



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.

ANTIPASTI

LA SELVAGGINA



Carpaccio di cervo su sedano rapa e burro nocciola al parmigiano 70 gr. 19.50
Hirschcarpaccio auf Sellerie und Parmesan-Haselnussbutter 140 gr. 29.50
Dear carpaccio on celeriac and parmesan hazelnut butter
Carpaccio de cerf sur céleri-rave beurre noisette au parmesan

Tartara «battuta» di capriolo, scaglie di tartufo nero e gel di melograno
Handgeschnittenes Rehtatar, Trüffelflocken und Granatapfelgel 70 gr. 19.50
Hand-cut venison tartare, truffle flakes and pomegranate gel 140 gr. 29.50
Tartare de chevreuil «coupé à la main», flocons de truffe noire et gel de grenade

Scaloppa di fegato d'anatra scottato su lenticchie e cipolla caramellata
Gebratenes Entenleberschnitzel auf Linsen und karamellisierten Zwiebeln 50gr. 18.50
Seared duck liver escalope on lentils and caramelized onion 100 gr. 27.50
Escalope de foie de canard poêlé sur lentilles et oignon caramélisé

Prosciutto di cinghiale affumicato, burrata e zucca marinata
Geräucherter Wildschweinschinken, Burrata und mariniertes Kürbis 40 gr. 21.00
Smoked wild boar ham, burrata and marinated pumpkin 80 gr. 29.00
Jambon de sanglier fumé, burrata et potiron mariné

I CLASSICI


Tartara di salmone, zuppeta di cetriolo e finocchio, mousse di avocado
Lachstatar, Gurken-Fenchel-Suppe, Avocado-Mousse 70gr. 19.50
Salmon tartar, cucumber and fennel soup, avocado mousse 140 gr. 29.50
Tartare de saumon, soupe de concombre et fenouil, mousse d'avocat


Affettati misti regionali e formaggio dell'alpe

Gemischter Aufschnittteller aus der Region und Alpenkäse 23.50
Regional mixed cold cuts and mountain cheese porzione 32.00
Charcuterie régionale mixte et fromage d'alpage

INSALATE

 **Variazione d'insalate verdi del momento** 12.50
Aktuelle grüne Salatvariationen
Green salad variations from the season
Variation de salades vertes du moment

 **Composizione d'insalate e verdure crude di stagione** 15.50
Komposition aus Salaten, rohem Saisongemüse
Composition of salads, raw saison vegetables
Composition de salades et crudités de saison

 **Arcobaleno di zucca e verdure con mousseline alla castagne** 22.00
Regenbogen aus Kürbis und Gemüse mit Kastanienmousseline
Rainbow of pumpkin and vegetables with a chestnut mousseline
Arc-en-ciel de potiron et légumes accompagné d'une mousseline de châtaignes

I PRIMI

LA SELVAGGINA



Tagliatelle al ragù di selvaggina al coltello, crema di parmigiano

Tagliatelle mit Wildragout Handgeschnitten, Parmesancreme 19.50
Tagliatelle with game ragout cut with a knife, parmesan cream porzione 28.00
Tagliatelles au ragout de gibier coupé au couteau, crème de parmesan



Risotto alla parmigiana con funghi trifolati

Parmesan-Risotto mit sautierten Pilzen 26.50
Parmesan risotto with sautéed mushrooms
Risotto au parmesan et champignons sautés



Gnocchi di patate e zucca con semi tostati, gorgonzola sciolto

Kartoffel-Kürbis-Gnocchi mit gerösteten Kernen und geschmolzenem Gorgonzola 18.50
Potato and pumpkin gnocchi with toasted seeds, melted gorgonzola porzione 27.50
Gnocchis de pommes de terre et potiron aux graines grillées, gorgonzola fondu



Crema di zucca, olio al sesamo e porri croccanti

Kürbiscreme, Sesamöl und knackiger Lauch 17.00
Pumpkin cream, sesame oil and crunchy leeks
Crème de potiron, huile de sésame et poireaux croquants

I CLASSICI

“Pizzoccheri alla casalinga” con piccolo affettato

Pizzoccheri Hausfrauenart mit kleinem Aufschnittler 19.50
Pizzoccheri housewife style with small cold cuts porzione 28.50
Pizzoccheri fait maison avec une petite assiette de charcuterie



Classica parmigiana di melanzane fatta in casa

Klassischer hausgemachter Auberginenaufauf 24.50
Classic homemade aubergine bake
Gratin classique d'aubergines fait maison

