



L'Arte accompagna il buon cibo

Nelle sale interne dell'Enoteca sono esposti i quadri di **Laura Fornera** un'artista di Arcegno e le sculture di **Denise Schwegler** di Niederwil. Invece nel giardino sono esposte le sculture di **Marcel Holenstein** di St. Gallen.

Per maggiori informazioni sulle opere esposte chiedete a Giuseppe e Heike.

In den Innenräumen der Osteria begleiten sie die Bilder von **Laura Fornera** aus Arcegno und die Skulpturen von **Denise Schwegler** aus Niederwil. Im Garten sind die Skulpturen von **Marcel Holenstein** aus St. Gallen ausgestellt.

Für nähere Informationen über die Ausstellungsstücke, wenden Sie sich bitte an Giuseppe und Heike.



Menu degustazione

Menu completo di 5 portate

CHF 118.-

Menu di 4 portate

CHF 98.-

Menu proposto per tutto il tavolo
Menuangebot für alle am Tisch

Provenienza delle nostre carni e pesci – Fleisch- und Fischherkunft:

Fegato grasso / Entenleber

FR

Vitello / Kalb

CH

Manzo / Rind

CH

Coda / Ochsenchwanz

CH

Agnello / Lamm

UK

Capesante / Jakobsmuschel

Fao 21

Astice / Hummer

CAN

Scampi

Fao 27

Lucioperca / Zander

Lago Maggiore



Antipasti

Terrina di foie gras

Foie gras / Cioccolato / Ciliegie / Pan co'Santi
Entenleberterrinen / Schokolade / Kirsche / Pan co'Santi

CHF 35.-

Carota

Variatione di carote / Senape / Passionfruit
Karottenvariation / Senf / Passionsfrucht

CHF 25.-

Bufala

Tartare di manzo / Spuma di bufala / Olive nere / limone candito
Rindstartare / Büffelmozzarellaschaum / Schwarze Oliven / kandierte Zitrone

CHF 29.-

Capasanta

Capasanta / Cetrioli pikels / Amaranto soffiato /
Uova di pesce / Latticello
Jakobsmuschel / Gurkenpickels / Amarant / Fischeier / Latticello

CHF 29.-



Primi

Spaghetto

Spaghetti / Rapa rossa fermentata al limone / Kefir / Fingerlime
Spaghetti / Rote Rübe mit Zitrone fermentiert / Kefir / Fingerlime

CHF 27.-

Vesuvio

Pasta Vesuvio / Scampi / Bisque / Spuma di patate viola
Vesuviopasta / Garnele / Bisque / Lila Kartoffelschaum

CHF 33.-

Raviolo

Ravioli di coda / Pecorino romano / Pepe Vallemaggia / Verdure pikels
Ravioli mit Ochschwanz / Pecorino / Vallemaggia-Pfeffer /
Gemüsepickels

CHF 31.-



Pesci

Lucioperca

Lucioperca / Patata schiacciata / Brodetto / Finocchi / Chorizo
Zander / Kartoffel / Brühe / Fenchel / Chorizo

CHF 52.-

Astice

Coda d'astice / Insalata brasata / Aglio nero /
Bisque / Erbette spontanee
Hummerschwanz / Geschmorter Salat / Schwarzer Knoblauch /
Bisque / Kräuter

CHF 59.-

Carni

Agnello caprinette

Entrecôte di agnello / Insalata di fave e piselli / Mais /
Popcorn / Jus
Lammentrecôte / Salat aus Favebohnen und Erbsen / Mais /
Popcorn / Jus

CHF 51.-

Shortribs

Shortribs brasato laccato / Purea di patate / Cavolo viola /
Jus / Erbette
Brassierte Shortribs / Kartoffelpürree / Blaukraut / Jus / Kräuter

CHF 49.-

Vitello

Filetto di vitello / Melanzana al miso / Barba dei frati / Scorza nera / Jus
Kalbsfilet / Aubergine mit Miso / Mönchsbart / Schwarzwurzel / Jus

CHF 54.-



Formaggi

Latticini

Variazione di formaggi
Käsevariation

CHF 21.-

Dessert

Primavera

Rabarbaro / Fragole / Büscion / Pepe Jamaica
Rhabarber / Erdbeer / Büscion / Jamaikapfeffer

CHF 18.-

Tarte Tatin di mele

Sablé alle mandorle / Mela caramellizzata / Gelato Whisky
Mandelsablé / Karamellisierter Apfel / Whiskyeis

CHF 18.-

L'incontro

Mandarino / Cioccolato bianco / Coriandolo /
Mandorle / Ciliegie
Mandarine / Weisse Schokolade / Koriander /
Mandel / Kirsche

CHF 18.-