Inverno

Vellutata di zucca con nocciole tostate [V+] 16
Kürbiscrèmesuppe mit gerösteten Haselnüssen
Pumpkin cream soup with roasted hazelnuts

Crostini con taleggio e castagne [V] 18
Crostini mit Taleggio und Marroni
Crostini with Taleggio cheese and chestnuts

Risotto con zucca, castagne caramellate e pecorino di Pienza [V] 23 30
Kürbisrisotto mit karamellisierten Marroni und Pecorino di Pienza
Pumpkin risotto with caramelised chestnuts and Pecorino di Pienza

Pappardelle con fagioli borlotti e fonduta di gorgonzola [V] 22 27
Pappardelle mit Gorgonzolasauce und Borlottibohnen
Pappardelle with Gorgonzola sauce and borlotti beans

Guancia di manzo brasata al vino rosso servita con polenta 45
Geschmorte Rindsbacke an Rotweinsauce, dazu Polenta
Braised beef cheek in red wine sauce, served with polenta

Tagliata di manzo alla griglia con radicchio rosso tardivo brasato al vino rosso 59
Grilliertes Rindsentrecôte mit in Rotwein geschmortem spätem rotem Radicchio, dazu Kräuterkartoffeln
Grilled beef entrecôte with late-season red radicchio braised in red wine, served with herb potatoes

Petto d'anatra all'arancia con purè di patate allo zafferano e scalogno al sambuco 44
Entenbrust an Orangensauce, serviert mit Safrankartoffelpüree und Holunderschalotte
Duck breast in orange sauce, served with saffron mashed potatoes and elderflower shallot

Strangozzi oppure risotto con tartufo nero [V] 37 48
Strangozzi oder Risotto an Trüffelsauce mit frischem schwarzem Trüffel
Strangozzi or risotto with truffle sauce and fresh black truffle

Ravioli di manzo Chianina al burro con tartufo nero 37 48
Hausgemachte Ravioli mit Chianina-Rindfleischfüllung, an Butter, mit frischem schwarzem Trüffel
Homemade ravioli filled with Chianina beef, served with butter and fresh black truffle

Scaloppina di vitello al tartufo nero con strangozzi al burro 58
Kalbsschnitzel an Trüffelsauce mit frischem schwarzem Trüffel, dazu Strangozzi mit Butter
Veal escalope with truffle sauce and fresh black truffle, served with buttered strangozzi

Extra tartufo nero, pro Gramm 6

Für Informationen zu Allergenen in den einzelnen Gerichten wenden Sie sich bitte an unsere Mitarbeiter.
Preise in CHF inkl. MwSt.

V: vegetarisch
V+: vegan