

La carta Speisekarte

Selvaggina Wildfleisch

	Allergeni Allergene	Fr.
 Cervo Roast beef di cervo, crumble ai lamponi, crema al San Gottardo, radicchio marinato all'aceto balsamico di Modena <i>Hirschbraten, Himbeer-Crumble, St. Gotthard-Creme, mariniertes Radicchio mit Balsamico-Essig aus Modena</i>	7, 12	24.50
Taglietelle Taglietelle all'uovo fatte in casa, ragù di selvaggina, crema al parmigiano reggiano <i>Hausgemachte Eiernudeln, Wildragout, Parmesankäsecreme</i>	1, 3, 7, 9, 12	23.50
Capriolo Lombatina di capriolo con jus di selvaggina, spätzli, cavolo rosso, funghi misti, castagne, mela e marmellata di ribes <i>Rehrücken mit Wildjus, Spätzli, Rotkraut, gemischten Pilzen, Marroni, Apfel und Johannisbeerkonfitüre</i>	1, 3, 7, 12	43.50
Tris di medaglioni Tris di medaglioni (cinghiale, cervo, capriolo), jus al pepe nero della Vallemaggia con funghi misti saltati, spätzli, cavolo rosso e castagne <i>Medaillons-Trio (Wildschwein, Hirsch, Reh), Vallemaggia-Pfefferjus mit gemischten gebratenen Pilzen, Spätzli, Rotkraut und Kastanien</i>	1, 3, 7, 12	49.00
Sella di capriolo Sella di capriolo alla "Baden-Baden" (min. 2 persone) <i>Rehrücken "Baden-Baden" (min. 2 Personen)</i>	1, 3, 7, 8, 12	62.00



Vegetariano / Vegetarisch
Vegano / Vegan



Gluten free

Menu degustazione di carne

Degustationsmenü Fleisch

3 portate / 3 Gänge Fr. 69.00

4 portate / 4 Gänge Fr. 86.00

Allergeni
Allergene

3, 4, 12

Vitello Tonnato

Vitello cotto a bassa temperatura, salsa tonnata, fiori di capperi

Bei niedriger Temperatur gegartes Kalbfleisch, Thunfischsauce, Kapernblüten

7, 9, 12

Risotto al Tartufo nero 🍄

Risotto "Riso Goio DOP" con fonduta di Castelmagno e tartufo nero

"Riso Goio DOP" Risotto mit geschmolzenem Castelmagno-Käse und schwarzem Trüffel

7

Tagliata 🍄

Tagliata di manzo scottona (120gr) alla griglia, rucola, grana,
patate al rosmarino

*Gegrilltes Rinds Tranchierter Entrecôte (120g) mit Rucola, Grana-Käse,
Rosmarinkartoffeln*

3, 7

Tortino 🌿🍄

Tortino al cioccolato con gelato alla vaniglia

Schokoladentörtchen mit Vanilla-Eis



Vegetariano / Vegetarisch

Vegano / Vegan



Gluten free

Menu degustazione di pesce

Degustationsmenü Fisch

3 portate / 3 Gänge Fr. 72.00

4 portate / 4 Gänge Fr. 89.00

Allergeni
Allergene

4, 5, 8, 11

Tartare Salmone

Salmone scozzese Label Rouge, salsa al datterino giallo, guacamole
Label Rouge Schottischer Lachs, gelbe Dattelsauce, Guacamole

1, 2, 7, 9, 12

Gamberi

Spaghetti, gamberi, bisque, pomodorini, basilico
Spaghetti, Garlenen, Bisque, Kirschtomaten, Basilikum

1, 4, 9

Polpo

Tentacoli di polpo, crema al cavolfiore e limone, chimichurri,
patate, pomodorini confit
*Oktopus-Tentakel, Blumenkohl-Zitronen-Creme, Chimichurri,
Kartoffeln, konfitierte Kirschtomaten*

6, 8

Mandarino

Mousse al mandarino, biscotto alle nocciole,
cremoso alla mandorla e cannella, sorbetto al mango
*Mandarinenmousse, Haselnussplätzchen,
Mandel-Zimt-Creme, Mangosorbet*



