



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

## Carpaccio di cervo su sedano rapa, parmigiano, sferzato al burro

Hirschcarpaccio auf Sellerie, Parmesan, mit warmer Butter verfeinert	70 gr.	19.50
Venison carpaccio on celeriac, parmesan, lashed with warm butter	140 gr.	29.50
Carpaccio de cerf sur céleri-rave, parmesan, nappé au beurre tiède		

## Tartara «battuta» di manzo, salsa alla senape e cracker al sesamo nero

Handgeschnittenes Rindertatar, Senfsauce und schwarze Sesamcracker	70 gr.	19.50
Hand cut beef tartare, mustard sauce and black sesame crackers	140 gr.	29.50
Tartare de bœuf « coupé à la main», sauce moutarde et crackers au sésame noir		

## Fegato d'anatra scottata su lenticchie e composta al mandarino

Gebratene Entenleber auf Linsen und Mandarinenkompott	50 gr.	18.50
Seared duck liver on lentils and mandarin compote	100 gr.	27.50
Foie de canard poêlé sur lentilles et compotée de mandarine		

## Tartara di salmone, zuppetta di sedano e mela verde

Lachstatar, Sellerie und grüne Apfelsüppchen	70gr.	19.50
Salmon tartare, celery and green apple soup	140 gr.	29.50
Tartare de saumon, soupe céleri et pomme verte		



## Burrata su caponata alla siciliana e il suo coulis di verdure

Burrata auf sizilianischer Caponata und Gemüsecoulis	100 gr.	24.50
Burrata on Sicilian caponata and its vegetable coulis		
Burrata sur caponata sicilienne et son coulis de légumes		

## Affettati misti regionali e formaggio della Bregaglia

Gemischter Aufschnitteller und Alpenkäse aus dem Bergell		24.50
Regional mixed cold cuts and cheese from Bergell	porzione	33.00
Charcuterie régionale mixte et fromage du Bergell		

# INSALATE



## Variazione d'insalate verdi invernali

Variation winterlicher grüner Salate		13.50
Variation of winter green salads		
Variation de salades vertes d'hiver		



## Composizione d'insalate e verdure crude di stagione

Zusammensetzung aus Salaten und rohem Saison Gemüse		15.50
Composition of salads and raw seasonal vegetables		
Composition de salades et crudités de saison		



## Insalata di carciofi freschi e spinacino, scaglie di parmigiano

Frischer Artischocken- und Babyspinatsalat, Parmesanflocken		24.50
Fresh artichoke and baby spinach salad, parmesan flakes		
Salade d'artichauts frais, pousses d'épinards, copeaux de parmesan		

# I PRIMI

## **“Pizzoccheri alla casalinga” con piccolo affettato**

Pizzoccheri Hausfrauenart mit kleinem Aufschnitt		19.50
Pizzoccheri housewife style with small cold cuts	porzione	28.50
Pizzoccheri à la ménagère avec petite assiette de charcuterie		

## **Tagliatelle all'uovo, funghi porcini e crema di parmigiano**

Eier-Tagliatelle, Steinpilze und Parmesancreme		19.00
Egg tagliatelle, porcini mushrooms and parmesan cream	porzione	27.50
Tagliatelles aux œufs, cèpes et crème de parmesan		

## **Gnocchi di patate dorati su crema di spinaci e mandorle tostate**

Goldene Kartoffelgnocchi auf Spinatcreme und gerösteten Mandeln		19.50
Golden potato gnocchi on spinach cream and toasted almonds		
Gnocchis de pommes de terre dorés sur crème d'épinards et amandes grillées		

## **Risotto allo sforzato con la sua riduzione, bresaola croccante**

Sforzato-Risotto mit knuspriger Bresaola		27.50
Sforzato risotto with its reduction, crunchy bresaola		
Risotto au vin Sforzato avec sa réduction, bresaola croustillante		

## **Classica parmigiana di melanzane, guazzetto di pomodori**

Klassischer Auberginen-Parmigiana, Tomaten-Eintopf		25.50
Classic aubergine parmigiana, tomato stew		
Aubergines parmigiana classiques, ragoût de tomates		

## **Vellutata di zucca e carote profumata allo zenzero**

Kürbis-Karotten-Velouté mit Ingwer parfümiert		17.50
Pumpkin and carrot velouté flavored with ginger		
Veloutée de potiron et carottes parfumée au gingembre		

## **Minestrone di verdure fresche e legumi “tradizionale”**

„Traditioneller“ Minestrone aus frischem Gemüse und Hülsenfrüchten		16.50
Traditional“ fresh vegetable and legume minestrone		
Minestrone « traditionnel » de légumes frais et légumineuses		

