

ANTIPASTI

**Vichyssoise classica, di patate e porri, servita fredda 16.—
con coregone affumicato, crostini di pane e erba cipollina**

Klassische Vichyssoise, aus Kartoffeln und Lauch, kalt serviert mit geräuchertem Felchenfilet,
Brotcroutons und Schnittlauch (1,4,7,9,10,12)

**Melone con prosciutto crudo di Parma, 22.—/29.—
lamponi e grissino artigianale**

Melone mit Parma-Rohschinken, Himbeeren und Grissino (1)

**Lesso di manzo cotto rosa, servito freddo 24.—
con insalata di cetrioli, rafano e rapanelli**

Rosa gegarter Rinds-Tafelspitz, kalt serviert
mit Gurkensalat, Meerrettich und Radieschen (9,10,12)

PRIMI

**Tortelloni di brasato al burro e salvia 32.—
con funghi gallinacci, spinacino e pomodori datterini semi-dry**

Tortelloni mit Brasato-Füllung an Salbei-Butter
mit Pfifferlingen, Spinat und halbtrockneten Datteltomaten (1,3,7,9,12)

SECONDI

**Guancetta di maiale brasata al merlot ticinese e timo, 39.—
servita con polenta cremosa, fagiolini verdi e gialli, guancia croccante**

In Tessiner Merlot und Thymian geschmorte Schweinebäckchen
serviert mit cremiger Polenta, grünen und gelben Bohnen und knusprigem Guancia-Speck (7,9,12)

**Sminuzzato di vitello con funghi gallinacci, 46.—
salsa alla panna e sherry, servito con pappardelle al burro**

Kalbs-Geschnetzeltes mit Pfifferlingen und Sherry-Rahmsauce,
serviert mit Butter-Pappardelle (1,3,7,9,12)

**Spiedone con polpo, calamari, gamberoni e zucchine dalla griglia, 44.—
servito con riso basmati alle verdure e salsa Rouille**

Spieß mit Pulpo, Tintenfisch, Riesencrevetten und Zucchini vom Grill
serviert mit Reis mit Gemüse und Rouille-Sauce (2,3,9,14)