

INSALATE

Insalata autunnale con barbabietola, noci, agrumi, radicchio e speck croccante - 22
Herbstsalat mit Randen, Baumnüssen, Zitrusfrüchten, Radicchio und knusprigem Speck
Autumn salad with beetroot, nuts, citrus fruits, radicchio and crispy bacon



Insalata Caesar
con pancetta, scaglie di parmigiano, petto di pollo e salsa Caesar - 36
Caesar-Salat mit Speck, Parmesan, Pouletbrust und Caesar's Sauce
Caesar salad with bacon, parmesan, chicken breast and Caesar's sauce

Insalata di zucca con rucola, pane tostato e robiolino fresco - 23
Kürbissalat mit Rucola, getoastetem Brot und frischem Robiolino-Käse
Pumpkin salad with arugula, toasted bread and fresh robiolino cheese

Caprese di mozzarella di bufala
con pomodori al forno in olio al basilico - 24
Caprese-Salat mit Büffelmozzarella und Tomaten aus dem Ofen mit Basilikumöl
Caprese of Buffalo Mozzarella with baked tomatoes topped with basil oil

ANTIPASTI

Prosciutto di cinghiale stagionato servito con tortino di fichi caramellati al balsamico - 29
Gereifter Wildschweinschinken serviert mit einem karamellisierten Feigentörtchen und Balsamico
Cured wild boar ham served with balsamic caramelized fig pie

Duetto di salmone
marinato gravlax e affumicato in casa con salsa rafano & senape-miele - 28
Marinierter Gravlax und hausgeräucherter Lachs mit Meerrettichcreme und Senf-Honig-Sauce
Salmon duet marinated and home-smoked with horseradish and mustard-honey sauce

Tartare di manzo svizzero condito
con zucca arrostita, nocciole e cavolo rosso brasato - 33
Tatar vom Schweizer Rind traditionell zubereitet
serviert mit geröstetem Kürbis, Haselnüssen und geschmortem Rotkraut
Swiss beef tartare, traditionally seasoned with roasted pumpkin, hazelnuts and braised red cabbage

Pancia di maiale CBT con nocciole tostate, crostini di polenta e mele croccante - 29
Niedergegarter Schweinebauch mit gerösteten Haselnüssen, Polenta-Crostini und knusprigen Äpfeln
Slow-cooked pork belly with roasted hazelnuts, polenta crostini and crispy apples



ZUPPE

Minestrone di verdure alla ticinese con vela di pane nero croccante - 18
Gemüse-Minestrone nach Tessiner Art mit knusprigem Schwarzbrot
Ticino-style vegetable soup with crispy black bread

Crema di zucca e porri con crostini al formaggio e germogli freschi - 20
Kürbis-Lauch-Cremesuppe mit Käse-Crostini und frischen Sprossen
Pumpkin and leek soup with a cheese-baked croustons and fresh sprouts

PRIMI

Risotto Carnaroli ai funghi porcini e rosmarino - 29
Carnaroli Risotto mit Steinpilzen und Rosmarin
Carnaroli risotto with porcini mushrooms and rosemary

Maltagliati al ragù di capriolo e mirtilli essiccati - 28
Maltagliati Nudeln an Rehragout und getrockneten Blaubeeren
Maltagliati with venison ragout and dried blueberries

Lasagne caserecce con ragù di manzo svizzero e sugo di pomodoro ristretto - 28
Hausgemachte Lasagne mit Bolognese vom Schweizer Rind und Tomatensugo
Homemade lasagna with Swiss beef bolognese and tomato sauce

Spaghetti freschi alla chitarra con code di aragostelle, bisque ristretta
e pomodorini cherry al basilico - 44
Frische Chitarra Spaghetti mit Hummerschwänzen, reduzierter Bisque
und Kirschtomaten an Basilikum
Fresh spaghetti alla chitarra with lobster tails, restricted bisque
and basil cherry tomatoes



SECONDI

Cuore di filetto di tonno qualità Balfegó ai semi di sesamo
con guacamole, nachos al mais, peperoni saltati e panna acidula - 48
Balfegó Thunfischfilet an Sesam mit Guacamole, Maischips, sautierten Peperoni und Sauerrahm
Balfegó tuna fillet with sesame seeds
guacamole sauce, corn chips, sauteed peppers and sour cream

Gamberoni Black Tiger gratinati alle erbe
con zuppeta di patate al curry - 42
Mit Kräutern gratinierte Black-Tiger Garnelen an Kartoffelsüppchen mit Curry
Black Tiger prawns gratinated with herbs and small curry-potato-soup

Rack di cervo con gallinacci e crema di cassis - 44
Hirschracks mit Pfifferlingen und Cassis-Sauce
Deer rack with chanterelles and cassis cream

Filetto di manzo al gorgonzola dolce e mostarda di pere - 57
Rindsfilet mit süßem Gorgonzola und Birnen-Mostarda
Beef fillet with sweet gorgonzola and pear mustard

Galletto svizzero arrostito al limone, rosmarino e olive taggiasche - 39
Schweizer Brathähnchen mit Zitronensauce, Rosmarin und Taggiasca Oliven
Swiss roast chicken with lemon sauce, rosemary and Taggiasca olives