PROVENIENZA DEI NOSTRI PRODOTTI:

| | | | |
|-------------------------------|--------------------------|----------------------|-------------------------|
| Pesce di lago/Süßwasserfisch: | Svizzera/EU | Pollame/Geflügel: | Svizzera/Francia/Italia |
| Pesce di mare/Meerfisch: | Mediterraneo / Atlantico | Vitello/Kalbfleisch: | Svizzera /EU |
| Carne bovina/Rindfleisch: | Svizzera / EU | Agnello/Lammfleisch: | Svizzera/AUS/ NZ* |
| Bisonte/Bison: | Svizzera / USA | Anatra/Ente: | Francia/PI |
| 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

- Lombatina di capriolo in crosta di burro alle erbe** 48.00
pera al vino con marmellata, verdure autunnali e spätzli alle castagne
Rehrücken in einer Kräuterbutterkruste, Birne in Wein mit Marmelade, Herbstgemüse und Kastanienspätzli
Saddle of venison in a herb butter crust, pear in wine with jam, autumn vegetables and chestnut spätzli
Selle de chevreuil en croûte de beurre aux herbes, poire au vin avec confiture, légumes d'automne et spätzli aux marrons
- Tagliata di cervo alla piastra, salsa al ribes rosso** 44.50
pera al vino con marmellata, verdure autunnali e spätzli alle castagne
Hirschtagliata grilliert, Johannisbeersauce, Birne in Wein mit Marmelade, Herbstgemüse und Kastanienspätzli
Grilled deer tagliata, currant sauce, pear in wine with jam, autumn vegetables and chestnut spätzli
Tagliata de cerf grillé, sauce groseille, poire au vin avec confiture, légumes d'automne et spätzli aux marrons
- Brasato di cervo al vino di Valtellina con funghi porcini** 42.50
purea di patate alle erbe alpine e cavolo viola confitto
Geschmorter Hirsch in Veltliner Wein mit Steinpilzen, Kartoffelpüree mit Alpenkräutern und konfitiertem Rotkohl
Braised deer in Valtellina wine with porcini mushrooms, mashed potatoes with alpine herbs, confit purple cabbage
Cerf braisé au vin de la Valteline et cèpes, purée de pommes de terre aux herbes des alpes et chou rouge confit

I CLASSICI

- Galletto "Val Spluga" arrostito intero** 44.50
verdure di stagione, patatine fritte
Grilliertes Val Spluga Hähnchen, Saisongemüse, Pommes frites
Roasted Val Spluga cockerel, seasonal vegetables, french fries
Coquelet du Val Spluga rôti, légumes de saison, pommes frites
- Filetto di salmerino su guazzetto alla mediterranea** 43.50
ravioli di polenta e verdure di stagione
Saiblingsfilet auf mediterranem Eintopf, Polenta-Ravioli und Saisongemüse
Char fillet on Mediterranean stew, polenta ravioli and seasonal vegetables
Filet d'omble chevalier sur ragoût méditerranéen, raviolis à la polenta et légumes de saison
- Tonno rosso scottato in crosta di sesamo profumato al miso** 47.00
bouquet di verdure e risotto al limone
Grillierter roter Thunfisch in einer Sesamkruste, gewürzt mit Miso, Gemüse und Risotto mit Zitronenduft
Seared red tuna in a sesame crust flavored with miso, bouquet of vegetables and lemon-scented risotto
Thon rouge poêlé en croûte de sésame parfumé au miso, bouquet de légumes et risotto au citron

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

Tiramisù mit Kastanienpüree mit Kirschduft

Tiramisu with chestnut purée scented with kirsch

Tiramisu à la purée de marrons parfumé au kirsch

Panna cotta con marmellata di uva fragolino 14.00

Panna Cotta mit Traubenmarmelade

Panna cotta with grape jam

Panna cotta à la confiture de raisins

Crema brûlée all'amaro Bergeller con gelato alle castagne 14.50

Bergeller Crème Brûlée mit Kastanieneis

Bergeller creme brûlée with chestnut ice cream

Crème brûlée au Bergeller et glace aux marrons

Cre moso al cioccolato fondente, composta di prugne e castagne 15.50

Cremige Zartbitterschokolade und Pflaumenkompott und Kastanien

Creamy dark chocolate , plumcompote and chestnut

Chocolat noir crémeux et compote de prunes et châtaignes

... i classici

Coppetta del colonello con gelato al limone e wodka 10.50

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, limone, caffè, lampone, pistacchio

Vanille, Schokolade, Zitrone, Kaffee, Himbeere, Pistazie

Vanilla, chocolate, lemon, coffee, raspberry, pistachio

Vanille, chocolat, citron, café, framboise, pistache

Supplemento panna 1.50

Rahmzuschlag, cream supplement, supplément de chantilly