

Unserer Empfehlungen

Duo di Bruschette con Porcini e Finferli

CHF 39.00

knusprig geröstete Bruschette, belegt mit sautierten Steinpilzen und Eierschwämmchen, verfeinert mit Knoblauch, frischen Kräutern, einem Hauch Olivenöl extra vergine und Parmesanspänen

Tagliatelle Mare e Monti

CHF 45.00

Hausgemachte Tagliatelle mit zartem Rinderfilet, frischen Eierschwämmchen und Riesencrevetten.

Eine edle Verbindung von Meer und Bergen.

Risotto ai Porcini freschi

CHF 39.00

Cremiges Risotto, langsam mit frischen Steinpilzen, Butter und Parmesan zubereitet.

Tagliatelle ai Porcini

CHF 39.00

Hausgemachte Tagliatelle mit frischen Steinpilzen, verfeinert mit Weisswein, Knoblauch, Petersilie und Parmesan.

Spezzatino di Cervo Stile Grigioni

CHF 42.00

Hirschpfeffer serviert mit hausgemachten Spätzlen und Rotkohl

Scaloppine di Capriolo ai Funghi Porcini

CHF 42.00

Rehschnitzel mit frischer Steinpilzrahmsauce serviert mit hausgemachten Spätzlen und Rotkohl

Tagliatelle ai Finferli

CHF 36.00

Hausgemachte Tagliatelle mit frischen Eierschwämmen, verfeinert mit feinem Prosecco, Knoblauch, Petersilie und Parmesan.

Kastanienbecher – „Maronibäcker“

CHF 19.00

*Ein Dessert für Liebhaber feiner Herbstaromen: cremiges, hausgemachtes Kastanieneis, veredelt mit zart glasierten Maronen und knusprigen Stücken von luftiger Meringue. **Ein raffiniertes Zusammenspiel von Süsse, Nussigkeit und leichter Knusprigkeit, harmonisch vereint in einem Becher, der Tradition und Eleganz verbindet.***

«Buon Appetito» wünschen Ihnen

Simon Tabellini und sein Team