

Proposte del mese

Antipasti

CHF

- “Trio” di tartare di pesci affumicati al mandarino** 29.50
Scampi alle fragole, branzino al lime, tonno al mango (FA027, Med., FA077)
An Mandarine geräucherter Fischtatar (Scampi mit Erdbeeren, Wolfsbarsch an Limetten, Thunfisch an Mango)
- Merluzzo croccante su crema di fave** (Alaska) 22.50
Knuspriger Kabeljau auf Ackerbohnencreme
- Carpaccio di cervo marinato al vino rosso cotto a bassa temperatura** (EU) 26.50
con gocce di senape, rucola selvatica e perle di ribes rosso
An Rotwein mariniertes Hirschcarpaccio, niedergegart, mit Senf-Tropfen, wildem Rucola und roten Johannisbeeren
- Trio di terrine di selvaggina con pane alle noci** (EU) 24.50
Dreierlei Wildterrinen mit Nuss-Brot

Primi

- Triangoli di pasta ai frutti di bosco ripieni di selvaggina e salsa ai porcini** 28.50
Teigwaren-Dreiecke aus Waldbeeren mit Wildfüllung und Steinpilzsauce (EU)
- Caserecce con gamberi** 26.50
Alla crema di zucca gialla e granelli di semi di zucca (FA077)
«Caserecce»-Teigwaren mit Garnelen an gelber Kürbisscremesauce mit Kürbisskern-Granulat
- “La Sinfonia” del risotto nella forma di Gottardo (minimo 2 persone)** 31.50
Gottardo-Käseform gefüllt mit Risotto (Minimum 2 Personen)
Con stracotto di cinghiale / Mit Wildschweinragout (EU)

Secondi

- Filetto di cervo** (EU) 49.00
Con salsa ai funghi, quadrotti di polenta picante e castagne caramellate
Hirsch-Filet mit Pilzsauce, scharfe Polenta-Vierecke, karamellisierte Kastanien
- Gamberoni alla griglia su spenellata di aglio nero** (FA041) 43.00
Grillierte Riesenkrevetten auf schwarzem Knoblauch

Su riservazione/Auf Vorbestellung

- Sella di capriolo “ San Bernardo”**
con tutti i suoi contorni (EU) Minimo 2 persone p.P. 75.00
Rehrücken « San Bernardo » mit all seinen Beilagen
- Fondue Chinoise tagliata a mano**
(Manzo, cervo, tacchino, cavallo) (CH, NZ, D, E) Minimo 2 persone p.P. 49.00
Fondue Chinoise von Hand geschnitten (Rinds-Hirsch-Truthahn-Pferdefleisch)