

Der Chef empfiehlt

Salat und Vorspeisen

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

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 Zwiebeln,
Kapern, Essiggurken und Salatbouquet 24.50

Insalatina di finocchio e Involtini di Salmone Affumicato

Fenchelsalat garniert mit schwarzen Oliven,
geräucher Lachsroulade mit frischem Käse und Orangen 21.50

Polenta Concia Valdostana

Polenta Valdostana gratiniert mit verschiedenen italienischen
Käse und gebratenen Steinpilzen 23.50

Piatto d'Autunno (Herbstteller)

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