

Insalata di formentino “Mimosa” 14.— 
con uovo sodo e crostini di pane

Herbstlicher Nüsslisalat «Mimosa» mit gehacktem Ei und Brot Croutons (1,3,10,12)

Insalata autunnale con formentino, 17.80 
funghi misti trifolati, uva e castagne caramellate

Herbstlicher Nüsslisalat mit sautierten gemischten Pilzen,
Trauben und karamellisierten Kastanien (9,10,12)

Bruschettone con funghi trifolati, burrata, fichi e aceto balsamico 18.—

Bruschettone mit sautierten Pilzen, Burrata, Feigen und Balsamico-Essig (1,7,12)

Crema di sedano e mela verde 14.— 
con crumble di mandorle e pepe della Valle Maggia

Cremesuppe aus Sellerie und grünem Apfel mit Mandelstreusel und Pfeffer aus dem Maggiatal
(7,8,9,12)

Risotto al radicchio rosso e rosmarino 26.—
con crema di funghi porcini, sedano e castagne

Risotto an rotem Radicchio und Rosmarin mit Steinpilzcreme, Sellerie und Kastanien (7,9,12)

Scaloppine di capriolo, salsa di selvaggina al ginepro e cranberries, 48.—
cavolo rosso, cavoletti, fichi, crema di tuberi,
zucca e spätzli di ricotta fatti in casa,

Zarte Rehschnitzel an Wildsauce mit Wacholder und Preiselbeeren, Rotkohl, Rosenkohl,
Feigen, Knollenpüree, Kürbis und hausgemachte Quark-Spätzli, (1,3,7,9,10,12)

Sminuzzato di selvaggina alla cacciatore con funghi misti, pancetta, 38.—
cipolline, uva e crostini di pane, servito con spätzli di ricotta fatti in casa

Geschnetzeltes Wildfleisch „Jäger-Art“ mit gemischten Pilzen, Speck
Silberzwiebeln, Trauben und Brotcroutons, serviert mit hausgemachten Quark-Spätzli (1,3,7,9,12)

Trancio di salmone “Swiss Alpine” di Lostallo 42.—
in crosta di noci e panko, servito su verdure autunnali,
purea di tuberi e salsa al vino bianco

Lachstranche «Swiss Alpine» aus Lostallo in einer Nuss- und Pankokruste, serviert auf Herbstgemüse,
Knollenpüree und Weissweinsauce (3,4,7,8,9,12)

