

Settembre / Ottobre 2017

gioia autunnale

	kleine Portion	Portion
Antipasti: Crema di castagna	10.50	
Marronicrèmesuppe mit Rahmhaube		
Insalata verde vendemmia	12.00	
Herbst-Blattsalate mit gebratenen Kürbiswürfeli, Feigen und Trauben		
Crostino al prosciutto crudo e fichi	15.50	
Geröstetes Baquette mit Ricotta, Parmaschinken und Balsamicofeigen		
Tatar di manzo classico	18.50	28.50
Rinds-Tatar (CH) mit Brandy gewürzt, dazu Garnituren und Toast		
Pasta: Le Trofie con verdure e pepe verde	22.50	26.50
Frischteigwaren mit frischem Gemüse vom Markt und grünem Pfeffer an Rahmsauce mit Petersilie		
Risotto ticinese ai gamberoni	26.00	29.00
Tessiner Weisswein-Risotto mit Black-Tiger-Riesencrevetten, Rucola, etwas Tomaten und Cognac, montiert mit Parmesan		
Quadracci con prosciutto e patate americane	23.00	27.50
Teigtaschen gefüllt mit Süsskartoffeln, Rohschinken (CH) und Federkohl an Olivenöl ex. ver., Rucola und Tomaten		
Secondi: Filetto di trota salmonata su risotto zucca		29.50
Frisches Lachsforellen-Filet gebraten, angerichtet auf feinem Muskat-Kürbis-Risotto, dazu Balsamicojus		
Scaloppine di capriolo con rosa canina		34.50
Rehschnitzeli (AT/ Zöls) vom Grill mit Hagenbutten-Wildrahmsauce, garniert mit roten Trauben und Broccoli mit Mandeln		
Costolette d'agnello "Marco Polo"		36.00
Lammkoteletten (NZL) rosé grilliert mit Kirschentomätli und Kräuterbutter, dazu bunt gemischtes Saisongemüse		
Beilage nach Wunsch: Reis, Tagliatelle-Nudeln, Patatine-Bratkartoffeln, Gemüse, Tessiner Risotto, Pommes frites, Spinat		6.50

Zu unseren saisonalen Gerichten oder einfach so zum geniessen empfehlen wir Ihnen diese Spitzenprodukte aus den Weinhäusern Sella & Mosca (Sardegna), MASI (Veneto), und Bindella Tenuta Vallocaia (Toscana):

Alle Monatsweine können Sie auch glasweise bestellen:

<u>Monats - Flaschenweine im Offenausschank</u>		bottiglia	1dl
bianco	Monteoro – Vermentino di Gallura docg 2014	39.00	6.00
	<i>weiss: Vermentino</i>		
	Dieser delikate Cru besticht durch sein intensives Bouquet mit Noten von reifen Äpfeln, Aprikosen und einem Hauch Bergamotte. Im Gaumen vollmundig und herrlich frisch. Perfekter Apéritifwein, passt auch zu Fisch und Meeresfrüchten!		
rosso	TOAR – Rosso del Veronese igt 2012	45.00	6.80
	MASI – Valpolicella classico superiore doc		
	<i>rot: Valpolicella, Corvina, Rondinella, Oseleta</i>		
	Ein typischer Vertreter seiner Region. Ausbau zuerst im Stahltank, dann in optisch eindrücklichen 600-l-Eichenfässern. Ein Verführer, der Gaumen und Herzen erwärmt. Die totale Harmonie mit Fleischgerichten und Pasta.		
	Bindella Vino Nobile di Montepulciano docg 2012	Degu-Preis 54.00	7.90
	<i>rot: Sangiovese, Colorino del Valdarno, Canaiolo nero</i>		
	Die Reben wachsen auf sandigen Böden; der Wein wird ganz traditionell im grossen Holzfass ausgebaut. Ein ausgeglichener, authentischer Tropfen. Ein toller Essensbegleiter. Probieren Sie ihn zu einem Pilzrisotto!		