

ANTIPASTI

INSALATA MISTA DAL BUFFET <i>Gemischter Salat vom Buffet</i> <i>Salade mêlée du buffet</i>	<i>piccola</i> <i>grande</i>	<i>Fr. 12.--</i> <i>Fr. 16.--</i>
AFFETTATO DI CINGHIALE E CERVO <i>Wildschwein- und Hirsch-Aufschnitt</i> <i>Charcuterie de sanglier et de cerf</i>	<i>½ porzione</i>	<i>Fr. 22.--</i> <i>Fr. 17.--</i>
BOCCONCINI DI FILETTO DI CERVO CON GALLINACCI INSALATINE, OLIO D'OLIVA AI MIRTILLI ROSSI <i>Hirsch-Salat mit Eierschwämmen, Oliven-Öl mit Preiselbeeren</i> <i>Salade de Cerf et chanterelles, huile d'olives aux airelles rouges</i>		<i>Fr. 25.--</i>
CARPACCIO DI TROTA (CRUDA) AL BASILICO E OLIO D'OLIVA LIGURE <i>Frische Lachsforelle mit Basilikum (roh)</i> <i>Truite saumonée au basilic (crue)</i>		<i>Fr. 20.--</i>
INSALATA DI ASTICE SELVATICO (Canada) CON ARANCIA, POMPELMO E VINAIGRETTE ALL'ACETO DI LAMPONI <i>Hummer-Salat (Wildfang) mit Orange, Grapefruit und Himbeeressig</i> <i>Salade de Homard, oranges, pamplemousse et vinaigre de framboises</i>		<i>Fr. 35.--</i>

BRODI E ZUPPE

BRODO DI CODA DI BUE <i>Klare Ochsenchwanzsuppe / Oxtail clair en tasse</i>		<i>Fr. 14.--</i>
<i>1b, 9a</i>		
ZUPPA DI CASTAGNE E LENTICCHIE <i>Kastanien-Linsensuppe</i> <i>Potage aux châtaignes et aux lentilles</i>		<i>Fr. 14.--</i>
<i>7a, 9a, 1b</i>		
MINISTRONE <i>Minestrone</i>		<i>Fr. 14.--</i>
<i>9a, 1b</i>		
CREMA DI ZUCCA <i>Kurbis-Cremesuppe / Velouté de potiron</i>		<i>Fr. 14.--</i>
<i>1b, 7a, 9a</i>		

PRIMI PIATTI E PIATTI SENZA CARNE

* QUESTA PASTA È FATTA IN CASA

Diese Teigwaren sind hausgemacht / Ces pâtes sont faites maison

* **TORTELLONI ALLA RICOTTA AL PESTO DI RUCOLA** Fr. 17.-- Fr. 22.--
Tortelloni mit Quarkfüllung an "Pesto di Rucola"
Tortelloni au séré et épinards au « pesto di rucola »

1a, 3a, 7a, 8a

* **RAVIOLI DI CARNE ALLA PANNA E NOCI** Fr. 17.-- Fr. 22.--
Ravioli mit Fleischfüllung an Nuss-Sauce
Ravioli farcis de viande aux noix

1a, 3a, 7a, 8a

* **TAGLIOLINI AI FUNGHI PORCINI (con panna)** Fr. 19.-- Fr. 25.--
Nudeln mit Steinpilzen
Nouilletes aux cèpes

1a, 3a

* **TAGLIATELLE DI CASTAGNE** Fr. 18.-- Fr. 24.--
Pomodorini, champignon e pinoli
Kastaniennudeln mit Tomaten, Champignons und Pinienkernen
Nouilles aux châtaignes avec tomates, champignons et pignons

1a, 3a, 8a

SPAGHETTI ALL'AGLIO, OLIO E PEPERONCINO Fr. 15.-- Fr. 19.--
Spaghetti mit Knoblauch, Olivenöl, Paprikaschoten
Spaghetti avec ail, huile et piments

1a

SFOGLIATINA AI FUNGHI PORCINI (con panna) Fr. 25.--
Steinpilze in Blätterteigschnitte
Feuilletée aux cèpes

1a, 3a, 7a

RISOTTO CARNAROLI AL PARMIGIANO
MANTECATO NELLA SUA FORMA mín. 2 pers. / p.p. Fr. 19.-- Fr. 26.--
Risotto Carnaroli im Parmesankäselaiß
Risotto Carnaroli au parmesan dans la forme

1b, 3b, 7a, 9b, 10b

CUCINA MALCANTONESE

OSSO BUCO DI VITELLO AI FUNGHI PORCINI, POLENTA Fr. 37.--
Kalbs „Osso Buco“ mit Steinpilzen und Polenta
Ossobuco de veau aux cèpes avec polenta

