

MENU ANTICHI SAPORI

Antipasto a scelta

Eine Vorspeise nach Wahl /// A starter of your choice

Exkl. Antipasto misto /// mixed starters for 2 not included

Primo piatto a scelta

Kleine Portion Teigwaren nach Wahl (Primi Piatti) /// A small pasta dish of your choice

Secondo piatto a scelta

Hauptgang nach Wahl (Secondi Piatti) /// Main course of your choice

Dolce a scelta

Dessert nach Wahl /// Dessert of your choice

89

Vegan-Menü-Surprise 45

3-Gänger Vegan-Menü-Surprise

3-Course Vegan-Menu-Surprise

ANTIPASTI

Bruschetta con gallinacci saltati, gorgonzola DOP, miele artigianale e noci pecan 17

Bruschetta, Pfifferlinge, Gorgonzola, Honig, Pekannuss /// Bruschetta, Mushrooms, Gorgonzola, Honey, Nuts

Sformatino di Grana Padano DOP, crema di zucca e pancetta del suino nero croccante 20

Grana-Padano-Flan, Kürbis-Crème, Speck vom schwarzen Schwein (Kalabrien) /// Cheese-Flan, Bacon, Pumpkin-Sauce

Battuta di capriolo al coltello con crostini all'aglio e crema di zucca 24

Reh-Tartare (AT) von Hand geschnitten, Kürbis-Crème, Knoblauch-Crostini /// Dear-Tartare, Pumpkin-Sauce

Ricciola marinata in casa con spinaci piccoli e salsa al melograno 22

Hausgebeizte Gelbschwanzmakrele, feiner Blattspinat, Granatapfel-Dressing /// Amberjack, Spinach, Pomegranate

Antipasto misto Antichi Sapori, mind. 2 Personen p. Pers. 29

Vorspeisen für mind. 2 Personen /// Starters for at least 2 people



PRIMI PIATTI

Ravioli di cinghiale con pera alla grappa e crema di burrata 21 / 29

Wildschwein-Ravioli (F/Eigenprodukt), Birnen, Burrata-Crème /// Wild Boar-Ravioli, Pear, Burrata-Sauce

Linguine di farro bio con rana pescatrice alla mediterranea 24 / 32

Vollkorn-Dinkel-Bio-Teigwaren, Seeteufelsauce nach mediterraner Art /// Spelt-Pasta, Monkfish, Tomato Sauce

Fettuccine ai gallinacci, pachino, ricotta salata e basilico 20 / 26

Nudeln (Eigenprodukt), Pfifferlinge, Cherry-Tomaten, geraffelte Ricotta /// Noodles, Mushrooms, Cherry Tomato, Ricotta

Wir bieten glutenfreie Teigwaren an /// We have gluten free pasta.

SECONDI PIATTI

Filetto di vitello al vino porto, gratin di patate e verdura del giorno 52

Kalbsfilet (CH premium), Portwein-Jus, Kartoffel-Gratin, Gemüse /// Veal Filet, Portwine-sauce, Potato-Gratin

Sella di capriolo con salsa alle prugne, crema di zucca e gallinacci saltati 46

Rehrückenfilet (AT), Zwetschgen-Jus, Kürbis-Crème, Pfifferlinge /// Dear-Filet, Plums Sauce, Pumpkin, Mushrooms

Salsicce artigianali su crema di fagioli cannellini, spinaci e cipolla di tropea IGP 35

Salsiccia-Variation (CH), weisse Bohnen, kleiner Blattspinat, Tropea-Zwiebel /// Sausage, Beans, Spinach, Onion

Pesce fresco del giorno Tagespreis

Fisch Tagesangebot /// Fish of the day

DOLCI

Tortino al cioccolato fondente con cuore caldo e gelato alla vaniglia 14

Schokoladenfondant dunkel (Eigenprodukt), Vanille-Glace /// Chocolate fondant dark, Vanilla ice cream

Tiramisù classico 14

Eigenprodukt

Panna cotta di bufala con caramello salato e mirtilli 14

Büffel-Mozzarella-Pannacotta, salziges Karamell, Heidelbeeren /// Mozzarella-Pannacotta, salty caramel, Blueberry

Bitte informieren Sie uns bezüglich Allergien/Intoleranzen. Unser Küchenteam wird sich gerne um Ihr Anliegen kümmern.
Please inform us about allergies/intolerances. Our kitchen team will be happy to take care of your request.

Preise in Schweizer Franken und inkl. gesetzlicher MWST.

