

Specialità del mese

Antipasti

insalata di formentino con arance, noci e melagrana (v+) Nüsslisalat mit Orangen, Baumnüssen und Granatapfelkernen	12
crema di zucca con capesanta alla griglia Kürbiscrèmesuppe mit grillierter Jakobsmuschel	14

Primi

risotto con porcini e stracciatella di burrata (v) Steinpilz-Risotto mit Stracciatella di burrata	27
Ravioli ripieni di cinghiale con salsa ai pomodorini Ravioli gefüllt mit Wildschweinhackfleisch an Tomatensauce	29

Secondi

saltimbocca di orata sopra spinaci con pinoli Goldbrassenfilets mit Rohschinken und Salbei belegt, auf Spinat mit Pinienkernen	37
Petto di faraona glassata al miele, arance e pepe rosa Perlhuhnbrust mit Honig-Orangenglasur mit rosa Pfeffer, dazu Tagliatelle	39

Dolci

Prugne al vino rosso con gelato allo yogurt (v) Rotwein-Zwetschgen mit Joghurtglacé	10
Torta all'arancia e frutti di bosco (v) Orangen-Waldbeerenkuchen	10

Il vino del mese

Vermiglio, Rosso di Montalcino doc	10 cl	11.5
Conti Costanti, Toscana	75 cl	78

v vegetarianisch
v+ vegan

Preise in CHF inkl. MwSt./09.19

