

Kalte Vorspeisen:

	Allergene	½ Port.	CHF
Landesübliche Wildauschnitt-Teller und Ante-Leberpastete Vorspeise	3a, 6a, 7a, 8a, 9a, 10a, 12a	24.00	30.00
Hirsch-Tartar und Tessinere Frischkäse „Büscion“ Büscheln mit Honig (100 Gr.)	1a, 3a, 7a, 10a, 12a		28.00
Das Wildschwein und der Wald (Rotkohl mit Apfelessig gewürzt, Himbeeren, Brombeeren Und Pilze in Öl)	1a, 7a, 8a, 9a, 11a, 12a		25.00
Fisch-Sashimi mariniert (Seeteufel, Gelbschwanz, Lachs), Mango, Drachenfrucht und Papaya	1a, 4a, 7a, 12a		30.00

Warme Vorspeisen:

	Allergene	½ Port.	CHF
Kürbiscrème und Kichererbsen Perlen			14.00
Warmer Steinpilzsalat und Fasan Leckerbissen	1a, 7a, 12a		20.00

Pasta und Risotto:

	Allergene	½ Port.	CHF
Marroni-Gnocchi auf Alpen Käse Fondue	1a, 7a, 12a	18.00	22.00
Risotto an grüner Spinat und Steinpilze (mind. 2 Personen)	6a, 7a, 9a, 12a		25.00
Eier-Tagliolini auf Hasenragout	1a, 3a, 6a, 7a, 8a, 12a		25.00
Kakao-Ravioli nach Jäger Art auf Kürbissamtig und kandierte Johannisbeeren	1a, 3a, 6a, 7a, 8a, 12a		24.00

Alle Teigwaren werden im Moment gekocht, daher die Wartezeit von 10 bis 20 Minuten.
 Der Fisch, der roh oder fast roh verzehrt werden soll, ist zuvor schnell-tiefgefroren worden.
 Alle Preise verstehen sich pro Person und enthalten 7,7% Mehrwertsteuer.

Wildfleisch:

	Allergene	½ Port.	CHF
Rehsattel mit die beilagen, Steinpilze-Sauce (mind. 2 Personen)	1a, 6a, 7a, 9a, 12a		65.00
Hirsche Medaillons mit Pfifferlinge und seinen Sauce	1a, 6a, 7a, 9a, 12a		46.00
Gämse-Salmi nach Alter Art	1a, 6a, 7a, 9a, 12a		35.00
Wildbret „Nüssli“, Birne mit Porto parfümiert	1a, 6a, 7a, 9a, 12a		45.00

Fleisch und Fisch:

	Allergene	½ Port.	CHF
Gegrillte Irische Rindsfilet, Chianti-Reduktion	6a, 7a, 12a		46.00
Kalbslende nach langsames Kochen	6a, 7a, 12a		42.00
Garnelen nach Thailändischer Art	2a, 3a, 6a, 7a, 9a, 12a		42.00
Wilden Seebarsch, Avocado Mayonnaise	1a, 3a, 4a, 7a, 12a		40.00

Vegetarisch und Vegan:

	Allergene	½ Port.	CHF
Kürbiscreme und Kichererbsen Perlen			14.00
Knusprigem Gemüse-Tartare auf Maggia Tal Brot	1a, 6a, 9a, 12a		20.00
Marroni-Gnocchi auf Alpen Käse Fondue	1a, 7a, 12a	18.00	22.00



TESSINER SPEZIALITÄT

Kalte Vorspeisen:

	Allergene	½ Port.	CHF
Rohr Schinken, Feigen und Waffel Brot vom Maggia Tal	1a, 12a	20.00	26.00
Tessiner-Aufschnitt-Teller mit Käse	1a, 7a, 12a		26.00

Pasta und Risotto:

	Allergene	½ Port.	CHF
Grosse Highlander Rind-Raviolo und seine Sauce	1a, 3a, 6a, 7a, 12a		24.00
Birne-Risotto, Kastanienhonig und Nüsse (mind. 2 Personen)	6a, 7a, 8a, 9a, 12a		25.00

Fleisch:

	Allergene	½ Port.	CHF
Warmer Roastbeef aus Highlander Rind, mit Rosmarin und Maggia Tal-Schwarzpfeffer parfümiert	6a, 7a, 12a		28.00
Kalbs-Ossobuco	1a, 6a, 7a, 9a, 12a		26.00

Tessiner Käse:

Käse aus der „Pescium“ Alpenregion	7a		10.00
Formagella „Bambina“ Vizzardi aus Riva San Vitale	7a		9.00
Frischkäse gereift und in Merlot-Traube mariniert	7a, 12a		10.00

Alle unsere Käse-Teller sind mit Birnen, Walnüsse und Hausgemachtesten-marmelade garniert



WILDFLEISCH GASTRONOMISCHES MENÜ

CHF 76.00

(Menü ab 2 Personen serviert)

Das Wildschwein und der Wald

(Rotkohl mit Apfelessig gewürzt, Himbeeren, Brombeeren Und Pilze in Öl)

oder

Fisch-Sashimi mariniert (Seeteufel, Gelbschwanz, Lachs)

Mango, Drachenfrucht und Papaya

Kürbiscreme und Kichererbsen Perlen

Kakao-Ravioli nach Jäger Art auf Kürbissamtig und kandierte Johannisbeeren

oder

Marroni-Gnocchi auf Alpen Käse Fondue

Gämse-Salmi nach Alter Art

oder

Wilden Seebarsch, Avocado Mayonnaise

Frischkäse gereift und in Merlot-Traube mariniert

Brotkuchen und Eierlikörcreme

SATTEL MENÜ

CHF 82.00

(Menü ab 2 Personen serviert)

Hirsch-Tartar und Tessinere Frischkäse „Büscion“ Büscheln mit Honig (100 Gr.)

Rehsattel mit die Beilagen, Steinpilze-Sauce (mind. 2 Personen)

Trauben Sorbet und Grappa



Herkunft des Fleisches:

Kalb	Schweiz
Rind	Schweiz / Irland
Schwein	Schweiz
Kaninchen	Schweiz
Hase	Argentinien / Neuseeland
Hirsch	Neuseeland
Reh	Österreich / Neuseeland
Gämse	Österreich / Neuseeland
Wildschwein	Österreich / Europa
Fasan	Frankreich
Gans	Frankreich / Italien
Aufschnitte	Schweiz

Herkunft des Fisches:

Garnelen:	Vietnam
Wild Seebarsch:	Frankreich
Seeteufel:	Schottland
Adlerfisch:	Neuseeland
Lachs:	Schottland
Venusmuscheln:	Italien



Unsere Hauptlieferanten:

Brot	Bäckerei Peverelli SA, Bellinzona
Obst und Gemüse:	Azienda M. Krauss, Sant'Antonino Tre Valli Frutta Sagl, Giubiasco
Milchprodukte:	Prodega SA, Quartino
Fleisch:	Dubno AG, Hendschiken Rapelli SA, Stabio Bellinzona TiPesca SA, Sigirino
Fisch:	TiPesca SA, Sigirino
Wurstware:	Azienda Agricola Scolari, Gudo Rapelli SA, Stabio Bellinzona
Käse:	Bernasconi SA, Cadempino