

*Lasciatevi sorprendere dal nostro
menu giornaliero propostovi
dalla famiglia Andreatta e il loro team*

*Lassen Sie sich von unserem
Tagesmenü überraschen, empfohlen
von Familie Andreatta und Ihrem Team*

<u>Menu degustazione:</u>	(4 Portate / 4 Gang)	Fr. 105.-
	(Senza Dolce / ohne Dessert)	Fr. 95.-
	(3 Portate / 3 Gang)	Fr. 85.-

<u>Buisness Lunch:</u>	(3 Portate / 3 Gang)	Fr. 75.-
	(2 Portate / 2 Gang)	Fr. 65.-

Per cominciare / Zum Apéro (ca. 2-6 pers.)

<i>Flamm "Da Enzo"</i>	<i>Al Lardo di Colonnata</i>	<i>Fr. 25.-</i>
	<i>Al Tartufo nero di Norcia</i>	<i>Fr. 35.-</i>

Menu Vegetariano

Composizione invernale – puntarelle – arance – finocchi – robiola di Roccaverano DOP

Winterliche Komposition – Puntarelle – Orangen – Fenchel – Robiolakäse Roccaverano

Gnocchetti di patate – crema di zucca – tartufo nero

Kartoffelgnocchi – Kürbiscreme – schwarzer Trüffel

Carciofi – uovo a bassa temperatura – Cavolfiore – pane carasau

Artischocken – Ei Sous-vide – Blumenkohl – Carasaubrot

Semifreddo ai pistacchi di Bronte – amarene

Pistazienparfait – Sauerkirschen

<i><u>Menu vegetariano:</u></i>	<i>(4 Portate / 4 Gang)</i>	<i>Fr. 88.-</i>
	<i>(Senza Dolce / ohne Dessert)</i>	<i>Fr. 78.-</i>
	<i>(3 Portate / 3 Gang)</i>	<i>Fr. 68.-</i>

Antipasti

- *Composizione invernale – puntarelle – arance – finocchi – robiola di Roccaverano DOP*
- *Winterliche Komposition – Puntarelle – Orangen – Fenchel – Robiolakäse Roccaverano* Fr 28.-

- *Trota di Brüggli marinata – avocado – rape – salsa cren*
- *Marinierte Brüggli Forelle – Avocado – Rübe – Meerrettich Sauce* Fr 32.-

- *Terrina di foie gras d'anatra - kaki – caffè – brioches*
- *Entenleberterrine - Kaki – Kaffee – Brioche* Fr 36.-

- *Animelle di vitello nostrane fritte – carciofi spinati – tartufo nero invernale*
- *Frittiertes Kalbsbries aus der Region – Stachelartischocken – schwarzer Trüffel* Fr. 36.-

Zuppa

- *Crema di crauti – canederli di speck*
- *Krautcreme – Speckknödel* Fr. 29.-

Primi Piatti

- Raviolotti del Plin glassati – erbe aromatiche – fonduta al Castelmagno

- Glasierte Plin Ravioli – Kräuter vom Garten – Castelmagnokäse

Fr. 29.-

- Risotto ai pistilli di zafferano – carpaccio di gambero rosso – burrata

- Risotto an Safran Spitzen – Carpaccio von der roten Riesencrevette – Burrata

Fr. 34.-

- Gnocchetti di patate – crema di zucca – tartufo nero

- Kartoffelgnocchi – Kürbiscreme – schwarzer Trüffel

Fr. 34.-

- Tagliolini di pasta fresca – caviale Oona – limone

- Hausgemachte Tagliolini – Oona Caviar – Zitrone

Fr. 35.-

Secondi di Terra

- *Petto di faraona – crauti – purè di patate – jus al balsamico invecchiato*

- *Perlhuhn – Sauerkraut – Kartoffelpüree – Balsamico Jus*

Fr. 48.-

- *Lombatina di cervo – marmellata di ribes – purè di zucca*

- *Hirschrücken – Johannisbeerconfiture – Kürbispüree*

Fr. 54.-

- *Filetto di Bisonte – crosta di erbe – carciofi – chips di patate*

- *Bisonfilet – Kräuterkruste – Artischocken – Kartoffelchips*

Fr. 64.-

Per 2 persone / Für 2 Personen / for 2 persons

- *Costata di vitello Svizzera - tartufo nero di Norcia “oppure” ai funghi*

- *Schweizer Kalbskötlette - schwarzer Norcia Trüffel „oder“ Pilzen*

Fr. 68.-p.p.

Secondi di Mare e Lago

- Pesce fresco del giorno

- Ständig ändernde Fischköstlichkeiten

Fr. 54.-

- Aragostelle del Sudafrica – Bisque arrabiata – riso selvaggio

- Südafrikanische Langusten – scharfe Bisque – Wildreis

Fr. 54.-

Per 2 persone / Für 2 Personen / for 2 persons

- Branzino oppure Rombo selvatico - alla mediterranea

- Wilder Wolfsbarsch oder Steinbutt - alla Mediterranea

Fr. 64.-p.p.

Formaggi / Käse

- *Le delizie dei casari di qua e di là*

- *Käseköstlichkeiten aus unseren Tälern*

Fr. 18.-

Dolci / Dessert

- *Crostatina al caramello e noci Pecan – sorbetto di arance rosse*

- *Caramell-Walnuss-Tarte – Meringue – Blutorangensorbet*

Fr. 18.-

- *Tortino al cioccolato – gelato di crema vanigliata*

- *Warmes Schokoladentörtchen – Vanillecreme Eis*

Fr. 18.-

- *Fantasia di frutta - sorbetti di stagione*

- *Fantasia von Früchten - Saison Sorbets*

Fr. 18.-

- *Semifreddo ai pistacchi di Bronte – amarene*

- *Pistazienparfait – Sauerkirschen*

Fr. 18.-

-Utilizziamo solo carni di animali allevati in modo adeguato alla specie e ci assicuriamo di acquistare prodotti ottenuti nel rispetto dell'ambiente

-Wir verwenden ausschliesslich Fleisch von Tieren aus artgerechter Haltung und achten darauf, umweltschonend erzeugte Produkte einzukaufen.

I nostri fornitori / Zu unseren Lieferanten zählen u.a.

Tipesca, Losone - Rageth Comestible AG, Landquart - G. Bianchi AG, Zufikon – Hugo Dubno AG, Hendschiken

– Natural ITER sagl, Muralto – Tre Valli Gastropartner SA, Giubiasco – Frutta Banfi SA, Gordola

- Macelleria Keller, Zürich Dörig und Brandl AG - Macelleria Peduzzi, Savognin - Lorenzetti, Maggia - Pistor AG, Rothenburg etc....

-Informate i nostri collaboratori per eventuali incompatibilità alimentari o allergie.

-Bitte informieren Sie unser Serviceteam bei allfälligen Unverträglichkeiten oder Allergien.

Origine del prodotto / Produkteherkunft

Manzo da Svizzera, Italia, Irlanda, USA e Giappone / Agnello dalla Svizzera, Irlanda e Nuova Zelanda*

/ Vitello dalla Svizzera / Pollame dalla Svizzera e Francia / Bisonte Canada e USA / Selvaggina Svizzera, Austria*

Pesci, crostacei, molluschi dalla Svizzera, Italia, dall'Oceano Atlantico, dal Sudafrica, dal Giappone, dal Portogallo e dalle Isole Faroe

**Può essere stato prodotto con antibiotici e/o altri stimolatori di prestazioni.*

I nostri prezzi sono in franchi svizzeri incl. 7,7% di IVA