



Ci auguriamo che tutti gli ospiti possano gustare appieno i nostri piatti cucinati con amore.

Siamo consapevoli che **alcune persone non tollerano determinati ingredienti** o, per esempio, prediligono una **dieta vegetariana o vegana** o che presuppongono altre regole alimentari. Naturalmente siamo felici di poter accontentare i nostri ospiti anche in queste situazioni. Invece su richiesta Heike e Giuseppe saranno lieti di informarvi in merito agli ingredienti contenuti nei nostri piatti che possono scatenare allergie o intolleranze.

Tuttavia, per poter offrire un'alternativa su misura, è necessario **un tempo di preavviso sufficiente**. Poiché molti degli ingredienti dei nostri piatti sono preparati freschi la mattina (operazione che richiede tempi medio lunghi) e considerato che la capacità della nostra cucina è limitata, non sempre sul momento, potremmo garantire una soluzione ottimale rispetto alle vostre richieste o necessità.

Per questo motivo, **vi chiediamo di informarci qualche giorno prima della vostra visita** e, di comunicarci la vostra particolare dieta. In questo modo ci sarà possibile prepararci e proporre una variante che tenga conto dei vostri desideri.

Wir wünschen uns, dass alle Gäste unsere mit viel Liebe gekochten Speisen voll und ganz genießen können. Uns ist bewusst, dass **manche Menschen bestimmte Inhaltsstoffe nicht vertragen** oder beispielsweise mit einer **vegetarischen oder veganen Ernährung** auf Produkte tierischer Herkunft verzichten. Auf diese Situationen stellen wir uns sehr gerne ein. Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie Giuseppe und Heike gerne.

Um Ihnen eine passgenaue Alternative anbieten zu können, **benötigen wir allerdings einen ausreichenden zeitlichen Vorlauf**. Da wir viele zeitaufwändige Zutaten am selben Tag frisch vorproduzieren, können wir Ihnen je nach Auslastung unserer Küche eine spontane Lösung leider nicht garantieren.

**Daher bitten wir Sie, uns einige Tage vor Ihrem Besuch** über Ihre besondere Ernährungsform zu informieren. So können wir eine Variante vorbereiten, die Ihre Wünsche gezielt berücksichtigt.



## “Lascio a voi”

La oramai tradizione di affidare  
la scelta del menù allo chef,  
così da avere la libertà creativa  
di far vivere un'esperienza culinaria indimenticabile.  
Stimolo, ispirazione artistica,  
ardore della fantasia e dell'immaginazione,  
inventiva, impronta dello chef...



## „Es bleibt Ihnen überlassen“

Die mittlerweile bewährte Tradition,  
dem Chef die Auswahl des Menüs anzuvertrauen,  
damit er die kreative Freiheit hat,  
dem Kunden ein unvergessliches  
kulinarisches Erlebnis zu bieten.  
Stimulus, künstlerische Inspiration,  
Glut der Fantasie und der Vorstellungskraft,  
Einfallsreichtum, Prägung des Chefs...

## Menu degustazione

**Menu 5 portate** CHF 118.-



# L'Arte accompagna il buon cibo

Nelle sale interne dell'Enoteca sono esposti i quadri di **Laura Fornera** un'artista di Arcegnò 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 Arcegnò 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  
Vitello / Kalb  
Maiale / Schwein  
Manzo / Rind  
Coda / Ochsenchwanz  
Agnello / Lamm  
Anatra / Ente

FR  
CH - Muotathal  
CH - Appenzell  
CH/UR  
CH  
UK  
FR

Capesante / Jakobsmuschel  
Astice / Hummer  
Scampi  
Lucioperca / Zander  
Branzino / Wolfsbarsch  
Ricciola / Kingfish

Fao 21  
CAN  
Fao 27  
Lago Maggiore  
Croazia / Kroatien  
Fao 47