



Antipasti

- Foie gras - terrina di fegato d'oca con spicchi di mela tiepidi caramellati. 31
 Foie gras - Gänseleberterrinen mit warmen karamellisierten Apfelspalten
Vino dolce consigliato / Empfohlener Süsswein: Jurançon AOC (Petit Manseng) - fr. 10.50 al bicchiere / Pro Glas
- Gamberi selvatici con insalatina di spinaci novelli, cavolo rosso, fichi e mandorle sabbiate. 36
 Vinaigrette allo yogurt e zenzero.
 Wildgefangene Krevetten von der Grillplatte mit Spinatsalat, Rotkraut, Feigen und Mandeln .
 Joghurt-Ingwer-Vinaigrette
- Tartare di manzo leggermente piccante. Toast e burro. 120 gr. 26
 Leicht pikantes Tatar vom Rind. Toast und Butter
- Variazione vegetariana con crème brûlée al Taleggio, polpettine di verdure con salsa al curry, 24
 tartare di barbabietole rosse.
 Vegetarische-Variation: Taleggio-Crème Brûlée, Gemüse-Bällchen mit einer Currysauce,
 Tatar aus roten Rüben
- Polipo e filetto di calamaro scottati alla piastra. Crema di topinambur e bianco di verza. 29
 Tintenfisch-Polpo und Tintenfischfilet von der Grillplatte. Topinamburcreme und Wirsingkohl
- Insalata di formentino "Mimosa" con speck, crostini di pane e uova sode. 16
 Nüssli-Salat "Mimosa" mit Speck, Brot-Croûtons und gekochten Eiern
- Piccola insalata mista. 13.50
 Kleiner gemischter Salat
- Piccola insalata verde. 11
 Kleiner grüner Salat



Piatto a basso contenuto calorico / Kalorienarmes-Gericht

Piatto vegetariano / Vegetarisches – Gericht

Minestre

- Vellutata di zucca con fiocchi di ricotta e semi di zucca.  16
Kürbiscremesuppe mit Quark-Flocken und Kürbiskernen

Primi piatti

- Tortelloni di magro fatti in casa al burro e salvia.  23 / 28
Hausgemachte Quarktortelloni an Butter und Salbei
- Risotto Carnaroli, Prosecco, zucca, rosmorino e mousse al Blu della Vallemaggia.  25 / 29
Carnaroli-Risotto mit Prosecco, Kürbis, Rosmarin und Blauschimmelkäse vom Maggiatal
- Ravioli neri al carbone vegetale ripieni di sogliola. Ragù di seppia con capesante scottate. 27 / 32
Hausgemachte Ravioli aus schwarzem Mehl gefüllt mit Seezunge. Tintenfisch-Ragout und kurz angebrateten Jakobsmuscheln

 Piatto vegetariano / Vegetarisches – Gericht

Carni

- Tagliata di filetto di maiale cotto a bassa temperatura, salsa al curry dolce. Mango, papaya e riso venere. 44
Aufgeschinttes Schweinsfilet bei niedriger Temperatur gegart, milde Currysauce, Mango, Papaya und Venusreis
- 180 gr. di cuore di filetto di manzo ai tre pepi **oppure** alla griglia. Patate rosolate oppure risotto. 49
180 g Herzstück vom Rindsfilet an drei Pfeffersauce **oder** gegrillt – Bratkartoffeln oder Risotto
- Steak di vitello alla piastra con scaloppa di fegato d'oca. Salsa al Madera. 49
Kalbssteak von der Grillplatte mit Gänseleberschnitzel. Sauce Madera
- Costolette d'agnello gratinate in crosta di formaggio "Vallemaggia". 46
Gratin di patate e piccole verdure.
Mit Maggiatal-Käse überbackene Lammkoteletts - Kartoffelgratin und kleines Gemüse
- Tartar di manzo leggermente piccante. Toast e burro. 180 gr. 42
Leicht pikantes Tatar vom Rind. Toast und Butter.

Provenienza delle carni / Fleisch-Herkunft

Manzo, vitello / Rind, Kalb : CH/AUS – Agnello / Lamm: AUS/IRL

Selvaggina

- | | | | | |
|--|--------------|-------|--|---------|
| - Malfatti caserecci di pasta verde al ragú di cinghiale e maggiorana
Hausgemachte grüne Teigwaren mit Wildschweinragout | | | | 24 / 27 |
| - Piccolo antipasto con bresaola di cervo, prosciutto di cinghiale e salametto di cervo. Insalata Waldorf di sedano rapa, fichi e noci
Kleine Vorpeise mit Hirsch-Bresaola, Wildschweinschinken und Hirsch-Salami.
Waldorfsalat mit Knollensellerie, Feigen und Nüssen | | | | 21 |
| - Sella di capriolo "Baden-Baden"
Rehrücken "Baden-Baden" | min. 2 pers. | p .P. | | 72 |
| - Medaglioni di capriolo "Mirza"
Rehmedallions "Mirza" | | | | 49 |

Guarnizioni a scelta : spätzli al burro oppure taglierini al burro
Beilage nach Wahl : Frische Spätzli an Butter oder Eiernudeln

Pesci

- Filetto di rombo con carciofi freschi prezzemolati. Patate al vapore. 48
Steinbuttfilet mit frischen Artischocken. Dampfkartoffeln

Come al grotto...



- Saltimbocca di pollo con salsa al Marsala – Risotto allo zafferano. 36
Hühner-Saltimbocca an Marsala-Sauce - Safranrisotto
- Osso buco di vitello gremolata – Risotto allo zafferano oppure polenta 43
Kalbshaxe Gremolata – Safranrisotto
- Coscetta di coniglio arrosto, cotta senza l'osso a bassa temperatura – crostini & bacon. Polenta. 38
Enbeinte Kaninchenkeule bei niedriger Temperatur gegart. Croûtons & Speck – Tessiner Polenta

Provenienza delle carni/pesci - Fleisch-/Fisch-Herkunft

Manzo, vitello / Rind, Kalb: CH/AUS - Agnello/Lamm: AUS/IRL - Coniglio/Kaninchen: ITA Pollame/Geflügel: CH/I

Rombo/Steinbutt ES/NL