



**La cucina è di per sé scienza,
sta al cuoco farla divenire arte.**

**Kochen selbst ist Wissenschaft,
Es ist Sache des Kochs, Kunst zu machen.**

**Cooking itself is science,
it is up to the cook to make it art.**

Cari Ospiti,

**Noi lavoriamo quotidianamente con prodotti freschi e regionali.
Per questo motivo non possiamo garantire che la Vostra scelta sia sempre
disponibile.**


**Vi ringraziamo per la Vostra comprensione e Vi auguriamo buon appetito.
Christian Loggia, capo cucina**

ANTIPASTI



LA SELVAGGINA

- Carpaccio di "carn salada" di cervo fatta in casa Kulm** 70 gr. 19.50
salsa Cipriani & bouquet autunnale 150 gr. 29.50
Kulm Carpaccio aus hausgemachtem "Carn Salada"
Cipriani Sauce & Herbstbouquet
Homemade Kulm carpaccio from "Carn Salada" Cipriani Sauce & autumn bouquet
- Tartara di capriolo "battuta" profumata al tartufo** 70 gr. 19.50
tuorlo d'uovo fritto, toast dorati 150 gr. 29.50
Handgeschnittenes Reh Tartar mit Trüffel, frittiertem Eigelb und Toast
Hand-cut deer tartare with truffle, fried egg yolk and toast
- Terrina di fegato d'anatra, chutney autunnale & brioche** 50 gr. 24.50
Gänseleberterriner, Herbstchutney & Brioche 100 gr. 32.50
Goose liver terrine, autumn chutney & brioche
- Insalatina di zucca & castagne con quaglia in olio cottura** 24.50
Kürbis-Kastanien-Salat mit gebratener Wachtel
Pumpkin and chestnut salad with fried quail

I CLASSICI

- Affettati misti regionali e formaggio dell'alpe** 18.50
Gemischter Aufschnitt Teller aus der Region und Alpenkäse porzione 28.50
Regional mixed cold cuts and mountain cheese
- Tartara di salmone al cidro e succo di cetriolo** 70gr. 19.50
Frisches Lachstatar an Apfelwein und Gurkenjus 150 gr. 29.50
Fresh salmon tartare with cider and cucumber sauce jus
-  **Burrata su waffel al saraceno e funghi freschi trifolati** 25.50
Burrata auf Buchweizenwaffeln und sautierten frischen Pilzen
Burrata on buckwheat waffles and sauteed fresh mushrooms

INSALATE

-  **Variazione d'insalate verdi dei nostri orti** 11.50
Grüne Salatvariationen aus unseren Gärten
Green salad variations from our gardens
-  **Composizione d'insalate e verdure crude novelle** 14.50
Komposition von Salaten und rohem Junggemüse
Composition of salads and raw young vegetables

I PRIMI

LA SELVAGGINA

Lasagnetta al cinghiale, scaglie di foie gras, tartufo e burrata 22.00

Wildschwein Lasagne mit Foie Gras flocken, Trüffel und Burrata porzione 32.00

Wild boar lasagna with foie gras flakes, truffles and burrata

Tagliolini crema di aglio nero tartufata e tuorlo crudo 18.50



Tagliolini mit getrüffelter schwarzer Knoblauchcreme, rohem Eigelb porzione 28.50

Tagliolini with truffled black garlic cream, raw egg yolk

Risotto alle barbabietole, crema di taleggio e prosciutto d'anatra 25.50

Randen Risotto, Taleggio-Käse Creme und Putenschinken

Beetroot risotto, Taleggio cheese cream and turkey ham

Crema di zucca, caprino mantecato & cantuccio ai semi 17.50



Kürbiscreme, cremiger Ziegenkäse und Cantuccio mit Körnli

Pumpkin cream, creamy goat cheese and cantuccio with grains

I CLASSICI

"Pizzoccheri alla casalinga" con piccolo affettato 18.50

Pizzoccheri Hausfrauenart mit kleinem Aufschnitteller

porzione 28.50

Pizzoccheri housewife style with small cold cuts

Classica parmigiana di melanzane fatta in casa



Klassischer hausgemachter Auberginenaufwurf

24.50

Classic homemade aubergine bake

PER I PICCINI

Per i nostri piccoli ospiti proponiamo diverse pietanze in base ai loro gusti, prego rivolgersi al nostro servizio

12.00

Für unsere kleinen Gäste bieten wir verschiedene Gerichte

nach ihrem Geschmack an, wenden Sie sich bitte an unser Personal

We offer various dishes for our little guests according to your taste, please contact our staff

PROVENIENZA DEI NOSTRI PRODOTTI:

Pesce di lago/Süßwasserfisch:

Svizzera

Pollame/Geflügel:

Svizzera/Francia

Pesce di mare/Meerfisch: Mediterraneo / Atlantico

Vitello/Kalbfleisch:

