



<b>GLI ANTIPASTI ~ VORSPEISEN ~ STARTERS</b>	<b>CHF</b>
Antipasti come piatto principale ~ Unsere Vorspeisen als Hauptgang ~ Our appetizers as main course	+5
<b>Zuppa di asparagi verdi ~ Chips di pane con salmone affumicato ~ Rafano</b> 16 Grüne Spargelsuppe ~ Brot Chips mit Geräuchertem Lachs ~ Meerrettich Green asparagus soup ~ Bread chips with Smoked salmon ~ Horseradish	
<b>Insalata primaverile ~ Frutta di stagione ~ Salsa italiana</b> 18 Frühlingsalat ~ Saison Früchten ~ Italienische Sauce Spring salad ~ Seasonal fruit ~ Italian dressing	
<b>Burrata pugliese ~ Spinaci saltati ~ Pomodorini confit ~ Crumble di olive taggiasche</b> 24 Apulische Burrata ~ Sautierte Spinat ~ Cherrytomaten confit ~ Taggiasche Oliven Crumble Apulian Burrata ~ Sauteed spinach ~ Cherry tomatoes confit ~ Taggiasche olives crumble	
<b>Capesante su crema di fave maionese alla curcuma</b> 27 Sautierte Jakobsmuscheln auf Fave Bohnen Creme und Kurkuma Mayonnaise Sauteed Scallops on broad beans cream and Turmeric mayonnaise	
<b>Carpaccio filetto manzo e indivia ~ Tartufo Périgord ~ Dressing al porto</b> 29 Rindsfiletcarpaccio mit Endiviensalat ~ Périgord Trüffeln ~ Porto Dressing Beef fillet carpaccio with endive salad ~ Périgord truffles ~ Porto dressing	
<b>Vitello tonnato classico</b> 29 Klassische Vitello Tonnato Thin sliced veal ~ tuna sauce	
<b>LE PASTE FRESCHE / RISOTTO ~ EIERNUDELN / RISOTTO ~ HOMEMADE PASTA / RISOTTO</b>	
Le paste come antipasto ~ Unsere Pasta Gerichte als Vorspeise ~ Our pasta dishes as starter	-5
<b>Tagliatelle spugnole 2.0 ~ Salsa pomodoro ~ Panna ~ Prosciutto Parma 24 mesi</b> 28 Tagliatelle mit Morcheln 2.0 ~ Tomatenrahmsauce ~ Parmaschinken 24 Monate Tagliatelle with morels 2.0 ~ Tomatoes cream sauce ~ Parma ham 24 months	
<b>Cavatelli ~ Ragù bianco di manzo ~ Pepe nero di Vallemaggia</b> 29 Cavatelli ~ Weisses Rinderragout ~ Schwarz Pfeffer aus Vallemaggia Cavatelli ~ White beef ragù ~ Vallemaggia black pepper	
<b>Tortelli "Widder" ~ Ripieno carne di vitello ~ Salsa burro e salvia</b> 30 Hausgemachte Tortelli "Widder" ~ Kalbfleischfüllung ~ Salbeibutter Homemade veal tortelli "Widder" ~ Veal filling ~ Sage butter sauce	



<b>PASTE FRESCHE / RISOTTO ~ EIERNUDELN / RISOTTO ~ HOMEMADE PASTA / RISOTTO</b>	<b>CHF</b>
Le paste come antipasto ~ Unsere Pasta Gerichte als Vorspeise ~ Our pasta dishes as starter	- 5
<b>Gnocchi di patate ~ Fonduta di Castelmagno ~ Rucola ~ Pomodorini gialli</b>	<b>31</b>
Kartoffelgnocchi ~ Castelmagno Käse Fondue ~ Gelben Cherrytomaten Potato gnocchi ~ Castelmagno cheese cream sauce ~ Yellow cherry tomatoes	
<b>Risotto agli scampi ~ Carciofi in due consistenze ~ Menta selvatica</b>	<b>32</b>
Scampi Risotto ~ Zweierlei Artischocken ~ Wilde Minze Scampi risotto ~ Artichokes in two consistencies ~ Wild mint	
<b>I PESCI &amp; LE CARNI ~ FISCH &amp; FLEISCH ~ FISH &amp; MEATS</b>	<b>CHF</b>
<b>Paillard di vitello grigliata ~ Patate novelle verdura alla griglia</b>	<b>47</b>
Gegrillte Kalbspaillard ~ Frühlingskartoffeln und Grillgemüse Grilled paillard of veal ~ Spring potatoes and grilled vegetables	
<b>Ricciola ~ Letto di lenticchie Beluga ~ Brounoise di verdure con Salsa miso</b>	<b>48</b>
Kingfischfilet ~ Beluga Linsenbett ~ Gemüse Brounoise mit Misoauce Amberjack fillet ~ Beluga lentil bed ~ Vegetables brunoises with Miso sauce	
<b>Controfiletto di agnello ~ Crosta alle erbe ~ Crema scorzonera ~ Verdure ~ Patate novelle</b>	<b>48</b>
Lammentrecôte ~ Kräuterbröselntkruste ~ Schwarzwurzelcreme ~ Gemüse ~ Frühlingskartoffeln Entrecôte of lamb ~ Herb bread crust ~ Salsify cream ~ Vegetables ~ Spring potatoes	
<b>Filetto di manzo (200 gr.) ~ Salsa pepe verde ~ Verdure ~ Purè di patate</b>	<b>60</b>
Rinderfilet (200gr.) ~ Grüne Pfeffersauce ~ Gemüse ~ Kartoffelpüree Beef fillet (200gr.) ~ Green pepper sauce ~ Vegetables ~ Mashed potatoes	
<b>Costoletta di vitello (CH 350 gr.) ~ Café de Paris ~ Verdure ~ Risotto al parmigiano</b>	<b>64</b>
Kalbskotelett (CH 350 gr.) ~ Café de Paris ~ Gemüse ~ Parmesanrisotto Veal chop (CH 350 gr.) ~ Café de Paris ~ Vegetables ~ Parmesan risotto	
<b>Contorno supplementare ~ Zusätzliche Beilage ~ Additional side dish</b>	<b>6.50</b>
<b>Chieda ad Enzo o al nostro personale il pesce del giorno</b> Fragen Sie an Enzo oder unser Personal nach dem Tagesfisch Ask our Enzo or the waiters for the fish of the day	
<b>Menu a sorpresa a partire da 2 persone ~ Überraschungsmenu ab 2 Personen ~</b> Surprise menu from 2 persons	

**4 ~ Gang Menu 87**

**5 ~ Gang Menu 97**