



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.

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.

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

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

Vitello / Kalb
Manzo / Rind
Cinghiale / Wildschwein
Capriolo / Reh
Cervo / Hirsch
Anatra / Ente
Patanegra
Gambero / Garnele
Salmone / Lachs
Rombo / Steinbutt
Capesante / Jakobsmuschel

Svizzera / Schweiz
Svizzera / Schweiz
Ticino / Tessin
CH, DE, AT
CH, DE, AT
Francia / Frankreich
Spagna / Spanien
Italia / Italien
Scozia / Schottland
Olanda / Holland
FAO 21 Atlantico



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 109.-

Menu di 4 portate

CHF 89.-

Menu proposto per tutto il tavolo
Menuangebot für den ganzen Tisch

Menu Businesslunch

a pranzo - Mittagessen
martedì – venerdì, Dienstag – Freitag

"Estro"

stimolo, ispirazione artistica, ardore della fantasia e dell'immaginazione, inventiva, im- pronta dello chef...

Die Eingebung

Stimulus, künstlerische Inspiration, Glut der Fantasie und der Vorstellungskraft, Einfallsreichtum...

Menu di 2 portate

CHF 39.-



Antipasti

Uovo 65°

Uovo di gallina / Castelmagno / Patata / Spinacio / Tartufo nero
Hühnerei / Castelmagno / Kartoffel / Spinat / Schwarzer Trüffel

CHF 26.-

Foie gras

Terrina di fegato grasso / Wafer / Mango / Prosciutto d'anatra
Entenleberterrinen / Waffel / Mango / Schinken von der Ente

CHF 35.-

Sauternes La Chapelle de Lafaurie-Peyraguey 2016 (5cl)

CHF 9.-

Fresh

Salmone / Pompelmo / Gomasio / Rafano
Lachs / Grapefruit / Gomasio / Meerrettich

CHF 27.-

Cervo volante

Cervo marinato / Funghi sott'olio / Radici / Parmigiano
Marinierter Hirsch / Pilze in Öl / Wurzelgemüse / Parmesan

CHF 28.-



Primi

Raviolo autunno 2020

Ravioli di Patanegra / Pastinaca / Noci Macadamia / Clorofilla
Ravioli mit Patanegra / Pastinake / Macadamianuss / Chlorophyll

CHF 28.-

Il riso

Riso Goio / Zucca / Gambero rosso crudo / Castagna
Goio Reis / Kürbis / Rohe rote Garnelen / Kastanie

Minimo 2 persone

per persona CHF 31.-

Wild

Tagliolino / Ragù di cinghiale / Patata dolce / Dragoncello
Tagliolino / Wildschweinragout / Süsskartoffel / Estragon

CHF 28.-



Pesci

Chiodato soufflé

Rombo / Porcino / Verdura verde / Vermut
Steinbutt / Steinpilz / grünes Gemüse / Wermut

CHF 52.-

Capasanta

Capasanta / Indivia belga / Sugo di stufato / Arancia
Jakobsmuschel / Endivia / Sugo di stufato / Orange

CHF 48.-

Carni

Iberico

Filetto di Patanegra / Zucca / Verza / Chorizo
Patanegrafilet / Kürbis / Wirsing / Chorizo

CHF 49.-

Vitello al pascolo

Filetto di vitello / Animella / Cavolfiore / Nocciola / Tartufo nero
Kalbsfilet / Milken / Blumenkohl / Haselnuss / Schwarzer Trüffel

CHF 54.-

Cacciatore

Controfiletto di capriolo / Mais / Terrina di pane e castagne /
Minipannocchie
Rehentrecôte / Mais / Semmelknödel mit Kastanie / Mini-Maiskolben

CHF 49.-



Formaggi

Latticini

Variazione di formaggi
Käsevariation

CHF 18.-

Dessert

Ra-Mo autunno 2020

Formaggio fresco / Croccante / Pan di Spagna / Frutti rossi / Kiwi
Frischkäse / Knuspriges / Biskuit / rote Früchte / Kiwi

CHF 18.-

Planet

Cioccolato bianco / Lemoncurd / Mango / Terra al cacao
Weisse Schokolade / Lemoncurd / Mango / Kakaoerde

CHF 18.-

Bruciata

Crème brûlée alla castagna / Sorbetto all'uva
Gebrannte Crème mit Kastanie / Traubensorbet

CHF 18.-