



L'Arte accompagna il buon cibo

Nelle sale interne dell'Enoteca sono esposti i quadri acrilici di **Annemarie Casalini** un'artista di Cham nel cantone Zugo 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 Acryl-Bilder von **Annemarie Casalini** aus Cham im Kanton Zug 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.

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

Fegato grasso / Entenleber	FR
Vitello / Kalb	CH
Manzo / Rind	CH
Wagyu beef	CH
Anatra	CH
Agnello / Lamm	UK
Capesante / Jakobsmuschel	Fao 21
Astice / Hummer	CAN
Scampi	Fao 27
Lucioperca / Zander	Lago Maggiore



Menu Enoteca

"Omakase"

"lascio a voi", è la tradizione giapponese di affidare la scelta del menù allo chef Simone, così da avere la libertà creativa di far vivere un'esperienza culinaria indimenticabile...

Omakase "es bleibt Ihnen überlassen", ist die japanische Tradition, unserem Chef Simone die Auswahl des Menüs anzuvertrauen, damit er die kreative Freiheit hat, dem Kunden ein unvergessliches kulinarisches Erlebnis zu bieten.

Menu completo di 5 portate

CHF 118.-

Menu di 4 portate

CHF 98.-

Menu proposto per tutto il tavolo
Menuangebot für den ganzen Tisch



Antipasti

Terrina di foie gras

Foie gras / Cioccolato / Chutney di mango / Pan co'Santi
Entenleberterrinen / Schokolade / Mangochutney / Pan co'Santi

CHF 35.-

Caffèsante

Capesante / Latticello / Caffè / Uova di pesce
Jakobsmuschel / Buttermilch / Kaffee / Fischeier

CHF 29.-

Carpaccio

Manzo Wagyu / Salsa Ostrica / Senape / Radicchio tardivo
Wagyu Rind / Austernsauce / Senf / Winter-Radicchio

CHF 32.-

Porro fondente

Zuppa di patate / Porro / Olio alle erbe
Kartoffelsuppe / Lauch / Kräuteröl

CHF 19.-



Primi

Anatra

Tagliolino al cacao / Ragù d'anatra / Mais
Kakao-Tagliolino / Entenragout / Mais

CHF 30.-

Vesuvio

Pasta Vesuvio / Scampi / Pecorino / Pepe Valle Maggia
Vesuviopasta / Garnele / Pecorino / Valle Maggia Pfeffer

CHF 32.-

Raviolo brasato

Ravioli di brasato / Cime di rapa / Blu cheese
Ravioli mit Brasato / Cime di rapa / Blu cheese

CHF 31.-



Pesci

Lucioperca

Lucioperca / Patata schiacciata / Brodetto / Bietoline / Crosta chorizo
Zander / Kartoffel / Brühe / Mangold / Chorizokruste

CHF 52.-

Astice

Coda d'astice / Salsa di crostacei / Verdure invernali /
Pure di patate / Olio alle erbe
Hummerschwanz / Krustentiersauce / Wintergemüse / Kartoffelpürree /
Kräuteröl

CHF 59.-

Carni

Agnello

Entrecôte di agnello / Midollo / Fagioli cannellini / Cavolo nero
Lammentrecôte / Knochenmark / Cannellini-Bohnen / Grünkohl

CHF 51.-

Shortribs

Shortribs brasato laccato / Patata / Cipolla Pikels / Cardoncello
Brassierte Shortribs / Kartoffel / Zwiebel-Pikels / Kräuter-Saitling

CHF 49.-

Vitello

Filetto di vitello / Jus / Zucca / Broccolo Fiolaro
Kalbsfilet / Jus / Kürbis / Fiolarobrokkoli

CHF 54.-



Formaggi

Latticini

Variazione di formaggi
Käsevariation

CHF 21.-

Dessert

Contrasto

Variazione di agrumi / Croccante ai cereali / Gelato allo yogurt
Zitrusfrucht-Variation / Getreidekrokant / Joghurteis

CHF 18.-

Tarte Tatin di mele

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

CHF 18.-

L'inverno

Biancomangiare alla nocciola / Cioccolato fondente /
Sorbetto all'uva / Castagne
Haselnuss-Biancomangiare / Zartbitterschokolade /
Traubensorbet / Kastanie

CHF 18.-