

ANTIPASTI

Potage de potiron au curry avec marrons et poire en dès 11.—

Pumpkin soup with curry, chetnut and diced pear

 ⌚ 7,9,12

Bruschette aux cèpes sautées 14.80

Bruschette with porcini mushrooms

 ⌚ 1

Salade de mâche avec oeuf dur, lardons et croûtons de pain 15.—

Lambs lettuce salad with chopped egg, bacon and bread

⌚ 1,3,10,12

PRIMI E SECONDI

Tagliolini avec cèpes sautées, ail, tym et persil 28.—

petit/small 25.—

Tagliolini with porcini mushrooms, garlic, thyme and parsley

 ⌚ 1,3,7

Risotto au potiron avec crème de gorgonzola et lardons 26.—

croccante petit/small 23.—

Pumpkin risotto with gorgonzola cream and crispy bacon

7,12

Filet di cabillaud au vin blanc, tomates, oignons, ail et persil, 38.—

riz sauvage

Cod fillet with white wine, cherry tomatoes, onions, garlic and parsley, wild rice

4,7,12

Escalopes de chevreuil à la creme de gibier, 46.—

servis avec spätzli, legumes de saison et poire noyée

Roe deer escaloppes with game sauce and cream

served with spätzli, seasonal vegetables and poached pear

1,3,7,9,12

Ragout de cerf “ alla cacciatore” accompagné de spätzli
et d’une poire pochée 39.—

Venison stew” cacciatora style”, served with homemade spätzli and poached pear

1,3,7,9,12

PIZZA

Pizza “Ascona “ avec mozzarella, tomates cerises AOP Vézuve, 26.—

cèpes salami à la truffe noire et roquette

Pizza with mozzarella, Vesuvius PDO cherry tomatoes,

porcini mushrooms, black truffle salami and argula

1,7,12



Impasto “Ascona”

La ricetta di questo impasto è frutto del lavoro di squadra dei Terreni alla Maggia e del gruppo Feldpausch. Un prodotto genuino e **100% di Ascona** con farina bianca, farina di grano duro e farina di mais rosso. Un inno alla regionalità.

*Das Rezept für diesen Teig ist das Ergebnis der Zusammenarbeit zwischen Terreni alla Maggia und der Gruppe Feldpausch. Ein authentisches und **100%iges Produkt aus Ascona** mit Weiss-, Hartweizen- und rotem Maismehl. Eine Hymne an die Regionalität.*