

Der Chef empfiehlt

Insalata di Formentino Pere e Tête de Moine

Nüsslisalat mit gebackenen Birnen, Blätter Tête de Moine Käse
und Mandelblättchen an Birnen-Vinaigrette 13.50

Insalata di Formentino con Speck croccante e funghi Gallinacci

Nüsslisalat mit knusprigem Speck, Eierschwämmli und Croutons 13.50

Zuppa di Zucca con Straccetti di Burrata

Kürbiscremesuppe mit Burratina Mozzarella Streifen 13.50

Tartar di Filetto di Manzo (90 gr.)

Beef Tartar mit Toast-Butter und Eigelb serviert 26.50

Funghi Porcini trifolati con crostoni di Pane e Salsiccia

Sautierte Steinpilze mit italienischer Bauernwurst
und gerösteten Knoblibrotscheiben 24.50

Carpaccio di Bresaola al profumo di Tartufo

Bresaola-Carpaccio an Trüffelparfum garniert mit frischem Champignon,
Parmesan Splitter und Rucola 23.50

Polenta Concia Valdostana

Polenta Valdostana gratiniert mit verschiedenen italienischen
Käse und gebratenen Steinpilzen 23.50

Piatto d'Autunno

Herbstteller mit Marron glacè, Spätzli, Birne an Rotwein mit Konfitüre,
Rosenkohl und Rotkraut 24.50

Tagliere di Affettati e Formaggi misti (1 Person 22.50)

Gemischte Käse- und Aufschnittspezialitäten aus Italien auf dem Holzbrett 30.50