### **PROVENIENZA DEI NOSTRI PRODOTTI:**

<b>Pesce di lago</b> /Süßwasserfisch:	Svizzera/EU	<b>Pollame</b> /Geflügel:	Svizzera / Francia/EU
<b>Pesce di mare</b> /Meerfisch:	Mediterraneo / Atlantico	<b>Vitello</b> /Kalbfleisch:	Svizzera / EU
<b>Carne bovina</b> /Rindfleisch:	Svizzera /EU	<b>Agnello</b> /Lammfleisch:	Svizzera / AUS / NZ*/EU
<b>Selvaggina</b> /Wild:	Svizzera / EU / NZ	<b>Anatra</b> /Ente:	Francia

\*NH: Kann mit nichthormonellen Leistungsförderern, wie Antibiotika, 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

## LE CARNI...

### **Tagliata di manzo all'italiana, jus alla pesteda** 48.50

*patate schiacciate al bacon e verdure grigliate*

Rindfleisch Tagliata, Pesteda-Jus, Kartoffelpüree mit Speck und grilliertes Gemüse  
Beef meat tagliata, pesteda jus, mashed potatoes with bacon and grilled vegetables  
Tagliata de boeuf, jus à la pesteda, purée de pommes de terre au bacon et légumes grillés

### **Stinco d'agnello della Bregaglia brasato al vino Nebbiolo** 45.50

*polenta gialla, verdure di stagione*

In Nebbiolo-Wein geschmorte Bregaglia-Lammkeule, gelbe Polenta, Saisongemüse  
Bregaglia lamb shank braised in Nebbiolo wine, yellow polenta, seasonal vegetables  
Jarret d'agneau de la Bregaglia braisé au Nebbiolo, polenta jaune, légumes de saison

### **Galletto "Val Spluga" arrostito intero** 44.50

*patatine fritte e verdure di stagione*

Ganzes gebratenes „Val Spluga“-Hühnchen, Pommes Frites und Saisongemüse  
Whole roast "Val Spluga" cockerel, chips and seasonal vegetables  
Coquelet « Val Spluga» rôti entier, chips et légumes de saison

## I PESCI...

### **Filetto di luccio perca dorato, guazzetto alla mediterranea** 43.50

*ravioli di pesce e verdure dell'orto*

Goldenes Zanderfilet, mediterraner Eintopf, Fischravioli und Gartengemüse  
Golden pike perch fillet, Mediterranean stew, fish ravioli and garden vegetables  
Filet de sandre doré, ragoût méditerranéen, ravioli de poisson et légumes du jardin

### **Merluzzo confitto al limone su risotto allo zafferano e porri** 46.50

*verdure di stagione*

Kabeljau mit Zitrone Confit auf Safranrisotto und Lauch, Saisongemüse  
Cod confit with lemon on saffron risotto leeks and seasonal vegetables  
Cabillaud confit au citron sur risotto au safran et poireaux, légumes de saison

# 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

## Tiramisù classico al caffè & cacao 14.50

Klassisches Tiramisu mit Kaffee & Kakao  
Classic tiramisu with coffee & cocoa  
Tiramisu classique au café et cacao

## Crostata delle «zie Tatin» alle mele tiepide, gelato alla vaniglia 15.50

«Tatin Tanten» Wähe mit warmen Äpfeln, Vanilleeis  
«Aunts Tatin» tart with warm apples, vanilla ice cream  
«Tarte Tatin» aux pommes tièdes, glace vanille

## Crème brûlée all'amaro Bergeller con gelato al pino mugo 14.50

Bergeller Bitter Crème Brûlée mit Latschenkieferreis  
Bergeller bitters crème brûlée with mountain pine ice cream  
Crème brûlée au bitter Bergeller et glace au pin des montagnes

## Panna cotta con crema di caramello salato e crumble di speculos 14.00

Panna Cotta mit gesalzener Karamellcreme und Spekulatiusstreusel  
Panna cotta with salted caramel cream and speculos crumble  
Panna cotta à la crème de caramel au beurre salé et crumble de spéculos

## Cre moso al cioccolato fondente, kumquat sciropati e granella 15.50

Cre mige dunkle Schokolade, Kumquats in Sirup und Körner  
Creamy dark chocolate, kumquats in syrup and grains  
Chocolat noir crémeux, kumquats au sirop et graines

## Coppetta del colonello con gelato al limone e wodka 10.50

Kleine Coupe Kolonel mit Zitroneneis und Wodka  
Small coupe Kolonel with lemon ice 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 ice 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 swiss, frutti di bosco, limone, espresso croccante, fior di latte, pistacchio  
Vanille, Schweizer Schokolade, Beeren, Zitrone, knuspriger Espresso, Fior di Latte, Pistazie  
Vanilla, Swiss chocolate, berries, lemon, crunchy espresso, fior di latte, pistachio  
Vanille, chocolat suisse, baies des bois, citron, espresso croquant, fior di latte, pistache

## Supplemento panna 1.50

Rahmzuschlag, cream supplement, supplément de chantilly