



**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 cervo con mousse di ricotta, tartufo nero	70 gr. 19.50
Hirschcarpaccio mit Ricotta-Mousse, schwarzer Trüffel	150 gr. 29.50
Venison carpaccio with ricotta mousse, black truffle	
Carpaccio de chevreuil avec mousse de ricotta, truffe noir	
Tartara «battuta» di bisonte, salsa Roquefort e sedano croccante	
Handgeschnittenes Bison-Tartar, Roquefort-Sauce und knackiger Sellerie	70 gr. 19.50
Hand cut bison tartare, Roquefort sauce and crunchy celery	150 gr. 29.50
Tartare de bison «coupé à la main », sauce Roquefort et céleri croustillant	
Terrina di selvaggina, pane brioche e salse autunnali	19.00
Wildterrinen mit Brioche und Herbstsaucen	
Game terrine with brioche and autumn sauces	
Terrine de gibier avec sa brioche et sauces automnales	
“Surf & turf” fegato d'anatra & scampo scottati, lenticchie e melone	25.00
"Surf and Turf" aus Gänseleber und gebratene Scampi, Linsen und Melone	39.00
"Surf and Turf" made from foie gras and fried scampi, lentils and melon	
"surf and turf" de foie gras et langoustine p \hat{o} elée, lentilles et melon	

I CLASSICI

Affettati misti regionali e formaggio dell'alpe

Gemischter Aufschnittteller aus der Region und Alpenkäse	18.50
Regional mixed cold cuts and mountain cheese	porzione 28.50
Charcuterie régionale mixte et fromage d'alpage	

Tartara di tonno rosso con zuppeta di arancia, finocchi all'aneto

Roter Thunfisch-Tartar mit Orangensuppe, Fenchel-Dill-Salat	70gr. 19.50
Red Tuna tartare with orange soup, fennel-dill salad	150 gr. 29.50
Tartare de thon à la soupe d'orange et salade de fenouil et aneth	



Burrata su carpaccio di zucca butternut e waffles al saraceno

Burrata auf Butternut-Kürbis-Carpaccio und Buchweizenwaffeln	100gr. 24.50
Burrata on butternut squash carpaccio and buckwheat waffles	
Burrata sur carpaccio de potiron butternut et gaufres au sarrasin	

INSALATE



Variazione d'insalate verdi del momento

Aktuelle grüne Salatvariationen	12.50
Green salad variations from the season	
Variation de salades vertes du moment	



Composizione d'insalate e verdure crude novelle

Komposition von Salaten und rohem Junggemüse	15.50
Composition of salads and raw young vegetables	
Composition de salades et crudités nouvelles	

I PRIMI

LA SELVAGGINA

Tagliatelle al ragù di selvaggina e crema di parmigiano 19.50
Tagliatelle mit Wildragout und Parmesancreme porzione 28.00
Tagliatelle with game ragout and parmesan cream
Tagliatelles au ragoût de gibier et crème de parmesan



Risotto allo zafferano con funghi trifolati 25.50
Safranrisotto mit sautierten Pilzen
Saffron risotto with sauteed mushrooms
Risotto au safran et champignons sautés



Gnocchi di patate al pesto di noci e castagne, fiocco di burrata 18.50
Kartoffelgnocchi mit Walnuss-Kastanien-Pesto mit Burrata-Flocken porzione 27.50
Potato gnocchi with walnut and chestnut pesto with burrata flakes
Gnocchis de pommes de terre au pesto de noix et châtaignes et flocons de burrata



Zuppa di castagne con uovo in camicia e tartufo nero 16.50
Kastaniensuppe mit pochiertem Ei und schwarzem Trüffel
Chestnut soup with poached egg and black truffle
Soupe de châtaignes à l'oeuf poché et à la truffe noire

I CLASSICI

“Pizzoccheri alla casalinga” con piccolo affettato 18.50
Pizzocheri Hausfrauenart mit kleinem Aufschnitteller porzione 28.50
Pizzocheri housewife style with small cold cuts
Pizzoccheri fait maison avec une petite assiette de charcuterie



Classica parmigiana di melanzane fatta in casa 24.50
Klassischer hausgemachter Auberginenaufwurf
Classic homemade aubergine bake
Gratin classique d'aubergines fait maison

Ravioli ripieni al salmone, salsa champagne e ristretto d'aneto 21.00
Ravioli gefüllt mit Lachs, Champagnersauce und Dillparfum porzione 29.50
Ravioli stuffed with salmon, champagne sauce and dillflavour
Raviolis farcis au saumon, sauce champagne et parfumés à l'aneth

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/Paraguay	Agnello/Lammfleisch:	Svizzera/AUS/ NZ*
Bisonte/Bison:	Svizzera / USA	Anatra/Ente:	Francia
Selvaggina/Wild	Svizzera/EU/NZ		

