

Le nostre proposte giornaliere

Le nostre proposte culinarie sono variegate e stimolanti quanto l' ambiente che vi circonda.

Una gustosa cucina casalinga,

preparata dal nostro Team di cucina, Thomas, Massimiliano, Pippo, Nico e Paolo saprà sollecitare il vostro palato

Non dimentichiamo poi i vini locali, le riserve pregiate, gli straordinari bouquet.

Vi vizieremo, siatene certi!



SELVAGGINA WILD - GIBIER



ANTIPASTO *paté e terrine fatte in casa* *ideale come antipasto per 2 persone* CHF 28.00 (½ CHF 19.50)

Prosciutto di cervo, salametto di cinghiale, paté di volatili, terrina di capriolo, terrina di cervo, marmellata di ribes rossi e prugne all'aceto speziato Svizzera, EU, NZ

SALAMETTO DI CINGHIALE Svizzera CHF 9.00

GNOCHI DI PATATE AL RAGÙ DI SELVAGGINA ½ CHF 19.50 CHF 25.00
Svizzera, EU, NZ

CONTROFILETTO DI CAPRIOLI (1 portata) CHF 56.00 / (2 portate) CHF 72.00
salsa cremosa al vin santo e castagne EU

Il meglio della sella di capriolo

Servita con: Spätzli fatti in casa, castagne, choux de Bruxelles, pera al vino e confittura di ribes e cavolo rosso



VINI A BICCHIERE:

Il Bianco, IGT, 2024

Johanniter, Bronner e Solaris, zona Bironico
Produttore: Cattaneo Luca - Bironico

Nella sua semplicità è un vino con personalità unica, poco comune nel territorio ticinese, insomma bel vino tutto da scoprire

Prezzo: CHF 46.00

1dl CHF 7.50

Primo, IGT, 2021

Ferradou 100%, zona Gambarogno
Produttore: Cantina Cavaliere - Gambarogno

Un vino dal bellissimo equilibrio, avvolgente, morbido, elegante e di notevole potenza.

Ottimo vino rotondo da abbinare alle nostre pietanze di selvaggina

Prezzo: CHF 59.00

1dl CHF 8.50



I nostri primi

Gnocchi di patate al burro e salvia, pomodoro, sugo d'arrosto	½ CHF 19.50	CHF 25.00
Rigatoni con crema di zucca, Gorgonzola e crumble di liquirizia	½ CHF 19.50	CHF 24.00
Risotto mantecato al burro di porcini e castagne con coulis di ribes e crottante alle noci	½ CHF 22.00	CHF 28.00

Le nostre carni



Provenienza della carne : Salumeria (CH-UE)

...il miglior fegato di vitello sminuzzato al burro e salvia o alla veneziana Svizzera CHF 38.00

Paillard di vitello Svizzera CHF 39.00

Tagliata di controfiletto di manzo
al pepe nero oppure gratinata al Cafè de Paris Svizzera, Sud America CHF 46.00

Il nostri fornitori: Bigler AG, Büren an der Aare, Terrani SA, Sorengo



Qualità del macellaio



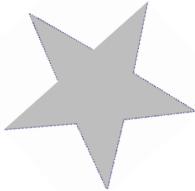
Tentazioni autunnali



Vermicelles con meringa, gelato fior di latte e panna montata ½ CHF 10.00 CHF 14.00

Sorbetto all'uva americana (1 pallina) CHF 4.50

Torta di pane alle castagne con gelato vaniglia CHF 12.00



... un grande grazie
arrivederci nel 2025 e



Un altro anno si conclude!

A tutti, affezionati clienti e amici, un sincero ringraziamento
e l'augurio di trascorrere un sereno Natale e
iniziare con felicità l'Anno Nuovo



apertura lunedì 19 gennaio 2026 con la
10. "RASSEGNA GASTRONOMICA DELLE TRADIZIONI"

Cucina di umili origini con l'amore per ciò che è bello e buono, la passione di creare e realizzare con le proprie mani utilizzando ciò che offre il mare e la terra, la fantasia di mescolare e interpretare i sapori, i colori e le forme, la ricercatezza della qualità, della semplicità, e dell'originalità.

...e a grande richiesta riproporremo la
SELLA DI CAPRIOLI



fatto
in casa

