

Menü der Saison

Wird Abends und am Sonntagmittag serviert

Antipasti

- Salat der Saison, begleitet von unserer Hausvinaigrette 13.–
- Gams-Tatar mit Liebstöckelöl aromatisiert, Apfelparpaccio und kandierter grüner Sellerie 25.–
- Ziegen-Raclette-Käse-Empanadas "In sü la scima", Feigensenf und Herbst-Misticanza 18.–
- Tessiner Wurst und Käseteller mit hausgemachtem süss-saurem Gemüse (200g) 26.–

Primi

- Spaghetti alla chitarra mit Kirschtomaten und Safran, gewürzt mit einer Reibe von Meeräschenrogen aus Corsica 28.–
- Klassische hausgemachte Kürbistortelli mit einer Beurre noisette-Emulsion und frittiertem Salbei 26.–
- Risotto mit wildem Thymian aus der Umgebung, gebratenen Shiitake-Pilzen und Stracciatella-Käse aus der Latteria del Borgo 28.–

Secondi

- Medaillon vom Damhirschrücken in Haselnusskruste, Knollensellerie Püree und Rotkohl, Wildjus und americano Traubenmost 48.–
- Glasierte Wildschweinbäckchen, serviert mit knuspriger Rosmarin-Polenta aus unserer Mühle und confierter Schalotte 38.–
- Variation von Falafel mit Tzatziki aus Tessiner Gurken und Bergjoghurt 28.–

Dolci

- Unsere Pavlova gefüllt mit Chantilly aus Büscion di Brione, Lemon Curd mit Lime und Basilikum 14.–
- Weinbergspfirsiche von Nonna Félicité, begleitet von Schokoladen- und Karamellmousse, Sablé mit Fleur de Sel 14.–
- Käseteller aus unseren Tälern und unseren Alpen 16.–
- Kugel hausgemachtes Eis "Dolce Vita", Locarno 4.–
 - Fior di Latte - Ricotta und Pistazien
 - Bitterschokolade - Americano Traubensorbet
 - Farina Böna - Zitronensorbet
 - Himbeersorbet

Wir gehen gerne auf Ihre Ernährungsbeschränkungen ein, bitte teilen Sie diese dem Serviceteam mit.

Die Preise sind in Schweizer Franken, inklusive Mehrwertsteuer

Herkunft von Fleisch - Damhirsch: Schweiz - Gämse: Österreich - Wildschwein: Spanien