

Dal 12 aprile a fine di maggio 2019

PIEMONTE A TAVOLA

LA CUCINA DELLA TRADIZIONE

Gusti e profumi della cucina piemontese creati dal nostro Team di cucina

ANTIPASTI

- Tartare di manzo al tartufo e pepe concio con mousse di patate al crescione** CHF 24.00
Rindstartare mit Trüffel und Pfeffer serviert auf Kresse-Kartoffelmousse (1B-5B-6B-Svizzera-Paraguay)
Tartare de bœuf à la truffe et poivre avec mousse de pomme de terre et cresson
- Vitello rosa in salsa tonnato** CHF 19.00
Kalbfleisch in Thunfischsosse (kalte Vorspeise) (3A-4A-5B-10A-12A-Svizzera)
Veau tonné (très réussi entrée froide)
- Caponet di verza, salsa Bagna Caoda** CHF 18.00
Wirsing gefüllt mit Hackfleisch, auf Bagna Caoda Sauce (Sardellen) (7A-9B-Svizzera-Spagna)
Choux vert farci avec ragù de veau sur sauce à l'anchois
- Quiche agli asparagi e Crescenza** CHF 16.00
Käse und Spargeln Quiche (1A-3A-5B-7A-8B)
Quiche aux asperges et fromage
- Insalata di polipo e fagioli neri con erba cipollina e puntarelle marinate** CHF 19.50
Tintenfischsalat mit schwarze Bohnen, Schnittlauch und marinierte Zichorie Herzsalat (4A-6B-9B-10B-12B- Fao 34)
Salade de poulpe et haricots noirs à la ciboulette et cœurs de chicorée marinée



PRIMI PIATTI

...pasta fatta in casa

- Gnocchi di patate alla Piemontese (pomodoro, porcini e sugo d'arrosto)** CHF 19.50
Kartoffel Gnocchi mit Steinpilze, Tomaten und Bratensauce (1A-3A-9A-10B-12A)
Gnocchi de pommes de terre avec bolets, tomates et jus de rôti
- Fusilli al radicchio e scaglie di Toma** CHF 18.50
Teigwaren mit Radicchio und Toma-Käse Scheiben (1A-3B-7A-8B-9B)
Pâte courte avec radicchio et fromage Toma
- Linguine alla carbonara di mare con piccole verdure** CHF 19.50
Teigwaren mit Meeres Carbonara und kleines Gemüse (1A-2A-4A-7A-9B-12B-Fao 87)
Pâtes à la carbonara de mer, avec petits légumes
- Risotto con pere, Gorgonzola, nocciole, e riduzione al vecchio Barbera** CHF 19.50
Risotto mit Birnen, Gorgonzola, Haselnüsse und Wein Reduktion (5B-7A-8B-9A)
Risotto aux poires, Gorgonzola, noisettes e réduction de vin

(per tutti i primi supplemento di CHF 5.-- per porzioni grandi)

Primavera 2019

Dal 12 aprile a fine maggio 2019

PIEMONTE A TAVOLA

LA CUCINA DELLA TRADIZIONE

PESCE

Filetto di trota al burro e salvia

Forelle Filets Butter und Salbei

Filet de truite au beurre et à la sauge

(1A-4A-7B-8A-9B-11B-Italia)

CHF 32.00

Frittura di calamari con maionese speziata

Frittierte Calamari mit gewürzte Mayonnaise

Calmars frits avec mayonnaise épicée

(1A-3A-4A-8B-11B-Fao 87)

CHF 28.00



CARNI

Puntine di maiale caramellate al vino

Im Wein karamellisierte Schweinerippchen

Côtes de porc caramélisées au vin

(1B-7A-8B-9B-10A-11B-Svizzera)

CHF 29.50

Suprema di pollo giallo, ripiena agli spinacini e luganiga, su salsa al Parmigiano

Hähnchenfleisch, gefüllt mit Spinat und Tessiner Luganiga, auf Parmesansauce

Suprême de poulet jaune farci aux épinards et luganiga, sauce Parmesan

(1A-3A-7A-8B-9B-12B-Francia)

CHF 29.50

Guancialino di maialino brasato, con timballo di polenta mantecata

Geschmorte Schweinsbacke, mit Polenta

Joue de porc, avec polenta

(1A-5B-7A-8B-9A-10B-Svizzera)

CHF 28.00

Sminuzzato di fegato di vitello al burro e salvia oppure alla veneziana

Geschnitzelte Kalbsleber mit Butter und Salbei oder mit Zwiebeln

Émincé de foie de veau au beurre et sauge ou avec oignons

(7A-Svizzera)

CHF 35.00

Fesa francese alla piastra

Kalbsplätzli

Paillard de veau

(Svizzera)

CHF 38.00

Tagliata di controfiletto di manzo, gratinata al tartufo nero

Rindsentrecôte, gratiniert mit Trüffel-Mousse

Contrefilet de bœuf, gratiné à la truffe noire

(1A-3A-5B-7A-8B-9B-11B-Svizzera-Irlanda)

CHF 42.00

I nostri fornitori: Bigler AG, Orello Carne SA, Tipesca SA, Macelleria Collina d'Oro

Primavera 2019

Dal 12 aprile a fine di maggio 2019

PIEMONTE A TAVOLA

LA CUCINA DELLA TRADIZIONE

DOLCI

- Crespellina al gianduja con gelato vaniglia e salsa alle arance e Grand Marnier** CHF 12.00
Gianduja-Crêpe mit Vanilleeis, Orangensauce und Grand Marnier (1A-3A-5B-7A-8A)
Crêpe au gianduja avec glace à la vanille et sauce aux oranges et Grand Marnier
- Semifreddo al torroncino su vellutata al cioccolato e Amaretto** CHF 12.00
Torroncino Halbgefrorenes auf Schokolade und Amaretto Sauce (1A-3A-5B-7A-8B)
Parfait au nougat sur sauce chocolat et Amaretto
- Gelato alla nocciola affogato al bacio** CHF 12.00
Haselnusseis mit Schokoladensauce (3A-5B-7A-8B)
Glace aux noisettes noyée dans une sauce au chocolat



VINI

...alcuni altri vini dell'eccellenza piemontese



Le Grive, DOC, Forteto della Luja	2016	CHF 62.00
Barolo Sarmassa, DOCG, Marchesi di Barolo	2007	CHF 89.00
Sito Moresco, DOC, Gaja	2016	CHF 85.00

Primavera 2019