

PRIMI – warme VORSPEISEN – ENTRÉES chaudes

Crema di zucca e agrumi con gamberone grigliato 14

Cremsuppe von Kürbis und Zitrusfrüchten mit gegrillter Riesengarnele

Velouté de potiron et d'agrumes avec une crevette géante grillée

(1b, 2a, 7a, 9b)

Zuppa cremosa di polenta e Merlot bianco 14

Cremsuppe mit Polenta und weissem Merlot

Soupe crémeuse de polenta et Merlot blanc

(1b, 7a, 9b)

Duetto bicolore di gnocchi fatti in casa di farina bona e zucca 18 27
al burro e salvia con bouquet di porcini trifolati

**Duo von hausgemachten Gnocchi aus «Farina Bona» und vom Kürbis
an Butter und Salbei mit einem Bouquet von sautierten Steinpilzen**

Duo de gnocchi maison de «farina bona» e de courges

au beurre et à la sauge avec un bouquet de cèpes sautées

(1a, 3a, 12a)

Risotto al formaggio d'alpeggio con Fragolino di Losone 18 27
e bocconcino di cervo e scalogno

**Risotto mit Alpkäse, Fragolino di Losone
und Hirsch- und Schalottenhäppchen**

Risotto au fromage d'alpage avec Fragolino de Losone

et une sautée de cerf aux échalottes

(1b, 3a, 7a, 9b, 12a)

Tortelloni con ripieno di porri e datteri saltati al burro nocciola 16 24

Tortelloni mit Lauch und Datteln Füllung an Nussbutter

Tortelloni farcis au poireaux et dattes sautés au beurre noisette

(1a, 3a, 7a, 9b, 12a)

Spaghetti alle vongole profumati con scalogno e dragoncello 17 27

Spaghetti mit Venusmuscheln, parfümiert mit Schalotten und Estragon

Spaghetti aux palourdes parfumées à l'échalottes et à l'estragon

(1a, 2a, 10b, 12a, 14a)

Lasagne alle verdure di stagione (300 g) 24

Lasagne mit Saisongemüse

Lasagne aux légumes de saison

(1a, 3a, 7a, 9a)

Eliche senza glutine alle verdure mediterranee e olive del Collinetta 15 23

Glutenfreie Pasta mit mediterranem Gemüse und Oliven aus unserem Garten

Pâtes sans gluten avec légumes méditerranéens et olives de notre récolte

()