



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
Quaglia / Wachtel	FR
Coniglio / Kaninchen	HU
Maiolino / Spanferkel	CH
Agnello / Lamm	AUS
Vitello / Kalb	CH
Calamaro / Kalamar	Fao 34 / MAR
Capesante / Jakobsmuschel	Fao 21
Ricciola / Kingfish	DNK
Astice / Hummer	CAN



Menu Enoteca

“Omakase”

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

Omakase “es bleibt Ihnen überlassen“, ist die japanische Tradition, dem Chef 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

Benvenuta primavera

Piselli / Fave / Pecorino / Cetrioli
Erbse / Favebohne / Pecorino / Gurke

CHF 27.-

La nostra terrina

Terrina di fegato grasso / Cioccolato / Lamponi / Pan co'Santi
Entenleberterrinen / Schokolade / Himbeer / Pan co'Santi

CHF 35.-

Radice di capesanta

Carpaccio di capesante / Pastinaca / Banana / Uova di pesce
Jakobsmuschel Carpaccio / Pastinake / Banane / Fischeier

CHF 29.-

La quaglia incontra il mais

Quaglia / Mais / Popcorn / Jus
Wachtel / Mais / Popcorn / Jus

CHF 29.-



Primi

Cannelloni 2.0

Ziti di pasta / Coniglio / Pomodoro / Spinacio
Zitipasta / Kaninchen / Tomate / Spinat

CHF 28.-

Risotto ticinese

Risotto / Aglio orsino / Blu di capra / Tartufo estivo
Risotto / Bärlauch / Blu von der Ziege / Sommertrüffel

Minimo 18 minuti

CHF 32.-

Il raviolo e i calamaretti

Ricotta / Pesto / Cipolla / Calamaro Spillo
Ricotta / Pesto / Zwiebel / Spillo Kalamar

CHF 29.-



Pesci

La ricciola in verde

Ricciola / Asparagi / Salicornia / Pistacchio
Kingfish / Spargel / Meeresspargel / Pistazie

CHF 49.-

Astice

Coda d'astice / Nocciola / Erbette / Bisque
Hummerschwanz / Haselnuss / Kräuter / Bisque

CHF 58.-

Carni

L'appenzello in tavola

Maiolino / Mela / Cipolotto
Spanferkel / Apfel / Frühlingszwiebel

CHF 48.-

L'agnello si adolcisce

Lombatina d'agnello / Mandorla / Rapa rossa / Jus
Lammentrecôte / Mandel / Randen / Jus

CHF 49.-

Il vitello riscopre la sua tradizione

Filetto di vitello / Carota / Sambuco / Salsa al pepe verde
Kalbsfilet / Karotte / Holunder / Grüne Pfeffersauce

CHF 56.-



Formaggi

Latticini

Variazione di formaggi
Käsevariation

CHF 21.-

Dessert

Il giallo e il bianco

Mango / Spuma di quark e vaniglia / Croccante alle mandorle
Mango / Quark-Vanilleschaum / Mandelkrokant

CHF 18.-

Il nero e il viola

Cioccolato / Mousse di frutti rossi / Gelato allo yoghurt
Schokolade / Mousse aus roten Früchten / Joghurteis

CHF 18.-

Il rosso e il rosa

Fragola / Rabarbaro / Campari
Erdbeer / Rhabarber / Campari

CHF 18.-