



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
Cervo / Hirsch	DE/AT
Cinghiale / Wildschwein	AT
Capriolo / Reh	AT
Vitello / Kalb	CH
Capesante / Jakobsmuschel	Fao 21
Scorfano / Rotbarsch	Fao 27
Astice / Hummer	CAN
Scampi	Fao 27



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 / Saba / Uva / Pan co'Santi
Entenleberterrinen / Schokolade / Saba / Traube / Pan co'Santi

CHF 35.-

Caffèsante

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

CHF 29.-

Uovo 65°C

Uovo 65°C della valle Maggia / Spuma di patate viola / Spinaci /
Tartufo nero
65°C Ei aus dem Maggiatal / Lila Kartoffelschaum / Spinat /
Schwarzer Trüffel

CHF 28.-

Cervo

Cervo marinato al Sake / Insaltaina invernale / Dressing alla Senape /
Mela alle 5 spezie
Hirsch mariniert mit Sake / Wintersalat / Senfdressing /
Apfel mit 5 Gewürzen

CHF 29.-



Primi

Riso

Risotto blu cheese / Variazione di funghi / Nocciole / Dragoncello
Risotto mit Blauschimmelkäse / Pilzvariation / Haselnuss / Estragon

CHF 31.-

Cinghialepro

Tagliolino al Ginepro / Ragù di cinghiale / Topinambur
Wacholder-Tagliolino / Wildschweinragout / Topinambur

CHF 29.-

Vesuvio

Pasta Vesuvio / Scampi / Spuma di patate / Pecorino / Cime di rapa
Vesuviopasta / Garnele / Kartoffelschaum / Pecorino / Rübensprossen

CHF 30.-

Raviolo

Ravioli ripieni al burro / Brodo di Cipolle / Parmigiano / Tartufo nero
Gefüllte Ravioli mit Butter / Zwiebelbrühe / Parmesan / Schwarzer Trüffel

CHF 29.-



Pesci

Scorfano

Gallinella di mare / Patata schiacciata / Brodetto / Chorizo e bietoline
Rotbarsch / Kartoffel / Brühe / Chorizo / Rübe

CHF 49.-

Astice

Coda d'astice / Verdure invernali / Patata / Olio alle erbe
Hummerschwanz / Wintergemüse / Kartoffel / Kräuteröl

CHF 59.-

Carni

Capriolo

Lombata di capriolo / Jus al mosto d'uva / Pastinaka / Castagna
affumicata / Cavoletti di Bruxelles

Rehlende / Jus mit Apfelmilch / Pastinaka / Geräucherte Kastanie / Rosenkohl
CHF 52.-

Shortribs

Shortribs brasato laccato / Patata / Cipolla Pikels / Poro affumicato
Brassierte Shortribs / Kartoffel / Zwiebel-Pikels / Geräucherter Lauch

CHF 49.-

Vitello

Filetto di vitello / Tartufo nero / Jus / Zucca / Funghi
Kalbsfilet / Schwarzer Trüffel / Jus / Kürbis / Pilze

CHF 57.-



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'autunno

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

CHF 18.-