



Saisonale Spezialitäten

Vorspeisen

Allergene

11318



Asparagi freschi su insalatine e uovo bio

17

Bio-Babyspinat, Nüsslisalat und frühlingshafte Sprossensalate -
frischer Spargel - Bio-hartgekochtes Ei
Bio-Saatenmischung und geröstete Cashewkerne - Brotroutons - Dressing nach Wahl



mit zwei Rosetten Gran-Riserva Rohschinken von Ferrarini

7

11317

Bruschette agli asparagi e Fontina DOP

drei Stk. 16

Im Ofen geröstete San-Gottardo-Brotscheiben
mit frischem Spargel und Fontina DOP

Erste Gänge (Pasta, Risotto und Gnocchi)

Farinabona



Die Tradition unserer Täler auf dem Teller

Gnocchi allo Zincarlin - Presidio Slow Food

23 / 27

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

11317112



mit knusprig gereiftem Guanciale
mit frischem saisonalem Spargel

5

4

1131718



Tagliolini freschi all'aglio orsino

21 / 25

Frische Tagliolini mit wildem Bärlauchpesto aus Someo
geröstete Pinienkerne - Olivenöl extra vergine -
Parmigiano Reggiano DOP, 24 Monate gereift, frisch darüber gerieben

112131719112

Risotto di Primavera agli asparagi

24 / 28

Bio-Carnaroli-Risotto mit frischem Spargel
Parmigiano Reggiano, 24 Monate gereift, frisch darüber gerieben

mit zwei Rosetten Gran Riserva Rohschinken von Ferrarini

7

Hauptgericht

Cordon Bleu, Raclette bio und Asparagi

11317

Kalbs-Cordon-bleu (CH) 250 g / 450 g mit Spargel
Tessiner Kochschinken „Bellini“ - Walliser Bio-Raclettekäse
Beilagen separat serviert: Spargelspitzen - Bio-Zitrone
Bratkartoffeln - Cocktailsauce

42 / 48