

# ANTIPASTI

**INSALATA MISTA DAL BUFFET** *piccola* Fr. 12.--  
*Gemischter Salat vom Buffet* *grande* Fr. 16.--  
*Salade m el e du buffet*

**AFFETTATO DI CINGHIALE E CERVO** Fr. 22.--  
*Wildschwein- und Hirsch-Aufschnitt*  $\frac{1}{2}$  *porzione* Fr. 17.--  
*Charcuterie de sanglier et de cerf*

**BOCCONCINI DI FILETTO DI CERVO CON GALLINACCI** Fr. 25.--  
**INSALATINE, OLIO D'OLIVA AI MIRTILLI ROSSI**  
*Hirsch-Salat mit Eierschwämmen, Oliven- l mit Preiselbeeren*  
*Salade de Cerf et chanterelles, huile d'olives aux airelles rouges*  
5b, 7a

**CARPACCIO DI TROTA (CRUDA)** Fr. 22.--  
**AL BASILICO E OLIO D'OLIVA LIGURE**  
*Frische Lachsforelle mit Basilikum (roh)*  
*Truite saumonée au basilic (crue)*

**INSALATA DI ASTICE SELVATICO (Canada) CON ARANCIA,** Fr. 38.--  
**POMPELMO E VINAIGRETTE ALL'ACETO DI LAMPONI**  
*Hummer-Salat (Wildfang) mit Orange, Grapefruit und Himbeeressig*  
*Salade de Homard, oranges, pamplemousse et vinaigre de framboises*  
2a

# BRODI E ZUPPE

**BRODO DI CODA DI BUE** Fr. 15.--  
*Klare Ochschwanzsuppe / Oxtail clair en tasse*  
1b, 9a

**ZUPPA DI CASTAGNE E LENTICCHIE** Fr. 14.--  
*Kastanien-Linsensuppe*  
*Potage aux châtaignes et aux lentilles*  
7a, 9a, 1b

**MINISTRONE** Fr. 14.--  
*Minestrone*  
9a, 1b

**CREMA DI ZUCCA** Fr. 15.--  
*Kurbis-Cremesuppe / Velout  de potiron*  
1b, 7a, 9a

# 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. 18.-- Fr. 24.--

*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. 18.-- Fr. 24.--

*Ravioli mit Fleischfüllung an Nuss-Sauce*  
*Ravioli farcis de viande aux noix*

1a, 3a, 7a, 8a

\* **TAGLIOLINI AI FUNGHI PORCINI (con panna)** Fr. 20.-- Fr. 26.--

*Nudeln mit Steinpilzen*  
*Nouillettes aux cèpes*

1a, 3a

\* **TAGLIATELLE DI CASTAGNE** Fr. 19.-- Fr. 25.--

*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 PEPPERONCINO** 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** min. 2 pers. / p.p. Fr. 22.-- Fr. 28.--

*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. 38.--  
*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. 36.--  
**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** Fr. 40.--  
**ALLA GRAPPA E SULTANINE**

**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

**FILETTI DI ROMBO CON SALSA AI PISTILLI DI ZAFFERANO** Fr. 45.--  
**E ZENZERO, RISO ALLA CREOLA**

*Steinbutt-Filets an Safranfäden und Ingwer-Sauce, Reis*  
*Filets de turbot, sauce aux pistils de safran e gingembre, riz créole*

1a, 3a, 4a, 7a

**GAMBERONI E CAPPESANTE GRIGLIATI** Fr. 46.--  
**AL BURRO E ERBE AROMATICHE**

**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, nouilletes*

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. 52.--  
*Rehmedaillons mit Eierschwämmen, Spätzli*  
*Médaillons de chevreuil aux chanterelles, spätzli* 1b, 3a, 7a, 9b, 10b
- FILETTI DI CERVO AI FUNGHI PORCINI, SPÄTZLI** Fr. 50.--  
*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. 132.--  
**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. 36.--  
*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. 40.--  
**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. 42.--  
**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. 45.--  
*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 maïs ou riz*
- CHATEAUBRIAND ALLA GRIGLIA, SAUCE BEARNAISE** 2 pers. Fr. 119.--  
**GRATIN DI PATATE E VERDURE ASSORTITE**  
*Doppeltes Rindsfilet mit Bearnaise-Sauce, Gemüse und Kartoffelgratin*  
*Chateaubriand, sauce béarnaise, légumes et gratin dauphinois*  
3a, 7a, 5b