1a, 3a, 7a, 9a, 10b

SMINUZZATO DI SELLA DI CONIGLIO ALLA SALVIA Fr. 35.--
CROCCHETTE DI POLENTA

Geschnetzeltes Kaninchen-Filets an Salbei, Polenta-kroketten
Emincé de filets de lapin a la sauge, croquettes de maïs

1a, 3a, 7a, 9b, 10b

PESCE

SCALOPPINE DI SALMONE SWISS ALPINE
ALLA GRAPPA E SULTANINE Fr. 40.--

RISO ALLA CREOLA / Kreolenreis / Riz créole
Lachs-Schnitzel Swiss alpine an Grappa - Sauce und Weinbeeren
Escalopes de saumon Swiss alpine à la grappa et raisins secs

4a, 7a

GAMBERONI E CAPPESANTE GRIGLIATI
AL BURRO E ERBE AROMATICHE Fr. 45.--

GRATIN DI PATATE / Kartoffelgratin / gratin dauphinois
Riesenkrevetten und Jakobsmuscheln an Kräutersauce
Crevettes géantes et coquilles S. Jaques grillé aux fines herbes

2a, 7a, 10a

VEGETARIANO

MILLEFOGLIE DI TOFU AI FUNGHI PORCINI E GALLINACCI Fr. 34.--
TAGLIOLINI VERDI

Tofu-Schnitte mit Steinpilzen und Eierschwämmen, Nudeln
Millefeuilles de tofu aux cèpes et chanterelles, nouillettes

1a, 6a

TORTINO DI QUINOA E ZUCCA Fr. 32.--
CON GUARNIZIONE AUTUNNALE (come selvaggina)

Quinoa und Kürbis - Törtchen mit Herbst Garnitur
Paupiette de quinoa et potiron avec garniture d'automne

3a, 7a

SELVAGGINA

- MEDAGLIONI DI CAPRIOLO AI FUNGHI GALLINACCI, SPÄTZLI** Fr. 50.--
Rehmedaillons mit Eierschwämmen, Spätzli
Médaillons de chevreuil aux chanterelles, spätzli 1b, 3a, 7a, 9b, 10b
- FILETTI DI CERVO AI FUNGHI PORCINI, SPÄTZLI** Fr. 48.--
Hirschfilets mit Steinpilzen, Spätzli
Filets de cerf aux cèpes, spätzli 1b, 3a, 7a, 9b, 10b
- SELLA DI CAPRIOLO CACCIATORI SPÄTZLI O POLENTA** 2 pers. Fr. 124.--
CON TUTTI I CONTORNI CLASSICI
Rehrücken "Cacciatori", Spätzli oder Polenta
Selle de chevreuil «Cacciatori», spätzli ou polenta 1b, 3a, 7a, 9b, 10b
- CINGHIALE DEL MALCANTONE IN SALMI CON POLENTA** Fr. 34.--
Wildschweinpfeffer aus der Region mit Polenta
Civet de sanglier de la région avec polenta 7a, 9b, 10b, 11b

SPECIALITÀ

- SALTIMBOCCA DI VITELLO AL MARSALA,** Fr. 38.--
RISOTTO CARNAROLI ALLA MILANESE
Kalbschnitzel mit Rohschinken und Salbei, Safran-Risotto
Escalopes de veau à la sauge et jambon cru, risotto au safran
1a, 3b, 7a, 9b, 10b
- LOMBATA DI AGNELLO IN CROSTA DI MIELE E ERBE AROMATICHE** Fr. 39.--
GRATIN DI PATATE
Lammfilet in Honig-Kräuterkruste, Kartoffelgratin
Filet d'agneau en croute de miel et herbes aromatiques, gratin dauphinois
1b, 3b, 7a, 9b, 10b
- FILETTO DI MANZO ALLA GRIGLIA** Fr. 42.--
Rindsfilet vom Grill / Filet de boeuf grillé
BURRO CAFE DI PARIS 7a, 10a + Fr. 2.--
IN MANTO DI SENAPE IN GRANI E PEPE DELLA VALLE MAGGIA 7a, 10a + Fr. 4.--
CON SALSA CASCADE (a base di ketchup) 4b, 7a, 9a, 10a + Fr. 7.--
GRATIN DI PATATE O CROCHETTE DI POLENTA O RISO
Kartoffelgratin, Polenta-kroketten oder Reis
Gratin dauphinois, croquettes de mais ou riz
- CHATEAUBRIAND ALLA GRIGLIA, SAUCE BEARNAISE** 2 pers. Fr. 116.--
GRATIN DI PATATE E VERDURE ASSORTITE
Doppeltes Rindsfilet mit Bearnaise-Sauce, Gemüse und Kartoffelgratin
Chateaubriand, sauce béarnaise, légumes et gratin dauphinois
3a, 7a, 5b