

Menu

Il nostro è un piccolo ristorante dove ogni piatto nasce da materie prime scelte con cura, lavorate con semplicità e passione.

La carta è breve, perché cerchiamo di seguire le stagioni, usando prodotti freschi che trasformiamo con creatività.

Qui trovi sapori autentici, preparazioni fatte in casa e attenzione a ogni dettaglio.

Un'esperienza quasi gourmet, ma legata alle tradizioni e al territorio.

Antipasti

Carpaccio di cervo con porcini e condimento all'uva americana

25.-

Strudel ai funghi selvatici su crema di zucca

22.-

Battuta di tonno in cheesecake

25.-

Vellutata di topinambur con blu del Gottardo e cioccolato

23.-

Primi

Gnocchi di patate al ragù di wagyu

26.-

Ravioli di castagne con fonduta di taleggio

26.-

Tagliolini alle aragostelle

28.-

Risotto ai fichi, rosmarino e gorgonzola

Attesa minimo 20 minuti minimo 2 persone

24.-

Secondi

Cappello del prete al nebbiolo con purea di patate affumicata

40.-

Suprema di piccione con salsa al vin brûlé

46.-

Halibut su crema di zucca e amaretti

44.-

Entrecôte di renna con salsa al ribes e barbabietola con contorni autunnali

50.-

Su riservazione:

Sella di capriolo con contorni autunnali (min 2 persone)

69.-

Menu di selvaggina (min 2 persone)

Antipasto assortito di selvaggina

Sella di capriolo con contorni autunnali

Sorbetto

89.-

Dessert

Panna cotta ai fichi

12.-

Semifreddo alle castagne e cioccolato

12.-

Tortino alle mele e prugne con granita al vino aromatizzato e infuso alle erbe

12.-

Piatto di formaggi di nostra selezione, 3 pezzi

16.-

Per eventuali allergie o intolleranze, vi preghiamo di avvisare il personale.

Provenienza delle carni:

*Halibut NO, Piccione FR, Renna LU/RU/SE, Tonno PH, Wagyu CH, Aragostelle ZH,
Cappello del prete CH, Selvaggina AT/DE/CH/NZ*