Vegetariano / Vegetarisch



Vegano / Vegan






Gluten free



Insalate & Zuppe

Salate & Suppen




	Allergeni Allergene	Fr.
 Verde Insalata verde <i>Grüner Salat</i>	10	9.50
 Mista Insalata mista <i>Gemischter Salat</i>	8, 10	12.90
 Sapori d'autunno Insalata belga, formentino, trevisana, zucca, funghi trifolati, melograno, noci, fichi freschi, dressing al ribes <i>Belgischer Salat, Formentino, Trevisana, Kürbis, getrüffelte Pilze, Granatapfel, Walnüsse, frische Feigen, Johannisbeerdressing</i>	8, 10	23.50
 Zucca Crema di zucca con crema al San Gottardo e crostini al timo <i>Kürbiscreme mit St. Gotthard-Rahm und Thymian-Croutons</i>	1, 2, 3, 11	18.50
Insalata Lago Maggiore Misticanza, gamberi scottati, zucchine e melanzane grigliate, pomodorini confit, maionese al mango e sesamo nero <i>Junger Salat, gebratene Garnelen, gegrillte Zucchini und Auberginen, konfierte Kirschtomaten, Mango-Mayonnaise und schwarzer Sesam</i>	2, 3, 5, 11	27.50
Caesar Salad Pollo, lattuga pan di zucchero, pomodorini confit, olive Taggiasche, scaglie di grana, crostini di focaccia, salsa Caesar <i>Geflügel, Lattichsalat, konfierte Kirschtomaten, Taggiasca Oliven, Granaspäne, Focaccia-Croutons, Caesar-Sauce</i>	1, 3, 4, 7	26.70

-  Vegetariano / Vegetarisch
-  Vegano / Vegan
-  Gluten free



Antipasti Vorspeisen







	Allergeni Allergene	
 Bruschette Tris di bruschette: pomodorini confit, funghi misti, carciofi e pecorino <i>Bruschetta-Trio: konfierte Kirschtomaten, gemischte Pilze, Artischocken und Pecorino- Käse</i>	1, 7	17.80
Pepata di cozze Pepata di cozze al pomodoro con crostone di pane <i>Miesmuscheln in Tomatensauce mit Brotkruste</i>	1, 12, 14	23.50
Vitello Tonnato Vitello cotto a bassa temperatura, salsa tonnata, fiori di capperi <i>Bei niedriger Temperatur gegartes Kalbfleisch, Thunfischsauce, Kapernblüten</i>	3, 4, 12	25.50
 Tartare di manzo Tartare di Fassona Piemontese 140g / 200g <i>Tartare vom Piemonteser Fassona-Rind 140g / 200 g</i>	8, 9, 10, 12	140gr 26.70 200gr 35.70
 Tartare Salmone Salmone scozzese Label Rouge, salsa al datterino giallo, guacamole <i>Label Rouge Schottischer Lachs, gelbe Dattelsauce, Guacamole</i>	4, 5, 8, 11	23.50