*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

- Salmi di cervo "classico" con spätzle alle castagne** 43.00
cavolo rosso stufato, castagne caramellate e mela scioppata
„Klassische“ Hirschpfeffer mit Kastanienspätzle, karamellisierten Kastanien und Äpfel im Sirup
"Classic" venison stew with chestnut spätzke, caramelized chestnuts and apple in syrup
Civet de chevreuil « classique » avec spätzle aux marrons, marrons caramélisés et pommes au sirop
- Tagliata di cervo alla griglia, salsa ai porcini** 47.50
Maluns dorati e verdure autunnali
Hirsch Tagliata mit Steinpilzsauce, Maluns und Herbstgemüse
Deer tagliata with porcini mushroom sauce, maluns and autumn vegetables
Tagliata de cerf sauce cèpes, maluns dorés et légumes d'automne
- Lombo di capriolo alla Rossini con scaloppa di fegato d'anatra** 49.50
tagliolini al burro, germogli di spinaci saltati
Rehrücken nach Rossini Art mit Entenleberschnitzel Tagliolini in Butter, sautierten Spinatsprossen
Roe deer loin Rossini style with duck liver escalope tagliolini in butter, sauteed spinach sprouts
Selle de chevreuil façon Rossini avec escalope de foie de canard, tagliolini au beurre, d'épinards sautées
- Petto di fagiano scottato su saraceno mantecato alla zucca** 42.00
morchelle e cavoletti di Bruxelles fondenti
Gebratene Fasanenbrust auf Buchweizen mit Kürbis, Morcheln und Rosenkohl
Seared pheasant breast on buckwheat with pumpkin, morels, and Brussels sprouts
Poitrine de faisan poêlée sur sarrasin à la citrouille, morilles et choux de Bruxelles fondantes

I CLASSICI

- Filetto di vitello cotto rosa** 49.50
con crema al basilico, tagliolini freschi e giardinetto di verdura
Rosa gebratenes Kalbsfilet mit Basilikumcrème, frischen Tagliolini und Gemüsebouquet
Sautéed veal fillet with basil cream, fresh tagliolini and a bouquet of vegetables
Filet de veau rôti, crème de basilic, tagliolini frais et bouquet de légumes
- Stinco d'agnello della Bregaglia brasato al vino di Valtellina** 43.50
polenta croccante, verdure di stagione
Bergeglier Lammhaxe geschmort im Veltliner Wein knusprige Polenta, Saisongemüse
Bregaglia lamb shank braised in Valtellina wine crispy polenta, seasonal vegetables
Jarret d'agneau de la Bregaglia, braisé au vin de la Valteline, polenta croustillante, légumes de saison
- Filetto di salmerino dorato, ravioli alle erbe e verdure fresche** 42.50
Goldsaiibling Filet, Kräuter-Ravioli und Gemüse
Golden char fillet, herbal ravioli and vegetables
Filet d'omble chevalier doré, raviolis aux herbes et légumes

FORMAGGI

Ogni giorno scelta di formaggi

Jeden Tag Käseauswahl / Every day cheese choice / Chaque jour un choix de fromage
prezzo in base alla porzione / Preis nach Portion / Price selon portion/ Prix selon portion

DESSERT

... di stagione

Tiramisù alla passata di castagne profumato al kirsch 16.50

Tiramisu mit Kastanienpüree mit Kirschduft

Tiramisu with chestnut purée scented with kirsch

Tiramisu à la purée de marrons parfumé au kirsch

«Tarte Tatin» alle mele caramellate, gelato alla cannella 17.00

"Tarte Tatin" mit karamellisierten Äpfeln, Zimteis

"Tarte Tatin" with caramelized apples, cinnamon ice cream

"Tarte Tatin" aux pommes caramélisées, glace à la cannelle

Crème brûlée al Bergeller con gelato alle castagne 15.00

Bergeller crème brûlée mit Kastanieneis

Bergeller crème brûlée with chestnut ice cream

Crème brûlée au Bergeller avec la glace à la châtaigne

Semifreddo agli amaretti con pera scioppata al vin brûlé 14.50

Amaretto-Parfait mit Birne in Glühweinsirup

Amaretto parfait with pear in mulled wine syrup

Parfait amaretto avec poire au sirop de vin brûlé

Mousse al cioccolato bianco, sorbetto al cassis e panna doppia 15.50

Weißes Schokoladenmousse mit Cassis Sorbet und Doppelrahm

White chocolate mousse with cassis sorbet and double cream

Mousse au chocolat blanc avec sorbet cassis et crème double

... i classici

Coppetta del colonello con gelato al limone e wodka 13.50

Kleine Coupe Kolonel mit Zitroneneis und Wodka

Small coupe Kolonel with lemon ice cream and vodka

Petite coupe Colonel avec citron et wodka

Affogato al caffè, gelato caffè, espresso e panna montata 14.50

Eiscafé, Kaffeeis, Espresso und Schlagrahm

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

Café affogato, glace au café, espresso et chantilly

La nostra variazione di gelati:

a pallina 4.50

Vaniglia, cioccolato, fragola, limone, caffè, lampone, fiordilatte, pistacchio

Vanille, Schokolade, Erdbeere, Zitrone, Kaffee, Himbeere, Fiordilatte, Pistazie

Vanilla, chocolate, strawberry, lemon, coffee, raspberry, fiordilatte, pistachio

Vanille, chocolat, fraise, citron, café, framboise, fiordilatte, pistache