

Menu degustazione (Degustations Menu)

- Ogni giorno creiamo un Menu con i prodotti freschi dei nostri produttori e fornitori
- Jeden Tag empfehlen wir ein Tagesmenu zubereitet mit den Saisonalen und frischen Zutaten von unseren Produzenten und Lieferanten

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

Menu Vegetariano (Vegetarisches Menu)

- Insalata di primavera - asparagi – uovo bio a bassa temperatura – tartufo nero – crescione
- Frühlingssalat – Spargeln – Bio Ei Sous Vide gegart – Schwarzer Trüffel – Kresse
-
- Agnolotti “Vallemaggia” – ricotta nostrana – salvia dell’orto – formaggio d’alpeggio
- Agnolotti “Vallemaggia” – Ricotta nostrana – Salbei vom Garten - Alpkäse
-
- Quiche di carciofi – insalata di cavolo cappuccio
- Artischocken Quiche – Krautsalat
-
- Crema caramellata – fave di tonka - frutto della passione – sorbetto al cioccolato
- Crema Caramellata – Tonka Bohnen - Passionsfrucht – Chocoladensorbet

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

Antipasti

- *Insalata di primavera - asparagi – uovo bio a bassa temperatura – tartufo nero - crescione*

- *Frühlingssalat – Spargeln – Bio Ei Sous Vide GEGART – Schwarzer Trüffel – Kresse* Fr. 28.-

- *Salmone di Lostallo marinato – sashimi di tonno - piselli - aneto – panna acida*

- *Marinierter Lachs von Lostallo – Sashimi vom Thunfisch - Erbsen - Dill – Sauer Rahm* Fr 34 .-

- *Terrina di foie gras d'anatra - mela verde - pinoli - brioches*

- *Entenleberterriner - grünem Apfel - Pinienkerne - Brioche* Fr 36.-

- *Tartar di manzo - filetto svizzero – parmigiano - cipolla rossa – pane Vallemaggia*

- *Rindstartar - Schweizer Filet - Parmesan - rote Zwiebel – Vallemaggia Brot* Fr. 45.-

Zuppa

- *Zuppa di mare da Enzo - pesci - crostacei*

- *Meeressuppe Da Enzo - Fische – Krustentiere* Fr. 35.-

Primi Piatti

- Agnolotti "Vallemaggia" – ricotta nostrana – salvia dell'orto – formaggio d'alpeggio

- Agnolotti "Vallemaggia" – Ricotta nostrana – Salbei vom Garten - Alpkäse Fr. 28.-

- Risotto Carnaroli - asparagi verdi - limone – cappelletti – pepe nero

- Risotto Carnaroli - grüne Spargeln - Zitrone – Jakobsmuschel – schwarzer Pfeffer Fr.32.-

- Tagliolini di pasta fresca - schiuma di burrata - tartufo nero

- Hausgemachte Tagliolini - Burrataschaum - schwarzer Trüffel Fr. 35.-

- Spaghetti "Da Enzo" - aragosta

- Spaghetti "Da Enzo" - Languste Fr. 45.-

Secondi di Terra

- *Galletto nostrano - limone – rosmarino – erbe aromatiche - patate novelle*
- *Knuspriges Schweizer Mistkrazierli - Zitrone – Rosmarin - Kräuter – Bratkartoffeln* Fr. 48.-

- *Costoletta di vitello “Swiss Prime” - crosta di erbe aromatiche*
- *Kalbskötlet «Swiss Prime» - Kräuterkruste* Fr. 54.-

- *Filetto di Manzo “Black Angus” Irlandese – asparagi – purè di patate – scaloppa di foie gras*
- *Irländisches Rinsfilet «Black Angus» – Spargeln – Kartoffelpüree – Foie Gras* Fr. 64.-

Specials

- *Capretto della Vallemaggia – al forno - jus*
- *Gitzi vom Vallemaggia - Geschmort – Jus* Fr. 58.-

Per 2 persone / Für 2 Personen / for 2 persons

- *Grande costata di vitello di Savognin – tartufo nero di Norcia “oppure” ai funghi*
- *Grosses Kalbskötlette aus Savognin – schwarzem Norcia Trüffel „oder“ Pilzen*

Fr. 68.-p.p.

Secondi di Mare e Lago

- Pesce fresco del giorno

- Ständig ändernde Fischköstlichkeiten

Fr. 54.-

- Filettini di sogliola selvatica dell'atlantico alla Mugnaia – spinacino - puré di carote e zenzero

- Wilde Seezungenfilets vom Atlantik alla Mugnaia – Baby Spinat – Karoten-Ingwer Püree Fr. 54.-

Per 2 persone / Für 2 Personen / for 2 persons

- Branzino oppure Rombo selvatico della Bretagna - alla mediterranea

- Wilder Wolfsbarsch oder Steinbutt aus der Bretagne - 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

- *Tortino al cioccolato fondente – fragole marinate allo champagne – gelato*

- *Warmes Schokoladentörtchen – Marinierte Erdbeeren mit Champagner - Eis*

Fr. 18.-

- *Fantasia di frutta - sorbetti di stagione*

- *Fantasia von Saisonfrüchten - Sorbets*

Fr. 18.-

- *Crema caramellata – fave di tonka - sorbetto al cioccolato - frutto della passione*

- *Crema Caramellata – Tonka Bohnen - Passionsfrucht - SchokoladenSorbet*

Fr. 18.-

- *Semifreddo al nocino – crumble alla farina bona - lamponi - sorbetto*

- *Nocino Halbgefrorenes – Farina Bona Crumble - Himbeeren - Sorbet*

Fr.

18.-

Vini da Dessert

<i>Sémillon Vino da Meditazione – Kaufmann, Beride Ticino</i>	2013	<i>Fr. 16.- p.B.</i>
<i>Sauternes – Cuvée Prestige, Château Roumieu</i>	2011	<i>Fr. 16.- p.B.</i>
<i>Ben Ryé Passito di Pantelleria – Donnafugata, Sicilia (1)</i>	2015	<i>Fr. 16.- p.B.</i>
<i>Torcolato Vino dolce naturale – Maculan (1)</i>	2013	<i>Fr. 16.- p.B.</i>
<i>Moscato d’Asti – Vecchia Volpe dei Bauli, Santo Stefano(1)</i>		<i>Fr. 8.50 p.B.</i>