 Vegetariano / Vegetarisch
 Vegano / Vegan
 Gluten free

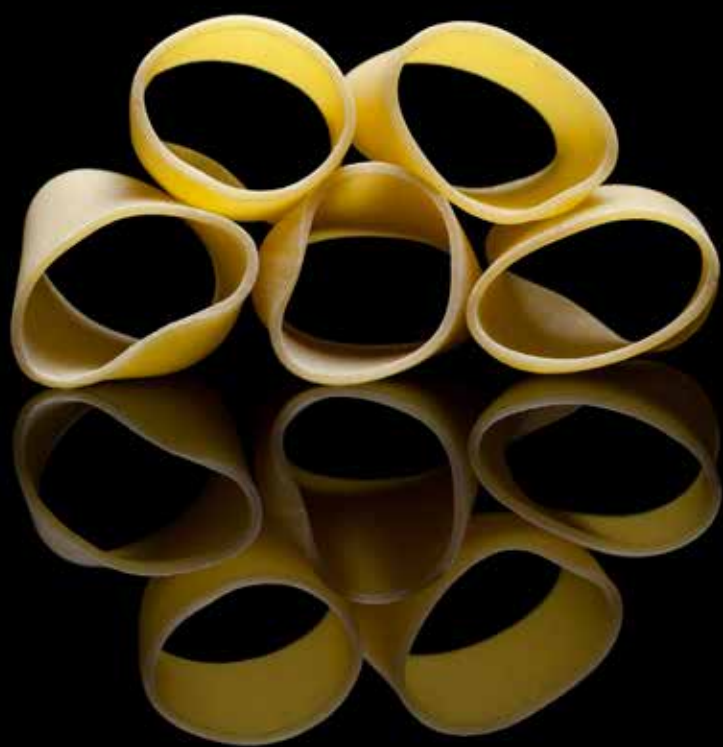


Plant based

Allergeni
Allergene

	Avocado Tartare di Avocado con cuore di carciofino, pomodorini confit, dressing al mango, pane tostato alla menta <i>Avocado-Tartar mit Artischockenherz, konfierte Kirschtomaten, Mangodressing, Minztoast</i>	1	23.80
	Quinoa Bowl di quinoa, formentino, zucca, tofu, edamame, jam di cavolfiore viola e mandorle tostate <i>Quinoa-Bowl mit Feldsalat, Kürbis, Tofu, Edamame, Lila-Blumenkohl Jam und gerösteten Mandeln</i>	6, 8, 10, 11	25.70
	Tre pomodori Paccheri con salsa al pomodoro di tre varietà: San Marzano, datterino, ciliegino, basilico, burro e Grana Padano <i>Paccheri mit Tomatensauce aus drei Sorten: San Marzano, Datterino, Ciliegino, Basilikum, Butter und Grana Padano Käse</i>	1, 3, 6, 7, 9, 10	23.50
 	Quorn Sminuzzato di quorn marinato alla soia e miele, verdure orientali, funghi misti, latte di cocco, riso basmati <i>Quornhack in Soja-Honig-Marinade, orientalisches Gemüse, gemischte Champignons, Kokosmilch, Basmati-Reis</i>	3, 6	29.50
	Impossible Burger Hamburger sbagliato (140g) di verdure con insalata, pomodori, cetrioli, salsa BBQ fatta in casa, patatine fritte <i>Falscher Burger (140g) mit Gemüse, Salat, Tomaten, Gurken, Hausgemachte BBQ-Sauce, Pommes frites</i>	1, 3, 4, 9, 12	31.00




 Vegetariano / Vegetarisch
 Vegano / Vegan
 Gluten free



Pasta e risotto

Teigwaren und Risotto

	Allergeni Allergene	
Gamberi Spaghetti, gamberi, bisque, pomodorini, basilico <i>Spaghetti, Garlenen, Bisque, Kirschtomaten, Basilikum</i>	1, 2, 7, 9, 12	25.50
 Tartufo nero Risotto "Riso Goio DOP" con fonduta di Castelmagno e tartufo nero <i>"Riso Goio DOP" Risotto mit Käsefondue aus Castelmagno und schwarzem Trüffel</i>	7, 12	27.50
 Gnocchi Gnocchi fatti in casa di zucca con porcini, crema acidula di cavolfiore viola e nocciole tostate <i>Hausgemachte Kürbisgnocchi mit Steinpilzen, violetter Blumenkohlcreme und gerösteten Haselnüssen</i>	1, 3, 7, 8, 9, 12	26.00
Scoglio Spaghetti ai frutti di mare, pomodorini cherry <i>Spaghetti, Meeresfrüchte, Cherry-Tomaten</i>	1, 2, 4, 6, 10, 12, 14	29.80
Carbonara alla romana Mezze maniche, guanciale, tuorlo d'uovo, pecorino <i>Mezze maniche, Guanciale, Eigelb, Pecorinokäse</i>	1, 3, 6, 7, 10	26.80

