

Vorspeisen

Lauwarmer Carpionata vom Lago Maggiore mit Barschfilets im süß-sauer Sauce mit Kurkuma	Euro 16,00
Süßlich geräucherte Lachsforelle aus unserem See mit Kaviar an Meerrettich-Mousse	Euro 16,00
Mariniertes Lachs-Carpaccio mit rosa Pfeffer, Senf und Dill-Butter	Euro 16,00
Thunfisch-Tartar mit knusprigem Sesam und Himbeersauce	Euro 18,00
Gänseleberscheiben mit lauwarmer Tropea Zwiebeln-Marmelade	Euro 21,00
Gratinierte Schnecken mit Kräuter -Knoblauch-Creme	Euro 16,00
Ziegenschinken aus unseren Tälern mit Ziegen-Käse aus Brezzo di Bedero	Euro 18,00
S. Daniele Rohschinken 16 Monate mit unserer Berkel frisch aufgeschnitten	Euro 16,00
Ziegenkäse aus Brezzo di Bedero mit Thymian und Olivenöl, Kalt gepresst	Euro 12,00

Salate und Gemüse

Tomatensalat mit Tropea-Zwiebeln	Euro 8,00
Salat mit Rucola, Fenchel, Orange, Pistazie und Pecorino-Käse	Euro 12,00
Lattughino mit Tomaten, Karotten, Gurken, Peperoni, Tropea-Zwiebeln, Thunfisch, gekochte Eier und Oliven	Euro 12,00
Salat "Caprese" mit Ziegen-Tomino Landkäse	Euro 14,00
Lattughino mit geräucherter Lachsforelle, Tomaten, Zwiebeln und Ziegen-Gorgonzola	Euro 16,00
Salat mit gebratenen Kaninchenbruststreifen, Croutons, getrockneten Tomaten, grüner Salat, Oliven, Ziegen-Käse und Hibiskuscreme	Euro 16,00

Dressing auf Anfrage

Warme Vorspeisen

- ♥ Traditionelles italienisches Risotto mit Barschfilets und frischen Kräutern von unserem Garten Euro 16,00
- ♥ Frische Kartoffel-Gnocchi mit Lachs-Forelle und Rucola-Pesto Euro 16,00
- ♥ Frische Maltagliati mit Zitronen-Crème, Kirschtomaten und unserem Basilikum Euro 16,00
- ♥ Taglioni hausgemacht mit Burrata, Garnelen-Tartar mit Thymian und bestem Olivenöl Euro 17,00
- ♥ Frische Lasagne mit klassischem Ragout gewürzt mit Muskat Euro 13,00

frische Pasta

Köstlichkeiten aus See und Meer

- Gebratene Barschfilets mit Italienischer-Butter und Mandeln Euro 25,00
- Gratinierter Zander mit Pinienkernen und Kräutern aus Colmegna auf Erbsen-Creme Euro 26,00
- Seebarsch in Salzkruste mit einer Emulsion aus Olivenöl Euro 27,00
- Frittierter Tintenfisch und Garnelen mit aromatisierter Joghurt-Sauce und Schnittlauch Euro 24,00

Aus unserem Grill...

Gegrillter Tintenfisch mit gehacktem Rosmarin	Euro 24,00
Gegrillte Garnelen	Euro 26,00
Gegrillter Seebarsch auf Gueridon serviert	Euro 27,00

Unsere zweiter Gang werden mit Frisches Gemüse der Saison und Kartoffeln in verschiedenen Ausführungen garniert

Köstlichkeiten vom Land

Kaninchenfilet mit Gemüse Julienne und Oliven	Euro 25,00
Rinderfilet mit würziger-Ronchedonesoße und Brie aus Brezzo di Bedero	Euro 34,00
Lammrücken aus dem Ofen (min. 2 pers.)	p.p. Euro 27,00
Lammkoteletts in aromatischer Panade mit Butter glasiert	Euro 22,00

Aus unserem Grill...

Rindersteksteiten mit Sommertrüffel und Parmesan	Euro 25,00
Gegrilltes Rinderfilet (200 gr.)	Euro 32,00

Unsere zweiter Gang servieren wir mit frischem Gemüse der Saison und einer Variation von Kartoffeln

Something with ...



Bruschetta mit frischen Tomaten, Basilikum und Olivenöl

Euro 8,00



Kartoffelcreme mit knusprigem Thymian-Eigelb

Euro 14,00



Safran-Tortello mit Kartoffeln, Auberginen und Kirschtomaten und Confit von Tomaten mit einem Hauch Zitrone

Euro 16,00



Quinoa und Leinsamen- Madaillon mit Erbsen-Creme

Euro 16,00



Gebackenes Gemüse in Tempurateig mit Orangen Sauce

Euro 14,00



Da unser Frischtischanhebot vom Täglichen Angebot auf dem Markt abhängt, können wir Ihnen leider nicht jeden Tag unsere untanghide Auswahl anbieten.

gefrorenes Produkt