Svizzera /EU

Carne bovina/Rindfleisch:

Svizzera / EU

Agnello/Lammfleisch:

Svizzera/AUS/ NZ*

Puledro/Fohlen:

Svizzera / EU

Anatra/Ente:

Francia

*NH: Kann mit nichthormonellen Leistungsförderern, wie Antibiotika, erzeugt worden sein

**H: Kann mit hormonellen Leistungsförderern erzeugt worden sein.

Wir geben Ihnen gerne Informationen über mögliche Allergene in den einzelnen Gerichten

Siamo felici di darVi le informazioni sui possibili allergeni di ogni piatto

We are happy to give you information about possible allergens in the individual dishes

I SECONDI

LA SELVAGGINA

- Brasato di cervo "classico" con spätzle alle castagne** 43.50
cavolo rosso stufato, castagne caramellate e mela scioppata
"Klassisches" geschmorter Hirsch mit Kastanien Spätzle, Rotkohl, karamellisierten Kastanien und Äpfel in Sirup
"Classic" braised deer with chestnut spaetzle, red cabbage, caramelized chestnuts and apple in syrup
- Tagliata di cervo alla griglia, salsa caccia** 46.50
Maluns dorati, zucca arrostita
Hirschtagliata, Jägersauce, goldene Maluns, gerösteter Kürbis
Deer tagliata, hunter's sauce golden maluns, roasted pumpkin
- Lombo di capriolo alla Rossini con scaloppa di fegato d'anatra** 48.50
tagliolini alla farina di castagne, cavoletti & zucca fondenti
Rehlende Rossini-Stil mit Gänseleber, Kastanienmehl Tagliolini, Rosenkohl und Kürbis
Roasted Rossini style with foie gras, chestnut flour tagliolini, Brussels sprouts and pumpkin
- Germano reale in due cotture, scottato & farcito alle castagne** 42.00
saraceno al pino mugo e verdure autunnali
Wildente zweierlei, angebraten und gefüllt mit Kastanien Buchweizen mit Latschenkiefer und Herbstgemüse
Two kinds of wild duck, fried and stuffed with chestnuts buckwheat with mountain pine and autumn vegetables

I CLASSICI

- Medaglioni di filetto di vitello spadellati** 48.50
con crema al basilico, tagliolini freschi e giardinetto di verdura
Kalbsfiletmedaillons mit Basilikumcreme, frischen Tagliolini und Gartengemüse
Veal fillet medallions with basil cream, fresh tagliolini and garden vegetables
- Trancio di tonno ai semi di zucca in sfumatura viola** 45.50
puree di patate, cavolo all'asiatica
Thunfisch mit Kürbiskernen in lila Nuancen, Kartoffelpüree, asiatischer Kohl
Tuna with pumpkin seeds in purple nuances, mashed potatoes, Asian cabbage

FORMAGGI

Ogni giorno scelta di formaggi

Jeden Tag Käseauswahl

Everyday cheese choice

prezzo in base alla porzione / *Preis nach Portion / Price selon portion*

DESSERT

... di stagione

Tiramisù alla passata di castagne profumato al kirsch 15.50

Tiramisu mit Kastanienpüree und Kirsch

Tiramisu with chestnut puree and cherry alcohol

Coppa di strudel "scomposto" dello chef 15.50

Strudelcoupe "neu definiert" nach Chef Art

Strudel Coupe "redefined" Chef Art

Tortino caldo al cioccolato con sorbetto all'uva americana 16.50

Warmes Schokoladentörtchen mit amerikanischem Traubensorbet

Warm chocolate tartlet with with American grape sorbet

Crème brulée al Bergeller, gelato profumato al cantuccio 14.00

Crème Brulée an Bergeller mit Cantuccio-Eis

Crème brulée on Bergeller with cantuccio ice cream

... i classici

Coppetta del colonello con gelato al limone e wodka 11.00

Kleine Coupe Kolonel mit Zitroneneis und Wodka

Small coupe Kolonel with lemon ice cream and vodka

Affogato al caffè, gelato caffè, espresso e panna montata 11.50

Eiscafé, Kaffeeis, Espresso und Schlagrahm

Drowned iced coffee, coffee ice cream, espresso and whipped cream

La nostra variazione di gelati: a pallina 4.00

Vaniglia, cioccolato, fragola, limone, caffè, amarena, melone, nocciola, tiramisù

Vanille, Schokolade, Erdbeer, Zitrone, Kaffee, Amarena, Melone, Haselnuss, Tiramisu

Vanilla chocolate, strawberry, lemon, coffee, amarena, melon, hazelnut, tiramisu

Per i nostri bambini

la coppa di gelato „Elvis o Lady“ 6.50

Für unsere Kleinen: Elvis oder Lady

For our little ones: Elvis or Lady ice cream bowl