-  Vegetariano / Vegetarisch
-  Vegano / Vegan
-  Gluten free



Secondi di carne

Fleischgerichte

	Allergeni Allergene	
Brasato Brasato e polenta <i>Rinderschmorbraten mit Polenta</i>	1, 7, 9, 12	36.50
 Tagliata Tagliata di Scottona (240g) alla griglia, rucola, grana, patate al rosmarino <i>Tranchierter Rinds-Entrecôte (240gr) mit Rucola, Grana-Käse, Rosmarinkartoffeln</i>	3, 7	44.80
 Fassona Filetto di Fassona (220 g) alla griglia, patate al rosmarino e sauté di verdure <i>Gegrilltes Fassona-Rindsfilet (220 g), Rosmarin-Kartoffeln und Gemüse</i>	9	56.50
Hamburger L.M. Carne di Angus, cipolla rossa caramellata, pomodorini confit, Swiss bacon, salsa BBQ fatta in casa e patatine fritte <i>Angus-Rindfleisch, karamellisierte rote Zwiebel, konfierte Tomaten, Swiss-Bacon, Hausgemachte BBQ-Sauce und Pommes Frites</i>	1, 2, 3, 6, 7, 9, 10, 11, 12	31.50
Hamburger Antunno Carne di Angus con maionese alla zucca, raclette, radicchio <i>Angus-Rindfleisch mit Kürbismayonnaise, Raclette, Radicchio</i>	1, 2, 3, 6, 7, 9, 10, 11	32.70
 Supplemento ulteriore contorno <i>Zuschlag für weitere Beilage</i>	9	3.00
 Contorni: risotto parmigiano o zafferano <i>Beilagen: Parmesan- oder Safranrisotto</i>	7, 9, 12	5.00
 Gluten free		



Secondi di pesce

Fischgerichte

	Allergeni Allergene	
Persico	1, 4, 7, 9	33.80
Filetti di persico burro e salvia con patate schiacciate e sauté di verdure <i>Eglifilets mit Butter und Salbei, Kartoffeln und Gemüse</i>		
Fritto	1, 2, 3, 4, 14	36.80
Fritto misto di mare e verdure con patatine fritte <i>Gemischte frittierte Meeresfrüchte und Gemüse mit Pommes Frites</i>		
Branzino	1, 4	39.50
Filetti di branzino con scarola, capperi, olive, pomodorini secchi, zucca <i>Wolfsbarsch-Filets mit Escarole, Kapern, Oliven, getrockneten Tomaten, Kürbis</i>		
Polpo	1, 4, 9	37.50
Tentacoli di polpo, crema al cavolfiore e limone, chimichurri, patate, pomodorini confit <i>Oktopus-Tentakel, Blumenkohl-Zitronen-Creme, Chimichurri, Kartoffeln, konfitierte Kirschtomaten</i>		
 Supplemento ulteriore contorno	9	3.00
<i>Zuschlag für weitere Beilage</i>		
 Contorni: risotto parmigiano o zafferano	7, 9, 12	5.00
<i>Beilagen: Parmesan- oder Safranrisotto</i>		
 Gluten free		



Pizze Speciali

Pizza - Specials

	Allergeni Allergene	
Colorata Mozzarella fior di latte, speck Alto Adige I.G.P., fichi freschi e burrata in uscita <i>Fior di latte Mozzarella, Südtiroler Speck g.g.A., frische Feigen und Burrata-Käse</i>	1, 7	26.00
Lago Maggiore Pomodoro, mozzarella fior di latte, melanzane fritte, prosciutto cotto, scamorza affumicata, grana <i>Tomaten, Fior di latte Mozzarella, gebratene Auberginen, Schinken, geräucherter Scamorza-Käse, Grana-Käse</i>	1, 3, 7	26.50
Sfiziosa Pomodoro, mozzarella fior di latte, pistacchio, crudo, porcini <i>Tomate, Fior di Latte Mozzarella, Pistazie, Rohschinken, Steinpilze</i>	1, 7, 8	27.00

Pizze Stagionali

Saisonale Pizzas

	Allergeni Allergene	
Cervo Pomodoro, mozzarella fior di latte, roast beef di cervo, funghi misti, Castelmagno <i>Tomaten, Fior di latte mozzarella, Roastbeef vom Hirsch, gemischte Pilze, Castelmagno-Käse</i>	1, 7	24.50
Autunno Mozzarella fior di latte, salsiccia, porri, scamorza affumicata <i>Fior di latte Mozzarella, Wurst, Lauch, geräucherter Scamorza-Käse</i>	1, 7, 8	24.50



