



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
Kürbiscreme 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-Salmì 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 langsamem 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

Der Fisch, der roh oder fast roh verzehrt werden soll, ist zuvor schnell-tiefgefroren worden.



TESSINER SPEZIALITÄT

Kalte Vorspeisen:

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

Pasta und Risotto:

	Allergene	½ Port.	CHF
Grosse Highlinder 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 „Pesciüm“ 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

(Ratkohl 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-Salmì 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 „Büsclion“ 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
Aufschritte	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