

ANTIPASTI

INSALATA VERDE O MISTA 8.00/10.00

GRÜNER ODER GEMISCHTER SALAT
SALADE VERTE OU MIXTE

INSALATA DI POMODORI E CIPOLLA 10.00

TOMATEN- UND ZWIEBELSALAT
SALADE DE TOMATES ET D'OIGNONS

TOMINO TIEPIDO, SPECK E POLENTA 15.00

DER GEBRATENE TOMINO-KÄSE, SPECK UND POLENTA
LE TOMINO TIEPID, SPECK ET POLENTA DOUCE

LINGUA DI MANZO BOLLITA E 19.00

SALSA VERDE

GEKOCHTE RINDERZUNGE UND GRÜNE SAUCE
LANGUE DE BŒUF BOUILLIE ET SAUCE VERTE

CLASSICA TROTA IN CARPIONE 16.00

DIE KLASSISCHE FORELLE IM SUD
LA TRUITE FUMÉE CLASSIQUE

SALAMINO TICINESE E SOTTACETI 9.00

- **CERVO (HIRSCH/CERF) 10.00**
- **CINGHIALE (WILDSCHWEIN/SANGLIER) 11.00**

TESSINER SALAMI UND ESSIGGEMÜSE
SALAMI ET CORNICHONS DU TESSIN

CLASSICO BÜSCION DI CAPRA CON 9.50
MIELE E MOSTARDA

DAS KLASSISCHE ZIEGEN-KÄSEN BÜSCION MIT
HONIG UND SENF-FRÜCHTE
CLASSIQUE BÜSCION DE CHÈVRE AVEC MIEL ET
MOUTARDE-FRUITES

TAGLIERE DI AFFETTATI E FORMAGGI 28.00
NOSTRANI E SOTTACETI

AUFSCHNITT- UND KÄSEPLATTE AUS DER REGION
UND ESSIGGEMÜSE
PLATEAU DE CHARCUTERIES, DE FROMAGES ET DE
CORNICHONS LOCAUX

TAGLIERE DI FORMAGGI NOSTRANI 20.00
CON MIELE E MOSTARDA

PLATTE MIT LOKALEN KÄSESORTEN MIT HONIG
UND SENF-FRÜCHTE
PLATEAU DE FROMAGES LOCAUX AVEC MIEL ET
MOUTARDE-FRUITES

PRIMI

MINISTRONE DI VERDURE 13.00

MINISTRONE MIT GEMÜSE
MINISTRONE AUX LÉGUMES

TAGLIATELLE AI FUNGHI PORCINI 24.00

TAGLIATELLE MIT STEINPILZEN
TAGLIATELLES AUX CÈPES

SPAGHETTI ALLA BOLOGNESE 21.00

SPAGHETTI BOLOGNESE
SPAGHETTI À LA BOLOGNAISE

... ALTRI PRIMI

TORTELLONI RIPIENI DI ZUCCA 19.00

AL BURRO E SALVIA

TORTELLONI GEFÜLLT MIT KÜRBIS IN BUTTER UND SALBEI
TORTELLONI FARCIS AU POTIRON, BEURRE ET SAUGE

GNOCCHI CON FONDUTA DI 21.00

FORMAGGIO E PEPE VALLE MAGGIA

GNOCCHI MIT KÄSE SAUCE UND PFEFFER AUS DEM
MAGGIATAL
GNOCCHI AVEC FONDUE DE FROMAGE ET AU POIVRE DE
LA VALLÉE MAGGIA

RISOTTO AI FUNGHI PORCINI 24.00

STEINPILZ-RISOTTO
RISOTTO AUX CÈPES

PAPPARDELLE AL RAGÙ DI LEPRE 21.00

O DI CINGHIALE

PAPPARDELLE MIT HASEN ODER WILDSCHWEIN-RAGOUT
PAPPARDELLE AU RAGOÛT DE LIÈVRE OU DE SANGLIER

PIZZOCCHERI VALTELLINESI 19.00

BUCHWEIZEN-PIZZOCCHERI WIRSING, MANGOLD,
KARTOFFELN UND KÄSE
SARRASIN-PIZZOCCHERI CHOU FRISÉ, BLETTES,
POMMES DE TERRE ET FROMAGE

SECONDI

BRASATO DI MANZO, 29.00

POLENTA E VERDURE

GESCHMORTES RINDFLEISCH, POLENTA UND GEMÜSE
BŒUF BRAISÉ, POLENTA ET LÉGUMES

OSSOBUCO DI VITELLO E 32.00

RISOTTO ALLO ZAFFERANO

OSSOBUCO VOM KALB UND SAFRANRISOTTO
OSSOBUCO DE VEAU, ET RISOTTO AU SAFRAN

POLLO AL CESTELLO E 26.00

SALSA AL CURRY

HÄHNCHEN IM KORB FRITTIERT UND CURRYSAUCE
POULET FRIT DANS UN PANIER ET SAUCE AU CURRY

ROASTBEEF CON SALSA TARTARA E 24.00

PATATE PREZZEMOLATE

ROASTBEEF MIT SAUCE TARTARE UND
PETERSILIENKARTOFFELN
ROASTBEEF AVEC SAUCE TARTARE ET POMMES DE
TERRE PERSILLÉES

LUCIOPERCA IN GUAZZETTO, CON 36.00

POMODORI, OLIVE, CAPPERI E PATATE

ZANDER IM SUD
MIT TOMATEN, OLIVEN, KAPERN UND KARTOFFELN
SANDRE À L'ÉTUVÉE
AVEC TOMATES, OLIVES, CÂPRES ET POMMES DE TERRE