Pizze Classiche

Klassische Pizzas

	Allergeni Allergene	
Margherita  Pomodoro, mozzarella fior di latte e basilico <i>Tomaten, Fior di Latte Mozzarella und Basilikum</i>	1, 7	16.50
Napoli Pomodoro, mozzarella fior di latte, olive, capperi, acciughe <i>Tomaten, Fior di Latte Mozzarella, Oliven, Kapern, Sardellen</i>	1, 4, 7	18.50
Prosciutto Pomodoro, mozzarella fior di latte, prosciutto cotto <i>Tomaten, Fior di Latte Mozzarella, Schinken</i>	1, 7	22.10
Salame piccante Pomodoro, mozzarella fior di latte, salame piccante <i>Tomaten, Fior di Latte Mozzarella, scharfe Salami</i>	1, 7	22.10
Rucola e mascarpone  Pomodoro, mozzarella fior di latte, rucola, mascarpone <i>Tomaten, Fior di latte Mozzarella, Rucola, Mascarpone</i>	1, 7	22.10
Vegetariana  Pomodoro, mozzarella fior di latte, verdure grigliate, Grana Padano <i>Tomaten, Fior di latte Mozzarella, gegrilltes Gemüse, Grana Padano</i>	1, 3, 7	22.10
Prosciutto e funghi Pomodoro, mozzarella fior di latte, prosciutto cotto e funghi champignon <i>Tomaten, Fior di Latte Mozzarella, Schinken und Champignons</i>	1, 7	23.20
4 formaggi  Pomodoro, mozzarella fior di latte, Gorgonzola, Fontina e Grana Padano <i>Tomaten, Fior di Latte Mozzarella, Gorgonzola, Fontina und Grana Padano</i>	1, 3, 7	23.20
Tonno e cipolle Pomodoro, mozzarella fior di latte, tonno, cipolle <i>Tomaten, Fior di latte Mozzarella, Thunfisch, Zwiebeln</i>	1, 4, 7	24.20
Supplemento impasto multicereali <i>Zuschlag für Vollkornteig</i>		1.00



Pizze Classiche

	Allergeni Allergene	
Calzone Pomodoro, mozzarella fior di latte, prosciutto cotto, funghi champignon <i>Tomaten, Fior di latte Mozzarella, Schinken, Champignons</i>	1, 7	24.70
4 Stagioni Pomodoro, mozzarella fior di latte, carciofini, funghi champignon, prosciutto cotto, olive <i>Tomaten, Fior di Latte Mozzarella, kleine Artischocken, Champignons, Schinken, Oliven</i>	1, 7	24.70
Tronchetto Mozzarella Fior di latte, mascarpone, prosciutto cotto, rucola, pomodorini cherry <i>Fior di latte Mozzarella, Mascarpone, Kochschinken, Rucola, Cherrytomaten</i>	1, 7, 10	26.00
Crudo Pomodoro, mozzarella fior di latte, prosciutto crudo <i>Tomaten, Fior di latte Mozzarella, Rohschinken</i>	1, 7	26.50
Carpaccio Pomodoro, mozzarella fior di latte, carpaccio di manzo, funghi champignon, rucola e Grana Padano <i>Tomaten, Fior di latte Mozzarella, Rinds-Carpaccio, Champignons-Pilze, Rucola und Grana Padano Käse</i>	1, 3, 7	26.50
Frutti di mare Pomodoro, mozzarella fior di latte, frutti di mare, aglio <i>Tomaten, Fior di latte Mozzarella, Meeresfrüchte, Knoblauch</i>	1, 2, 7, 14	26.80
Focaccia  Rosmarino, fiocchi di sale e olio d'oliva <i>Rosmarin, Salzflöckchen und Olivenöl</i>	1	9.50
Supplemento impasto multicereali <i>Zuschlag für Vollkornteig</i>		1.00

Le preparazioni di alcuni nostri piatti potrebbero prevedere l'utilizzo di additivi alimentari naturali.

In conformità con le prescrizioni previste dalla legge, il pesce destinato ad essere consumato crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva. Potrebbe inoltre essere stato mantenuto a temperature negative (-20°C per 24 ore/-35°C per 15 ore) e aver subito trattamento di congelamento.

Einige unserer Gerichte könnten mit natürlichen Lebensmittelzusätzen zubereitet worden sein. Gemäss den gesetzlichen Bestimmungen wurde der roh zu verzehrende Fisch einer präventiven Behandlung unterzogen. Er wurde gegebenenfalls bei negativen Temperaturen aufbewahrt (-20°C für 24 Stunden / -35°C für 15 Stunden) und könnte gegebenenfalls tiefgefroren worden sein.

