



Gentili clienti il nostro ristorante è un luogo ideale per stare insieme in armonia, dedicarsi ai piaceri culinari e per degustare buoni vini. Sergio, la Famiglia Andreatta e il suo Team s'impegnano ogni giorno per farvi sentire al meglio.

Liebe Gäste unser Restaurant ist ein perfekter Rahmen um einen harmonischen Abend mit kulinarischen Genüssen und einer guten Flasche Wein zu geniessen. Sergio, die Familie Andreatta und sein Team beraten Sie gerne.

*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*

Menu degustazione: (4 Portate / 4 Gang) Fr. 125.-
(Senza Dolce / ohne Dessert) Fr. 115.-
(3 Portate / 3 Gang) Fr. 105.-

Business Lunch: (3 Portate / 3 Gang) Fr. 78.-
(2 Portate / 2 Gang) Fr. 68.-

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

Flamm "Da Enzo"	Al Lardo di Colonnata	Fr. 28.-
	Al Tartufo nero	Fr. 38.-

Menu Selvaggina / Wild Menu

Trilogia di sella di capriolo – funghi autunnali in agrodolce – chutney di fichi
Trilogie vom Rehrücken – Herbstliche Pilze Süss-Sauer – Feigen Chutney

Tagliolini di pasta fresca – porcini – schiuma allo Champagne
Hausgemachte Tagliolini – Steinpilze – Champagner Schaum

Entrecôte di cervo dell'Austria – contorni autunnali – spätzli
Hirsch Entrecôte aus Österreich – Herbstliche Beilagen – Spätzle

Mousse di castagne – ganache alla nocciola piemontese – sorbetto all'uva americana
Kastanien Mousse – Ganache mit Piemont Haselnüsse – Americana Trauben Sorbet

<u>Menu Selvaggina:</u>	(4 Portate / 4 Gang)	Fr. 125.-
	(Senza Dolce / ohne Dessert)	Fr. 115.-
	(3 Portate / 3 Gang)	Fr. 105.-

Menu Vegetariano / Vegetarisches Menu

Composizione autunnale di zucca marinata – mousse di parmigiano – crumble all'amaretto – tartufo nero
Herbstliche Komposition mit mariniertem Kürbis – Parmesan Mousse – Amaretto Crumble – Schwarzer Trüffel

Tagliolini di pasta fresca – porcini – schiuma allo Champagne
Hausgemachte Tagliolini – Steinpilze – Champagner Schaum

Fiori di zuccina fritti ripieni di ricotta e fiordilatte – maionese al pomodoro piccante
Frittierte Zucchini Blüten gefüllt mit Ricotta und Fiordilatte – Pikante Tomaten Mayonnaise

Magnum al frutto della passione glassato al croccante di cioccolato fondente Valrhona e noce di cocco
Passionsfrucht Magnum glasiert mit knuspriger Valrhona Bitterschokolade und Kokosnuss

<u>Menu Vegetariano:</u>	(4 Portate / 4 Gang)	Fr. 112.-
	(Senza Dolce / ohne Dessert)	Fr. 102.-
	(3 Portate / 3 Gang)	Fr. 92.-

Antipasti

- *Composizione autunnale di zucca marinata – mousse di parmigiano – crumble all'amaretto – tartufo nero*
- *Herbstliche Komposition mit mariniertem Kürbis – Parmesan Mousse – Amaretto Crumble – Schwarzer Trüffel*

Fr 34.-

- *Salmone selvatico Sockeye marinato – barbabietole – rafano*
(caviale Imperial "Golden Queen" Amur 20 gr. + Fr 98.-)
- *Marinierter Wilder Sockeye Lachs – Rote Bete – Meerrettich*
(Kaviar Imperial "Golden Queen" Amur 20 gr. + Fr 98.-)

Fr 36.-

- *Trilogia di sella di capriolo – funghi autunnali in agrodolce – chutney di fichi*
- *Trilogie vom Rehrücken – Herbstliche Pilze Süss-Sauer – Feigen Chutney*

Fr 38.-

- *Terrina di foie gras d'anatra – castagne – marmellata di ribes – brioches*
- *Entenleberterrinen – Kastanien – Johannisbeermarmelade – Brioche*

Fr 45.-

Zuppa

- *Crema di castagne con uovo affogato*
(caviale Imperial "Golden Queen" Amur 20 gr. + Fr 98.-)
- *Kastanien Creme mit Pochiertem Ei*
(Kaviar Imperial "Golden Queen" Amur 20 gr. + Fr 98.-)

Fr 25.-

Primi Piatti

- *Risotto carnaroli ai pistilli di zafferano – ragu di capriolo – Castelmagno*
- *Carnaroli Risotto mit Safranschoten – Rehragout – Castelmagno Käse*

Fr. 34.-

- *Tagliolini di pasta fresca – porcini – schiuma allo Champagne*
- *Hausgemachte Tagliolini – Steinpilze – Champagner Schaum*