SALMÌ DI CERVO E POLENTA 28.00

HIRSCHSALMI UND POLENTA
SALMI DE CERF ET POLENTA

DALLA NOSTRA GRIGLIA

LA CLASSICA LUGANIGA SENZA/CON CONTORNI	9.00/13.00
DIE KLASSISCHE LUGANIGA OHNE/MIT BEILAGEN LA LUGANIGA CLASSIQUE SANS/AVEC ACCOMPAGNEMENT	
LE PUNTINE DI MAIALE	29.00
SCHWEINE-KARREE CARRÉ DE PORC	
LE COSTINE DI MAIALE	28.00
SCHWEINERIPPCHEN CÔTES DE PORC	
IL GALLETTO NOSTRANO	26.00
KLEINES HÄHNCHEN LE PETIT COQ LOCAL	
IL FILETTO DI MANZO	45.00
RINDERFILET FILET DE BŒUF	
L'ENTRECÔTE DI CERVO, CAVOLO ROSSO, SPÄTZLI	36.00
HIRSCHENTRECÔTE, ROTKOHL, SPÄTZLI ENTRECÔTE DE CERF, CHOU ROUGE, SPÄTZLI	
L'ENTRECÔTE DI MANZO	39.00
ENTRECÔTE VOM RIND ENTRECÔTE DE BŒUF	
COSTOLETTE DI CERVO, CAVOLO ROSSO, SPÄTZLI	38.00
HIRSCHKOTELETTS, ROTKOHL, SPÄTZLI CÔTELETTES DE CERF, CHOU ROUGE, SPÄTZLI	
LA GRIGLIATA MISTA (MINIMO 2 PERSONE)	45.00/A PERSONA
GEMISCHTE GRILL PLATTE (MINDESTENS 2 PERSONEN) GRILLADE MIXTE (MINIMUM 2 PERSONNES)	
TUTTE LE PROPOSTE DALLA GRIGLIA VENGO SERVITE CON VERDURE, PATATE O POLENTA	

PER I PIÙ PICCOLI...

PASTA CORTA O IL RISOTTO AL PARMIGIANO	12.00
NUDELN ODER PARMESAN-RISOTTO PÂTES OU RISOTTO AU PARMESAN	
SPAGHETTI AL POMODORO O ALLA BOLOGNESE	12.00/13.00
SPAGHETTI MIT TOMATENSAUCE ODER BOLOGNESE SPAGHETTI À LA SAUCE TOMATE OU BOLOGNAISE	
BASTONCINI DI MERLUZZO E PATATE FRITTE	15.00
FISCHSTÄBCHEN MIT POMMES FRITESBÂTONNETS ET FRITES	
IMPANATA DI POLLO E PATATE FRITTE	14.00
PANIERTES HÄHNCHENSCHNITZEL UND POMMES FRITES ESCALOPE DE POULET PANÉE ET FRITES	
CHICKEN NUGGETS E PATATE FRITTE	15.00
CHICKEN NUGGETS UND POMMES FRITES NUGGETS DE POULET ET FRITES	

DOLCI

LA TORTA DI PANE SENZA/CON GELATO ALLA GRAPPA	7.00/10.00
BROTKUCHEN OHNE/MIT GRAPPA-EIS GÂTEAU DE PAIN SANS/AVEC GLACE À LA GRAPPA	
IL CLASSICO TIRAMISÙ	9.00
DAS KLASSISCHE HAUSGEMACHTE TIRAMISU LE TIRAMISU CLASSIQUE FAIT MAISON	
VERMICELLES DI CASTAGNE	9.00
MARONEN, SCHLAGSAHNE, MERINGUES MARRONS, CRÈME FOUETTÉE, MERINGUES	
TORTA DI NOCCIOLE E AMARENE CON GELATO AL LAMPONE	11.00
HASELNUSS-SAUERKIRSCH-KUCHEN MIT HIMBEEREIS GÂTEAU AUX NOISETTES ET GRIOTTES AVEC GLACE À LA FRAMBOISE	
IL TORTINO FONDENTE AL CIOCCOLATO, GELATO ALLA VANIGLIA	10.00
SCHOKOLADENTÖRTCHEN MIT VANILLE-EISGÂTEAU GÂTEAU AU CHOCOLAT, GLACE À LA VANILLE	

GELATI E SORBETTI

GELATI	4.00/PALLINA
VANIGLIA	VANILLE
GRAPPA	GRAPPA
MOCCA	MOKKA
CIOCCOLATO	SCHOKOLADE
NOCCIOLA	HASELNUSS
NOCE	WALNUSS
SORBETTI	4.00/PALLINA
LIMONE	ZITRONE
UVA	WEINTRAUBE
PERA WILLIAMS	WILLIAMSBRINE
ARANCIA ROSSA	BLUTORANGE
ALBICOCCA	APRIKOSE
LAMPONE	HIMBEERE
	CITRON
	RAISIN
	POIRE WILLIAMS
	ORANGE SANGUINE
	ABRICOT
	FRAMBOISE

**GELATI E SORBETTI CON AGGIUNTA DI
CORREZIONI +5.00/CORREZIONE
+2.00/PANNA MONTATA**

PROVENIENZE:

MANZO CH, MAIALE CH, POLLO CH, SALUMI
E FORMAGGI CH/IT, SELVAGGINA CH/NZ

**TUTTI I PREZZI ESPOSTI SONO IN CHF SVIZZERI
COMPRESI DI IVA 7,7%**

**SI PREGA DI AVVISARE IL PERSONALE DI SALA
IN CASO DI ALLERGIE E/O INTOLLERANZE!**

