


**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 cardoncelli trifolati, pera e pinoli**

Herbstlicher Nüsslisalat mit sautierten Kräuterseitlingen, Birne und Pinienkernen (7,10,12)

**Crema di zucca con castagne, 12.— 
pera allo zafferano, semi e olio di zucca**

Kürbiscremesuppe mit Kastanien, Safranbirne, Kürbiskernen und seinem Öl (7,9,12)

Risotto alla milanese classico con midollo di manzo 26.—

Klassisches Mailänder Risotto mit Rindermark (7,9,12)

**Entrecôte di manzo irlandese alla griglia, 46.—
servito con salsa Béarnaise, verdure stagionali e patatine fritte**

Gegrilltes irisches Rinder-Entrecôte, serviert mit Sauce Béarnaise,
saisonaalem Gemüse und Pommes frites (3,7,12)

**Costolette d’agnello alla griglia con cassoulet di fagioli, 44.—
polenta taragna grigliata e jus “provenzale” alle erbette**

Gegrillte Lammkoteletts mit Bohnen-Cassoulet, gegrillter «Taragna» Polenta
und provenzalischem Kräuterjus (7,9,10,12)

**Filetti di pesce persico dal nostro allevamento* rosolati, 36.—
con funghi cardoncelli e cipollotti,**

servito con patate schiacciate e salsa al Verjus

Gebratene Egli-Filets aus eigener Zucht* mit sautierten Kräuterseitlingen
und Frühlingszwiebeln, serviert mit Kartoffelstampf und Verjus-Sauce (4,7,9,12)

* allevati con lievito di birra / mit Bierhefe aufgezogen

