

# Saisonale Spezialitäten



## Vorspeisen

Fr.

Allergene

### *La vellutata di zucca dello chef*

14.50

11318

*Kürbiscremesuppe «Hokkaido & Butternut» - Sellerie - Karotten - Zwiebeln  
Kartoffeln - EVO-Öl aus Nocellara del Belice & Bio-Kürbiskernen-öl - Kürbisperlen  
Separat servierte Garnitur: Mini Kürbiskernen-Amaretti auf Sprossen*

118111

### *Bruschette ai funghi bio trifolati*

tre pezzi 16.50

*Geröstete Brotscheiben "Tortiglione scuro" mit EVO-Öl  
Gebratene Bio-Saison-Pilzen mit Knoblauch und Petersilie  
(Bio Kräuterseitlinge - Bio-Shitake - Bio-Nameko - Bio-Austernpilze - Bio-Champignons)*

11318111

### *Insalata di formentino autunnale*

17.50

*Nüssli-Salat - Bio-Schweizer Ei - knuspriger Speck - Brot-Crôutons  
mit EVO-Öl aus Nocellara del Belice - Sauce nach Wahl*

118

### *Trilogia di radicchio ai carciofi*

19.50

*Dreierlei saisonale Radicchio Salaten mit  
Radicchio tardivo di Treviso - Radicchio di Castelfranco  
Radicchio rosa di Verona - Granatapfel - frische rohen Artischocken  
Geröstete Brotwürfel und Cashewnüsse  
Bio-Zitronen Emulsion verfeinert mit EVO-Öl aus Nocellara del Belice*

## Erster Gang



### *Die mit dem Präsidium Slow Food®*

1131

#### *Gnocchi di patate freschi allo Zincarlin*

kleine Portion 23.-

7112



*Frische Kartoffel-Gnocchi - gereifte Käse "Zincarlin dala Val da Mücc"  
Rahm - schwarzer Kampot-Pfeffer*

28.-

*Am Tisch: Parmigiano Reggiano DOP frisch geraffelt*

## Haupt Gericht

1131719112

### *Kalbs-Ossobuco mit Tessiner Bio-Polenta*

44.-

*300 g~ Kalbshaxe - Tessiner Bio-Polenta aus Pianezzo  
Sauce abgelöscht mit Merlot del Ticino DOC - Bio-Zitronenschale - Petersilie*

## Mini Dessert des Monats

### *Mini semifreddo all'uva americana*

6.50

*Halbgefrorenes mit amerikanischen Trauben aus Someo  
mit Grappa aus amerikanischen Trauben*

12

+ 2.-

11317

### *Mini Coupe Nesselrode*

11.-

*Meringue - Vanille-Glacéa - Marroni-Vermicelle - Schlagrahm*