

ANTIPASTI

**Vellutata di asparagi bianchi 16.—
con gamberone, asparagi verdi grigliati,
pomodorini datterini essiccati e soffice all'aglio orsino**

Leichte, weisse Spargel-Creme Suppe mit gegrillter Garnele und grünen Spargeln, getrockneten Datteltomaten und Bärlauch-Biskuit (1,2,3,7)

**Tomino al forno con asparagi verdi grigliati, 18.—
vinaigrette alle verdure e acciughe del cantabrico,
servito con pane carasau**

Gebackener Tominokäse mit gegrillten grünen Spargeln, Gemüsevinaigrette und Anchovis aus dem kantabrischen Meer, serviert mit Carasau-Brot (1,4,7,9)

**Midollo di manzo grigliato con cipolle arrostate, 16.—
erba cipollina, pepe nero e pane Valle Maggia tostato**
Gegrillter Markknochen mit gerösteten Zwiebeln, Schnittlauch, schwarzem Pfeffer und geröstetem Valle Maggia Brot (1)

SECONDI

**Spiedone di carne alla griglia con manzo, 38.—
lombata di maiale, pancetta, peperoni e cipolla,
servito con coste stufate, patatine fritte BBQ e salsa raita**
Gegrillter Spiess mit Rindfleisch, Schweinerücken, Speck, Paprika und Zwiebeln, serviert mit Mangold, BBQ-Pommes und Raita-Sauce (7,10,12)

**Trancio di salmone "Swiss Alpine" di Lostallo 42.—
e asparagi verdi grigliati su crema di cavolfiore,
servito con riso basmati alle verdure e salsa raita**
«Swiss Alpine» Lachstranche und grüner Spargel grilliert auf Blumenkohlcreme, serviert mit Basmatireis mit Gemüse und Raita-Sauce (4,7,9,10,12)

**Tagliata di entrecôte di manzo irlandese "Dry-Aged" 52.—
servita con asparagi grigliati, patate al rosmarino e jus al timo**
Tagliata vom irischen Rinds Entrecote «Dry-Aged», serviert mit gegrillten grünen Spargeln, Rosmarinkartoffeln und Thymianjus (7,9,12)