloni al ragù di capriolo e büscion Rehtortelloni mit Ziegenfrischkäse	23 28*
Risotto, zucca gialla e crema di sfile Risotto, gelber Kürbis und Creme vom Sfillekäse	22 27*
Gnocchi al nero di seppia su crema di piselli e seppioline Schwarze Sepiagnocchi auf Erbsencreme und Tintenfisch	22 27*
Tagliolini fatti in casa con funghi porcini Hausgemachte Tagliolini mit Steinpilzen	25 30*

Pagamento: contanti, EC, Postcard, Debit/Zahlung: bar, EC, Postcard, Debit – non accettiamo carta credito/ wir akzeptieren keine Kreditkarten
Tutti i prezzi sono in franchi svizzeri (CHF) e includono l’IVA all’7,7% / Alle Preise sind in CHF inklusive 7,7 % MwSt.

CARNE / PESCE

Brasato di manzo al vino rosso con polenta Rinderbraten in Rotwein und Polenta	39
Filetto di cervo (180 g), cavolo rosso, pera e castagne caramellate, Spätzle Hirschfilet, Rotkohl, Birne, karamalisierte Kastanien und Spätzle	42
Sella di capriolo (180g), cavolo rosso, pera e castagne caramellate, Spätzle Rehrücken, Rotkohl, Birne, karamalisierte Kastanien und Spätzle	48
Burger di lenticchie, pane ai semi di girasole e verdura Linsen-Burger, Sonnenblumenkernbrot und Gemüse	28
Cervo alla cacciatore con patate Hirschgulasch mit Kartoffeln	36
Polenta con ragù di camoscio e finferli Polenta mit Gemsragù und Pfifferlingen	34
Trancio di tonno al sesamo, maionese alla paprika, riso venere Thunfischsteak im Sesammantel mit Paprikamayonnaise, Venere Reis	42
Filetto di trota con cous-cous Forellenfilet mit Couscous	36

DOLCE

Mousse di ricotta e cannella con pera glassata al cioccolato Ricottamousse mit Zimt, galsierter Birne und Schokolade	12
Millefoglie con crema Chantilly e frutta di stagione Millefeuille mit Chantilly-Creme und saisonalen Früchten	14
Profiterole	12
Crespelle Suzette Crêpes Suzette	14
Cheesecake fatta in casa Hausgemachter Käsekuchen	14
Gelati / Sorbetti fatti in casa / Hausgemachtes Eis / Sorbet	
	1 pallina 5
	2 palline 7
	3 palline 9
Formaggi della Vallemaggia Käse aus dem Maggiatal	18

CLASSICI REGIONALI

Carne secca ticinese Tessiner Trockenfleisch	26
Tagliere di affettato misto locale Gemischte Aufschnittplatte	26
Tagliere di affettato misto locale con formaggio Gemischte Aufschnittplatte mit Käse	28
Salametto servito con pane Vallemaggia Salametto serviert mit Vallemaggia-Brot	10
Selezione di formaggi con mostarda Auswahl an Käsen mit Senf	22
Polenta con formaggio della Vallemaggia Polenta mit Käse aus dem Vallemaggia	26

La provenienza delle nostre carni e del pesce

Svizzera: manzo, maiale

Italia: trota

Europa: cervo, camoscio, capriolo, cinghiale, salmerino

FAO51: tonno, seppioline