Provenienza della carne / Herkunft Fleisch

Manzo/Rindfleisch: CH/IT/Irlanda; Lepre/Hase: UR/AR; Pollo/Geflügel: IT, BR; Maiale/Schweinefleisch: CH; Cervo/Hirsch: PL/NZ; Capriolo/Reh: PL/NZ; Cinghiale / Wildschwein: EU; Salame/Salami: CH; Prosciutto cotto/Schinken: CH; Prosciutto crudo/Rohschinken: CH; Carpaccio di manzo/Rinds-Carpaccio: CH; Pancetta/Speck: CH

Provenienza del pesce / Herkunft Fisch

Branzino/Seebarsch: FR, Grecia; Astice/Hummer: CN; Gambero Rosso/Rote Garnele: FAO 37; Rana Pescatrice/Seeteufel: IR/SC; Salmone/Lachs: NOR; Tonno/Thunfisch: FAO 87 SUD/EST Equador/FAO 51 Oceano Indiano Mauritius; Persico/Barsch: FAO 04/05; Frittura Mista/Frittierter Fisch: IT FAO 51/57

Provenienza dei derivati dalla soia / Herkunft der Soja-Erzeugnisse

Seitan: CH; Tofu: CH; Quorn: UK

Allergeni e intolleranze alimentari

Nahrungsmittelallergien und -unverträglichkeiten

1. Cereali contenenti glutine (cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati, tranne: Sciroppi di glucosio a base di grano, incluso destrosio; Malto destrine a base di grano; Sciroppi di glucosio a base di orzo, Cereali utilizzati per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola
Glutenhaltige Getreide namentlich Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, sowie daraus hergestellte Erzeugnisse
2. Crostacei e prodotti a base di crostacei
Krustentiere und Krustentiererzeugnisse
3. Uova e prodotti a base di uova (sono comprese le uova di tutte le specie di animali ovipari)
Eier: Eier und Eierzeugnisse
4. Pesce e prodotti a base di pesce, tranne: gelatina di pesce utilizzata come supporto per preparati di vitamine o carotenoidi; gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra e nel vino
Fisch: Fisch und Fischerzeugnisse
5. Arachidi e prodotti a base di arachidi.
Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse
6. Soia e prodotti a base di soia, tranne: olio e grasso di soia raffinato; tocoferoli misti naturali (E306), tocoferolo D-alfa naturale a base di soia; oli vegetali derivati da fitosteroli e fitosteroli esteri a base di soia; estere di stanolo vegetale prodotto da steroli di olio vegetale a base di soia
Soja und Sojaerzeugnisse
7. Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio), tranne: siero di latte utilizzato per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola; lattiolio (sono compresi latte bovino, caprino, ovino e ogni tipo di prodotto da essi derivato)
Milch und Milcherzeugnisse (einschliesslich Laktose)
8. Frutta a guscio, vale a dire: mandorle (*Amigdalus communis* L.), nocchie (*Corylus avellana*), noci (*Juglans regia*), noci di acagiù (*Anacardium occidentale*), noci di pecan (*Carya illinoensis* Wangenh K. Koch), noci del Brasile (*Bertholletia excelsa*), pistacchi (*Pistacia vera*), noci macadamia o noci del Queensland (*Macadamia ternifoliae*) e i loro prodotti, tranne per la frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.
Schalenfrüchte: Mandel, Haselnuss, Walnuss, Cashewnuss, Pecannuss, Paranuss, Pistazie, Macadamianuss
9. Sedano e prodotti a base di sedano
Sellerie und Sellerieerzeugnisse
10. Senape e prodotti a base di senape
Senf und Senferzeugnisse
11. Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo.
Sesamsamen und Sesamsamenerzeugnisse
12. Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10mg/kg o 10mg/l espressi in termini di SO2 totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostituiti e conformemente alle istruzioni dei fabbricanti.
Schwefeldioxid und Sulfite (bei einer Konzentration von mindestens 10mg/kg oder 10mg/l)
13. Lupini e prodotti a base di lupini
Süsslupinen und Süsslupinenerzeugnisse
14. Molluschi e prodotti a base di molluschi
Weichtiere (Mollusken, Schnecken, Tintenfische, Muscheln und Austern) und Weichtierererzeugnisse

Trattamento ormoni

Hormonbehandlung

Può essere stato prodotto con ormoni e antibiotici e/o altre sostanze antimicrobiche per aumentare le prestazioni degli animali.

Kann mit Hormonen und Antibiotika und/oder anderen antimikrobiellen Substanzen hergestellt worden sein, um die Leistung der Tiere zu steigern.