Fr. 36.-

- *Gnocchi di patate rosse – fonduta di formaggella della valle Maggia– tartufo nero*
- *Rote Kartoffel Gnocchi – Geschmolzene Formaggella aus dem Valle Maggia – Schwarzer Trüffel*

Fr. 38.-

- *Spaghetтини “da Enzo” – aragostella del Sudafrica*
- *Spaghetтини “da Enzo” – Südafrikanische Languste*

Fr. 55.-

Secondi di Terra

- *Petto d'anatra di Challans all' arancia – miele – pepe nero – crocchette di patate dolci*
- *Challans Entenbrust an Orange – Honig – Schwarzer Pfeffer – Süsskartoffelkroketten*

Fr. 52.-

- *Entrecôte di cervo dell'Austria – contorni autunnali – spätzli*
- *Hirsch Entrecôte aus Österreich – Herbstliche Beilagen – Spätzli*

Fr. 56.-

- *Ribeye di vitello Svizzero – porcini – puré di patate*
- *Schweizer Kalbs Ribeye – Steinpilze – Kartoffelpüree*

Fr. 68.-

Servita in due portate (min. 2 Pers.) / Zwei Gänge Service (min. 2 Pers.)

- *Sella di capriolo – contorni autunnali – jus selvatico – spätzli*
- *Ganzer Rehrücken – Herbstliche Beilagen – Wildjus – Spätzli*

Fr. 72.-p.p.

Per 2 persone / Für 2 Personen / for 2 persons

- *Costata di vitello svizzera - tartufo nero di Norcia “oppure” ai funghi (2 servizi)*
- *Schweizer Kalbskotlette - Schwarzer Norcia Trüffel „oder“ Pilzen (2 Service)*

Fr. 72.-p.p.

Secondi di Mare e Lago

- *Pesce fresco del giorno*
- *Ständig ändernde Fischköstlichkeiten*

Fr. 54.-

- *Cappesante del mare del Nord – spinacino novello – schiuma allo zafferano – riso venere*
(*caviale Imperial “Golden Queen” Amur 20 gr. + Fr 98.-*)
- *Jakobsmuscheln aus dem Nordsee – Baby Spinat – Safranschaum – Venere Reis*
(*Kaviar Imperial “Golden Queen” Amur 20 gr. + Fr 98.-*)

Fr. 62.-

Per 2 persone / Für 2 Personen / for 2 persons

- *Branzino oppure Rombo selvatico - alla mediterranea – al forno (2 servizi)*
- *Wilder Wolfsbarsch oder Steinbutt - alla mediterranea – im Ofen (2 Service)*

Fr. 72.-p.p.

Formaggi / Käse

- *Le delizie dei casari di qua e di là*
- *Käseköstlichkeiten aus unseren Tälern*

Fr. 23.-

Dolci / Dessert

- *Mousse di castagne – ganache alla nocciola piemontese – sorbetto all'uva americana*
- *Kastanien Mousse – Ganache mit Piemont Haselnüsse – Americana Trauben Sorbet*

Fr. 19.-

- *Tarte tatin di mele – gelato alla vaniglia del Madagascar*
- *Apfel Tarte Tatin – Madagascar Vanille Eis*

Fr. 19.-

- *Fantasia di frutta - sorbetti di stagione*
- *Fantasie von Früchten - Saison Sorbets*

Fr. 19.-

- *Tortino al cioccolato fondente Valrhona – lamponi – gelato alla panna acida*
- *Warmes Schokoladentörtchen Valrhona – Himbeeren – Sauerrahm Eis*

Fr. 19.-

-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.

- Palmieri, Brissago - 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 - Pistor AG, Rothenburg
- Macelleria Peduzzi, Savognin - Lorenzetti, Maggia - Macelleria Matioli, Lavorgo - Macelleria Blotti, Malvaglia 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, Australia*, Argentina*, Nuova Zelanda* e Giappone / Agnello dalla Svizzera, Irlanda / Vitello dalla Svizzera / Pollame dalla Svizzera e Francia / Bisonte Canada e USA* / Renna Svedese / Selvaggina Svizzera, Austria, Germani, Nuova Zelanda*

Pesci, crostacei, molluschi dalla Svizzera, Italia, Oceano Atlantico, Sudafrica, Giappone, Portogallo, Mare del Nord, Isole Faroe, Mediterraneo, Olanda, Grecia

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

I nostri prezzi sono in franchi svizzeri incl. 8,1% di IVA

Vini da Dessert

<i>Moscato d'Asti – Vecchia Volpe dei Baulli, Santo Stefano(1)</i>	<i>2023</i>	<i>Fr. 10.- p.B.</i>
<i>Sauternes – Cuvée Prestige, Château Roumieu (Fr)</i>	<i>2015</i>	<i>Fr. 16.- p.B.</i>
<i>Ben Ryé Passito di Pantelleria – Donnafugata, Sicilia</i>	<i>2022</i>	<i>Fr. 16.- p.B.</i>
<i>Torcolato Vino dolce naturale – Maculan, Veneto</i>	<i>2019</i>	<i>Fr. 16.- p.B.</i>