



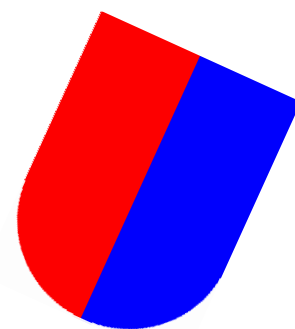
## Apéro Empfehlungen

<b>Muurmer Bianca 2017</b> vom eigenen Rebberg	5.20
<b>Muurmer Chlöpfmoscht</b>	8.-
<b>Prosecco GeG</b> DOCG 2014 De Faveri	9.-
<b>Aperol Spritz</b> mit Prosecco, Soda, Eis und Orangenscheibe	10.-
<b>Vertschi</b> Saft aus grünen knackigen Trauben alkoholfrei	6.-

## Wein Empfehlungen

<b>Merlot del Ticino</b> Selezione d'Ottobre Fratelli Matasci	2016 im Bocalino	2 dl 7.5dl	11.80 42.-
<b>Due Gelsi Barbera D`Alba</b> Guidobono, Piémont	2015	1 dl 7.5 dl	5.70 39.50
<b>Gergenti Nero d`Avola e Merlot</b> Sicilia DOC	2016	1 dl 7.5 dl	5.90 42.-
<b>Château de Barbe Blanche</b> Léussac-Saint Émilion AOC, Bordeaux (Letzte Flaschen)	2014	1 dl 7.5 dl	6.60 49.-

# Specialità del Ticino



## Antipasti

Vorspeisen



### Antipasti del buffet

Hausgemachte Tessiner Spezialitäten vom Büfett

17.-

28.-

Do. – Sa. 18:00-21:30 / So. 17:30-20:15

### Antipasti del buffet a discrezione

Hausgemachte Tessiner Spezialitäten vom Büfett „à discrétion“

37. -

Do. – Sa. 18:00-21:30 / So. 17:30-20:15

### Insalata di rucola con sbrinz

salsa al balsamico\*

Rucolasalat mit Sbrinz, Balsamicosauce\*

12. -

### Tre cicorino con panchetta, uovo e crostini

salsa al balsamico\*

Dreierlei vom Chicorée mit Speck, Eier und Croutons

An Balsamicosauce\*

15. -

### Valerianella "Mimosa"

salsa al balsamico\*

Nüsslisalat mit gehacktem Ei an Balsamicosauce\*

11. -

### Insalata verde

salsa al balsamico\*

Grüner Blattsalat an Balsamicosauce\*

9.50

\* oppure salsa francese / \* oder mit französischer Salatsauce (3)

## Minestra

Suppe



### Minestrone Ticinese

Tessiner Gemüsesuppe (2,3)

9.50

Allergiker Info: 1 enthält Laktose, 2 enthält Gluten, 3 enthält Sellerie  
Bei weiteren Allergien und Unverträglichkeiten fragen Sie bitte unseren fachkundigen Service.



## Pasta e Risotto



Vorspeise / Hauptgang

**Risotto ai funghi porcini**  
Risotto mit Steinpilzen (1)

16.- 24.-

### Spaghetti

- Napoli (Tomatensauce) (2,3)
- ai funghi (Waldpilzragout) (1,2,3)
- carbonara (1,2)
- al gorgonzola (1,2)



13.- 19.-  
 15.- 21.-  
 16.- 22.-  
 16.- 22.-

### Capelli d'angelo

Feine Nudeln an Zitronensauce (1,2)



15.- 21.-

### Ravioli con formaggio

Ravioli mit Käsefüllung  
an einer leichten Gemüse-Rahmsauce (1,2,3)

16.- 26.-

### Gnocchi di patate fatti in casa

Hausgemachte Gnocchi

- al burro e salvia (Butter und Salbei) (1,2)
- Napoli (Tomatensauce) (2,3)
- ai funghi (Waldpilzragout) (1,2)
- al gorgonzola (1,2)



16.- 22.-  
 15.- 21.-  
 16.- 22.-  
 17.- 23.-



## Nostra specialità di casa

Unsere Hausspezialität (Es hat solange es hat!)

### Coniglio al forno con polenta

Bio Kaninchenragout mit Gemüse geschmort

dazu Polenta (1,3)

37.-

Das Kaninchenfleisch stammt aus dem Kaninchenparadies in Cunter bei Savognin. Hier werden die Tiere mit viel Auslauf gehalten und bekommen nur das beste Biofutter zu essen, dadurch wird das Fleisch etwas fester, jedoch umso aromatischer!



## Secondi piatti

Hauptgänge

### Ossobuco gremolata con polenta e verdure

Hausgemachte Kalbshaxe mit Polenta und Gemüse (1,2,3)

34.-

### “Skater” con risotto e verdure

Rinds-Hacksteak von unserem Hof

Risotto und Gemüse (1,3)

26.-

### Saltimbocca di maiale con risotto e verdure

Schweins-Saltimbocca mit Risotto und Gemüse (1,2,3)

28.-

### Bistecca di manzo con salsa al pepe verde (200g)

Swiss Prime Fleisch, am Knochen gereift

patate fritte e verdure

Rindsentrecôte an grüner Pfeffersauce

Pommes frites und Gemüse (1)

41.-

### Piccata milanese

Piccata vom Schwein auf Tomatenspaghetti (1,2,3)

27.-

### Pollo arrosto all’Italiana con patate fritte

Mistchratzerli im Ofen gebraten, auf getrockneten Tomaten, Oliven,

Knoblauch, Zwiebeln und Kräutern, dazu Pommes frites

33.-

### Pollo arrosto classico con patate fritte

Mistchratzerli im Ofen gebraten, unser Klassiker

mit hausgemachter Gewürzmischung und BBQ-Sauce

dazu Pommes frites

32.-

**Buon appetito**

**Einen guten Appetit**