



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 capriolo su sedano rapa con burro nocciola e parmigiano 70 gr. 19.50

Rehcarpaccio auf Sellerie und Parmesan-Haselnussbutter 140 gr. 29.50

Venison carpaccio on celery and parmesan hazelnut butter

Carpaccio de chevreuil sur céleri-rave beurre noisette et parmesan

Tartara di cervo, scaglie di tartufo nero, gel d'uovo e melograno

Hirschtatar, schwarze Trüffellocken und Eigelbgel und Granatapfel 70 gr. 19.50

Dear tartare, black truffle flakes and egg yolk gel and pomegranate gel 140 gr. 29.50

Tartare cerf, flocons de truffe noire et gel de jaune d'oeuf et grenade

Scaloppa di fegato d'anatra scottato, lenticchie, zucca e crema di ribes

Gebratenes Entenleberschnitzel auf Linsen und Kürbis, Johannisbeercreme 50gr. 18.50

Seared duck liver escalope on lentils and pumpkin, currant cream 100 gr. 27.50

Escalope de foie de canard poêlé sur lentilles et potiron, crème de groseille

I CLASSICI

Tartara di salmone, zuppetta di mela e sedano, mousse di avocado

Lachstatar, Apfel-Fenchel-Suppe, Avocado-Mousse 70gr. 19.50

Salmon tartar, apple and fennel soup, avocado mousse 140 gr. 29.50

Tartare de saumon, soupe de pommes et fenouil, mousse d'avocat

Affettati misti regionali e formaggio dell'alpe

Gemischter Aufschnittteller aus der Region und Alpenkäse 24.50

Regional mixed cold cuts and mountain cheese porzione 33.00

Charcuterie régionale mixte et fromage d'alpage

INSALATE



Variazione d'insalate verdi del momento 13.50

Aktuelle grüne Salatvariationen

Green salad variations from the season

Variation de salades vertes du moment



Composizione d'insalate e verdure crude di stagione 16.50

Komposition aus Salaten, rohem Saisongemüse

Composition of salads, raw saison vegetables

Composition de salades et crudités de saison



Burrata su taccole, carpaccio di zucca agrodolce, crumble di castagne 25.50

Burrata auf Zuckerschoten, süß-saures Kürbiscarpaccio, Kastanienstreusel

Burrata on snow peas, sweet and sour pumpkin carpaccio, chestnut crumble

Burrata sur pois mange-tout, carpaccio de potiron aigre-doux, crumble de marrons

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 28.50
Tagliatelles au ragout de gibier coupé au couteau, crème de parmesan



Risotto alla parmigiana con funghi trifolati e tartufo nero

Parmesan-Risotto mit sautierten Pilzen und schwarzem Trüffel 26.50
Parmesan risotto with sautéed mushrooms and black truffle
Risotto au parmesan avec champignons sautés et truffe noire



Gnocchi di patate e zucca con pesto di noci su casera sciolto

Kartoffel-Kürbis-Gnocchi mit Walnusspesto auf geschmolzenem Käse 18.50
Potato and pumpkin gnocchi with walnut pesto on melted cheese porzione 27.50
Gnocchis de pommes de terre et potiron au pesto de noix sur fromage 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 Aufschnitteller 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 Auberginenaufwurf 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 48.50

pera al vino con marmellata, verdure autunnali e spätzli alle castagne croccanti

Rehrückenfilet in einer Kräuterbutterkruste, Birne in Wein mit Marmelade,
Herbstgemüse und knusprige Kastanienspätzli

Vension fillet in herb butter crust, pear in wine with jam,
autumn vegetables and crunchy chestnut spätzli

Filet de chevreuil en croûte de beurre aux herbes, poire au vin avec confiture,
légumes d'automne et spätzli aux marrons croquants

Medaglioni di cervo alla piastra, salsa al ribes rosso 45.50

pera al vino con marmellata, verdure autunnali e spätzli alle castagne croccanti

Hirschmedaillon grilliert, Johannisbeersauce, Birne in Wein mit Marmelade,
Herbstgemüse und knusprige Kastanienspätzli

Deer medallions grilled, currant sauce, pear in wine with jam,
autumn vegetables and crunchy chestnut spätzli

Médallions de cerf grillé, sauce groseille, poire au vin avec confiture,
légumes d'automne et spätzli aux marrons croquants

Brasato di cervo al vino di Valtellina e funghi porcini 43.50

pera al vino, verdure autunnali e polenta gialla croccante

In Veltliner Wein geschmorter Hirschbarten mit Steinpilzen, Birne in Wein,
Herbstgemüse und knusprige gelbe Polenta

Braised venison in Valtellina wine with porcini mushrooms,
pear in wine, autumn vegetables and crispy yellow polenta

Rôti de cerf braisé au vin de la Valteline avec cèpes, poire au vin,
légumes d'automne et polenta jaune croustillante

I CLASSICI

Galletto Val Spluga arrostito al forno, salsa "BBQ" 44.50

verdure di stagione, patatine fritte

Im Ofen geröstetes Val Spluga Hähnchen, „BBQ“-Sauce, Saisongemüse, Pommes Frites
Roasted Val Spluga cockerel in the oven, "BBQ" sauce, seasonal vegetables, french fries
Coquelet du Val Spluga rôti au four, sauce «BBQ», légumes de saison, pommes frites

Tonno rosso scottato in crosta di sesamo profumato alla soja 47.00

bouquet di verdure e risotto al limone

Gebratener roter Thunfisch in Sesamkruste, gewürzt mit Soja, Gemüsebouquet, Zitronenrisotto
Seared red tuna in sesame crust flavored with soy, bouquet of vegetables, lemon risotto
Thon rouge poêlé en croûte de sésame parfumé au soja, bouquet de légumes, 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 purea di castagne profumato al kirsch 16.50

Tiramisù mit Kastanienpüree und Kirschduft
Tiramisu with chestnut purée scented with kirsch
Tiramisu à la purée de marrons parfumé au kirsch

Panna cotta con composta di prugne rosse e croccantino 14.00

Panna Cotta mit rotem Pflaumenkompott und knusprigen Keksen
Panna cotta with red plum compote and crunchy biscuits
Panna cotta avec compote de prunes rouges et biscuits croquants

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, frutti di bosco e castagne 15.50

Cremige Zartbitterschokolade, Waldbeeren und Kastanien
Creamy dark chocolate , berries and chestnut
Chocolat noir crémeux, fruits des bois et châtaignes

... 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 vodka

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 swiss, frutti di bosco, limone, espresso croccante, pistacchio, fior di latte, caramello
Vanille, Schweizer Schokolade, Waldbeeren, Zitrone, Espresso krokant, Pistazien, fior di latte, Karamell
Vanilla, Swiss chocolate, berries, lemon, crunchy espresso, pistachio, fior di latte, caramell
Vanille, chocolat suisse, fruits des bois, citron, espresso croquant, pistache, fior di latte, caramel

Supplemento panna 1.50

Rahmzuschlag, cream supplement, supplément de chantilly