

I NOSTRI ANTIPASTI



UNSERE VORSPEISEN

**Carpaccio di cervo
marinato e leggermente stagionato al pepe della Vallemaggia
zucca caramellata,**

crema al parmigiano Reggiano e tartufo nero

**Hirschcarpaccio mariniert und mit Maggital-Pfeffer leicht gelagert,
karamellisierter Kürbis, Parmigiano Creme und schwarzer Trüffel**

FR. 24.50

**Millefoglie con fichi sciropati, formaggio «Blu di pecora»
prosciutto di cinghiale e chutney di zucca**

**Millefeuille mit eingelegte Feigen, "Blu di pecora" Käse
Wildschweinschinken und Kürbis Chutney**

FR. 24.50

Terrina d'anatra in due varianti

(produzione della casa)

con dadolata di caco vaniglia

servita con pan brioche e marmellata di cipolle

**Hausgemachte Enten-Terrine in zwei Varianten
mit Persimmon-Kaki Würfeln,
serviert mit Brioche und Zwiebeln confiture**

FR. 29.50

Piccolo tartare di manzo

Kleiner Rindstartar

FR. 19.50

**Passatello fresco in brodo di gallina
dadi di zucca, formaggio dell'alpe**

**Frisches Passatello-Nudel in Hühnerbrühe
Kürbiswürfel, Alpenkäse**

FR 19.50

LE NOSTRE INSALATE



SALATE

Bouquet d'insalate verdi

Grünes Salatbouquet

FR. 6.50

Insalata mista di stagione

Gemischter Saisonsalat

FR. 9.00

Insalata sfiziosa

Barbabietole, filetti di arance e menta

Servita con prosciutto d'oca e chips di riso soffiato

“LECKER-SALAT”

Randen, Orangenfilets und Minze

Serviert mit Gänse-Schinken und Reis-Chips

FR. 19.50

Insalata autunnale:

**Fichi, ceci, uva e cipolla rossa, burrata affumicata,
terra di pane di segale e erbe aromatiche**

HERBSTSALAT:

Feigen, Kichererbsen, Trauben und Rote Zwiebeln,

Geräucherte Burrata und Roggen- und Kräuterbrot Krümel

FR. 19.50

Insalata di polpo tiepido con patate e olive

Lauwarmer Oktopus-Salat mit Kartoffeln und Oliven

FR. 19.50

LE NOSTRE PASTE



PASTAGERICHTE

Tagliatelle al ragù di cinghiale e pecorino

Frische Nudeln mit Wildschwein-Ragout und Schafskäse

FR. 19.50 / FR. 23.50

**Gnocchetti alle barbabietole mantecati al foie gras,
broccoletti e croccante di pane della Vallemaggia**

Randen-Gnocchi mit Foie Gras, Brokkoli und knuspriges Maggiatal-Brot

FR. 24.50

Gnocchi freschi alle noci , zucchini e rucola

Frische Gnocchi Mit Baumnüssen Und Zucchini e Rucolasalad

FR. 14.50 / FR.19.50

RISOTTO PER DUE PERSONE (Min. 2 Personen)

**Risotto alle castagne con crema al formaggio della Verzasca,
al profumo di fieno e terra di segale e rosmarino**

**Kastanien-Risotto mit Verzascatal Käsecreme an Heu Aroma
und Roggen- Rosmarin Krümel**

FR. 24.50

**Tortello di zucca Mantovana e amaretti, saltati al burro e
salvia con speck Tirolese**

**Kürbis- und Amaretti-Tortello (spezialität von Mantova),
im Butter, Salbei und Tiroler Speck gebraten**

Fr. 23.50

**Ravioli di cervo al profumo di cacao
con chanterelles, cipolla rossa e uva**

**Hirsch-Ravioli an Kakao-Aroma
mit Pfifferlingen, roten Zwiebeln und Trauben**

FR. 26.50

Tagliatelle di riso con verdure thai e soja

Nudeln aus Reis, mit Thailändischen Gemüse und Soja

Fr. 21.50



LE CARNI

FLEISCH

Salmi di cervo con tagliatelle

Hirschpfeffer mit Nudeln

FR. 29.50

Stinco di cinghiale cotto a bassa temperatura

con polenta morbida della Vall'Onsernone

Wildschweins-Haxen mit Weichem Polenta aus Onsernonental

FR. 32.50

***Scaloppine di capriolo**

con mela e uvetta sultanina in salsa al Calvados

Rehschnitzel mit Apfel und Sultaninen an Calvados-sauce

FR. 42.50

***Filetto di cervo con salsa Gastrique ai mirtilli**

Hirschfilet mit Blaubeeren Gastrique-Sauce

FR. 46.50

***Sella di capriolo (min. 2 persone)**

Rehrücken (Min. 2 Personen)

FR. 55.- P.P.

Costoletta di cervo gratinata alle erbe aromatiche

con ristretto di ginepro

FR. 41.50

Gratiniertes Hirschkotelett mit Kräuterkruste und Wacholder Kräftigsauce.

* = QUESTI PIATTI SONO ACCOMPAGNATI DA SPÄTZLI, CAVOLI ROSSI, CASTAGNE E FRUTTA, TUTTO DI PRODUZIONE PROPRIA

* = ZU DEN HAUPTGERICHTEN SERVIEREN WIR IHNEN SPÄTZLI, ROTKOHL, KASTANIEN UND FRÜCHTE, ALLES AUS EIGENER PRODUKTION

PROVENIENZA CARNE: NZ, EUROPA, AU HERKUNFT FLEISCH: NEUSEELAND, EUROPA, AU

Tartare di manzo, toast e burro

Rindstartar, Toast Und Butter

FR. 36.50

Filetto di manzo alla griglia con patate saltate e verdura

Gegrilltes Rindsfilet mit Bratkartoffeln und Gemüse

FR. 42.50

PIATTI DI PESCE



FISCHGERICHTE

Gran fritto di pesce di lago

**diverse qualità di pesce (trota, coregone, persico, lucioperca e acquadelle)
mescolato a verdure fritte, salse fatte in casa e riso bianco**

GROSSER FRITTIERTER SEEFISCHTELLER

**Verschiedene Seefische Nach Saison mit
Frittiertem Gemüse und Hausgemachten Saucen und Reis**

Fr. 35.50

**Filetti di pesce persico alle mandorle
con patate al vapore e verdura**

Eglifilet mit Mandeln, Pommes Nature und Gemüse

FR. 34.50

**Branzino sfilettato (ca.500gr.)
all'isolana con capperi, olive e patate**

Seebarsch mediterranischer Art mit Kapern, Oliven und Kartoffeln

FR. 36.50