

Wochen-Empfehlungen 23. September – 29. September 2023

Raccomandazioni per la settimana

Week Recommendations

Saisonsalat mit feinem Hausdressing

Insalata di stagione con un buon condimento de la casa

Seasonal salad with fine house dressing

oder

Blumenkohlsuppe mit Pfefferminz

Zuppa di cavolfiori e menta

Cauliflower and mint soup

Spaghetti mit 'Vongole' Muscheln

Spaghetti alle vongole

Spaghetti alle vongole

Poulet Brust an Pfifferling Rahm Sauce mit Schupfnudeln

Petto di pollo in salsa di panna e finferli con Schupfnudeln

Chicken breast in cream and chanterelle sauce with Schupfnudeln

Pulled vom Kalb mit Safranrisotto und Parmesanwaffel

Vitello pulled con risotto allo zafferano e cialda di parmigiano

Pulled veal with saffron risotto and parmesan wafer

Chisciöl di Tirano (Buchweizenpfannkuchen mit Käse auf Salatbett) ✓

Glace nach Wahl oder frischer Fruchtsalat oder Schoggirahm Torte

Tagesteller / piatto principale / main course

CHF 20.50

alle Preise inkl. Mwst / tutti

mit Salat oder Suppe / con zuppa o insalata / with soupe or salad

CHF 26.50

prezzi in CHF IVA inclusa /

3-Gang Menu / tre portate / three courses

CHF 30.50

TAX included

Beachten Sie bitte auch unsere Wildkarte auf der Rückseite

Si prega di notare il nostro menu di caccia qui dietro

Please note our game menu on the reverse side

Unsere a la Carte Empfehlungen:

Blätterteigpastetli mit grünem Salat

27.00

Sfogliatine ripiene di carne e funghi, insalata

Vol-au-vent, green salad

Spinat-Steinpilz Agnelotti an Wachholder-Thymian Rahmsauce

28.50

Agnelotti di spinaci e porcini con salsa alla panna al ginepro e timo

Spinach and porcini agnelotti on creamy sauce with thyme and juniper

Gnocchi an Tomatensauce

24.00

Lauwarmer Schokoladenkuchen mit Vanilleglace

14.50

Tortino tiepido al cioccolato fondente accompagnata da gelato alla vaniglia

Chocolate cake served warm and with vanilla ice cream

Apfelstrudel mit Vanillesauce

14.50

Strudel di mele con salsa alla vaniglia

Apple strudel with vanilla sauce

Karotten-Ingwer Suppe ✓

Zuppa di carote e zenzero

Carrot-ginger soup

14.50

Herbstsalat

*Nüsslisalat, Rohschinken, Feigen, Pilze
Valeriana, Prosciutto crudo, fichi, gallinacci
'Nüsslisalat', raw ham, figs, chanterelles*

27.00

Spaghetti mit Eierschwämmli an Rahmsauce ✓

Spaghetti con gallinacci in salsa di panna

Spaghetti with chanterelles in cream sauce

27.00

Penne Cacciatora

Rehgeschnetzelt an Wildrahmsauce mit Pfifferlingen

Sminuzzato di capriolo con gallinacci in salsa di panna

Sliced roe with chanterelles in creme sauce

31.00

Hirschpfeffer mit Spätzle und Kastanien

Salmi di cervo con Spätzle e c castagne

Deer pepper with Spätzle and chestnuts

35.00

Rehschnitzel mit Spätzle und Kastanien

Scaloppina di capriolo con Spätzle e castagne

Escalope of roe with Spätzle and chestnuts

44.00

Coupe Vermicelles

Vanilleglace, Vermicelles, Meringue, Rahm, Kirsche

Gelato di vaniglia, vermicelli, meringa, panna, ciliege

Vanilla ice creme, chestnut vermicelli, merengue, whipped crème, cherry

14.50

Unsere Weinempfehlungen im Offenausschank:

Zum Aperitiv oder Digestiv: 'Gletscher Wasser' Absinth Larusée blue 4cl 14.50

Weisswein: Via Sarta Bianco del Ticino DOC Tamborini Vini pro dl 7.50

Roséwein: Château Beaulieu Cuvée d'Aix en Provence pro dl 7.50

Rotwein: Valpolicella Classico Superiore Egele DOC Albino Armani pro dl 7.50

Flaschenwein: Il Pino di Biserno 2018, Tenuta di Biserno, Bibbona, Toscana, Italia

Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Merlot und Petit Verdot

89.00

Sauser unpasteurisiert: 1 dl 4.00 – 2 dl 7.00 – 3 dl 9.00 – 5 dl 12.50