



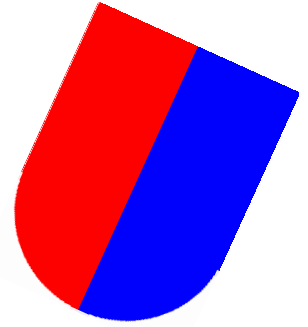
## Apéro Empfehlungen

<b>Muurmer Bianca 2016</b> vom eigenen Rebberg	5.20
<b>Muurmer Chlöpfmoscht</b>	8.-
<b>Prosecco GeG</b> DOCG 2014 De Faveri	9.-
<b>Moscato d´Asti</b> 2014 Vigneti di Ca´d´Gall	6.-
<b>Aperol Spritz</b> mit Prosecco, Soda, Eis und Orangenscheibe	10.-
<b>Vertschi</b> Saft aus grünen knackigen Trauben alkoholfrei	6.-

## Wein Empfehlungen

<b>Arcangelo</b> Merlot 2015 Tamborini	im Bocalino	2 dl	11.40
		7.5dl	39.50
<b>Due Gelsi Barbera D`Alba</b> 2015 Guidobono, Piémont	1 dl	5.70	7.5 dl
			39.50
<b>Château de Barbe Blanche</b> 2014 Léussac-Saint Émilion AOC, Bordeaux	1 dl	6.60	7.5 dl
			49.-

# Specialità del Ticino



## Antipasti

Vorspeisen



### Antipasti del buffet

Hausgemachte Tessiner Spezialitäten vom Büffet

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 parmigiano

salsa al balsamico\*

Rucolasalat mit Parmesan, Balsamicosauce\*(1)

12. -

### Valerianella con carne di manzo affumicata

salsa al balsamico\*

Nüsslisalat mit Mostbröckli an Balsamicosauce\*

16. -

### 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 (1,2,3)

8.50

Allergiker Info: 1 enthält Laktose, 2 enthält Gluten, 3 enthält Sellerie, 4 enthält Erdnuss



## Pasta e Risotto



Vorspeise / Hauptgang

**Risotto ai funghi**  
Risotto mit Waldpilzen (1,2)

16.- 24.-

### Spaghetti

- Napoli (Tomatensauce) (2,3)
- ai funghi (Waldpilzragout) (1,2,3)
- carbonara (1,2,4)
- al gorgonzola (1,2)



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

**Capelli d'angelo**  
Feine Nudeln an Zitronensauce (1,2)



15.- 21.-

**Tortelli di ricotta e spinaci** al burro e salvia  
Ricotta-Spinat Tortelli an Butter und Salbei (1,2,3)

16.- 26.-

**Polenta con funghi**  
Polenta mit Pilzragout (1,2,)



16.- 24.-



## Nostra specialità di casa

Unsere Hausspezialität (Es hat solange es hat!)

### Coniglio al forno con polenta

Bio Kaninchenragout und Schenkel

mit Gemüse geschmort, dazu Polenta (1,2,3,4)

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 (1,2,3,4)

34.-

### "Skater" con risotto e verdure

Rinds-Hacksteak von unserem Hof

Risotto und Gemüse (1,3,4)

26.-

### Saltimbocca di maiale con risotto e verdure

Schweins-Saltimbocca mit Risotto und Gemüse (1,2,3,4)

28.-

### Bistecca di manzo con salsa al pepe verde

patate fritte e verdure

Rindsentrecôte von unserem Hof an grüner Pfeffersauce

Pommes frites und Gemüse (1,4)

39.50

### Piccata milanese

Piccata vom Schwein auf Tomatenspaghetti (1,2,3,4)

27.-

### Pollo arrosto all'Italiana con patate fritte

Mistchratzerli im Ofen gebraten, auf getrockneten Tomaten, Oliven, Knoblauch, Zwiebeln und Kräutern, dazu Pommes frites (4)

33.-

### Pollo arrosto classico con patate fritte

Mistchratzerli im Ofen gebraten, unser Klassiker mit hausgemachter Gewürzmischung und BBQ-Sauce dazu Pommes frites (4)

32.-

**Buon appetito**

**Einen guten Appetit**