

Saisonspezialitäten

Vorspeise


Slow Food® Ticino

Allergene

Oro d'Autunno

1131718111

Kürbiscreme aus Hokkaido & Butternut
Garnitur separat serviert: Paprika-Schlagsahne
Butter-Croûtons - geröstete Bio-Kürbiskerne

Fr.
14.-

Formentino in festa

11318

Kleiner Nüsslisalat - Bio-Ei Suisse - Granatapfel
Alpbutter-Croûtons - geröstete Cashewkerne - Sauce nach Wahl

16.-

Bruschette d'Autore

1111



Knuspriges Wald-Trio - sautierte Steinpilze aus San Bernardino
Nocellara-del-Belice Olivenöl - Petersilie

21.-

Frische pasta und Gnocchi

Pappardelle del Bracconiere

11319112

Frische Eierpasta - von Hand geschnittenes Wildschweinragout
Langsam geschmort - frischer Thymian - Nocellara-del-Belice Olivenöl
Am Tisch: frisch geriebener Parmigiano Reggiano DOP

kleine Portion 24.-

28.-

Tagliolini ai porcini freschi del San Bernardino

11317

Frische Pasta - sautierte Steinpilze aus dem San Bernardino - Rahm
Parmigiano Reggiano DOP

27.-

33.-

Farinabona



Die Tradition unserer Täler auf dem Teller

Gnocchi allo Zincarlin - Presidio Slow Food

kleine Portion 23.-

Frische Kartoffelgnocchi mit «Farina Bona» aus dem Valle Onsernone
Käse „Zincarlin dala Val da Mücc“ - weiss gekelterter Merlot Ticino DOC
Rahm - Pfeffer aus dem Valle Maggia

27.-

Hauptgericht - Gastronomischer Herbst-Messe

Scaloppine di capriolo "SanZeno"

1131719112

100 g / 160 g Rehschnitzel - Wildsauce mit Merlot-Grappa SanZeno
Rahm - hausgemachte Bio-Safran-Spätzli - sautierte Steinpilze aus San Bernardino
Trauben - Apfelblüte mit Preiselbeeren - Birne im Merlot DOC del Ticino

kleine Portion 37.-

42.-

👉 mit frischem Rosenkohl & knusprigem Speck

+ 7.-

👉 mit Rotkraut, geschmort mit Trauben-Coulis und karamellisierten Kastanien

+ 7.-

"Bad Hunter Style"

Der glücklose Jäger findet die wahren Schätze des Waldes 🍄🍄

Seitan bio fatto in casa con salsa alle spugnole

1131516

7181911112113

Hausgemachter Bio-Seitan mit Morchelrahmsauce
Bio-Safran-Spätzli - sautierte Steinpilze aus San Bernardino
Trauben - Apfelblüte mit Preiselbeeren - Birne im Merlot DOC del Ticino

kleine Portion 31.-

35.-

👉 mit frischem Rosenkohl & knusprigem Vegi-Speck

+ 7.-

👉 mit Rotkraut, geschmort mit Trauben-Coulis und karamellisierten Kastanien

+ 7.-



**26° Autunno Gastronomico
del Lago Maggiore e Valli
16.09 - 28.10.2025**

Gastronomischer Herbst Lago Maggiore e Valli

Automne Gastronomique Lago Maggiore e Valli