

## 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 15.50

### Insalata di Formentino con Speck croccante e funghi Gallinacci

Nüsslisalat mit knusprigem Speck, Eierschwämmli und Croutons 14.50

### Insalata Greca

Grüner Salat mit Tomaten, roten Zwiebeln, Gurke, Oliven, Fetakäse und Peperoni 13.50

### Zuppa di Zucca con Amaretti

Kürbiscremesuppe mit Amaretti 13.50

### “Tatar di Manzo “ 90gr.ca. (serviert mit Toast und Butter)

Rindstatar nach Art des Hauses, serviert mit rotem Zwiebelkompott, Kapern, Essiggurken und Salatbouquet 24.50

### Funghi Porcini trifolati con crostoni di Pane e Salsiccia

Sautierte Steinpilze mit italienischer Bauernwurst und gerösteten Knoblibrotscheiben 22.50

### Insalatina di finocchio

Fenchelsalat garniert mit schwarzen Oliven, geräucherter Lachsroulade mit frischem Käse und Orangen 18.50

### 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 Preiselbeeren Konfitüre, Rosenkohl und Rotkraut 24.50

### Tagliere di Affettati e Formaggi misti (1 Person 23.00)

Gemischte Käse- und Aufschnittspezialitäten aus Italien auf dem Holzbrett 31.00