

## Vorspeisen

Lauwarmer Carpionata vom Lago Maggiore mit Barschfilets im süß-sauer Sauce mit Kurkuma	Euro 18,00
Süßlich geräucherte Lachsforelle aus unserem See mit Kaviar an Meerrettich-Mousse	Euro 18,00
Mariniertes geräuchertes Lachs-Carpaccio mit rosa Pfeffer, Senf und Dill-Butter	Euro 18,00
Thunfisch-Tartar mit knusprigem Sesam und Himbeersauce	Euro 20,00
Gänseleberscheiben mit lauwarmer Tropea Zwiebeln-Marmelade	Euro 22,00
Gratinierte Schnecken mit Kräuter-Knoblauch-Creme	Euro 17,00
Ziegenschinken aus unseren Tälern mit Ziegen-Käse aus Brezzo di Bedero	Euro 19,00
Parma Schinken 24 Monate wurzen	Euro 17,00
Ziegenkäse aus Brezzo di Bedero mit Thymian und Olivenöl, Kalt gepresst	Euro 13,00

## *Salate und Gemüse*

Tomatensalat mit Tropea-Zwiebeln	Euro 9,00
Salat mit Rucola, Fenchel, Orange, Pistazie und Pecorino-Käse	Euro 13,00
Lattughino mit Tomaten, Karotten, Gurken, Peperoni, Tropea-Zwiebeln, Thunfisch, gekochte Eier und Oliven	Euro 13,00
Salat "Caprese" mit geraucherte Burrata	Euro 15,00
Lattughino mit geräucherter Lachsforelle, Tomaten, Zwiebeln und Ziegen-Gorgonzola	Euro 17,00
Salat mit gebratenen Kaninchenbruststreifen, Croutons, getrockneten Tomaten, grüner Salat, Oliven, Ziegen-Käse und Hibiskuscreme	Euro 18,00

### *Dressing auf Anfrage*

## *Warme Vorspeisen*

♥ Buffelravioli mit Spinat und Tomate	Euro 17,00
♥ Frische Kartoffel-Gnocchi mit Lachs-Forelle und Rucola-Pesto	Euro 17,00
♥ Frische Maltagliati mit Zitronen-Crème, Kirschtomaten und unserem Basilikum	Euro 17,00
♥ Taglioni hausgemacht mit Burrata, Garnelen-Tartar mit Thymian und bestem Olivenöl	Euro 18,00
♥ Frische Lasagne mit klassischem Ragout gewürzt mit Muskat	Euro 14,00

### *frische Pasta*

## *Köstlichkeiten aus See und Meer*

Gebratene Barschfilets mit Italienischer-Butter und Mandeln	Euro 26,00
Gratinierter Zander mit Pinienkernen und Kräutern aus Colmegna auf Erbsen-Creme	Euro 27,00
Seebarsch in Salzkruste mit einer Emulsion aus Olivenöl	Euro 28,00
Frittierter Tintenfisch und Garnelen mit aromatisierter Joghurt-Sauce und Schnittlauch	Euro 25,00
In der Fanne gebraten Tintenfisch mit Rosmarin	Euro 25,00

## *Aus unserem Grill...*

Gegrillte Garnelen	Euro 29,00
Gegrillter Seebarsch auf Gueridon serviert	Euro 28,00
Gegrillte Seebrass nach Gueridon	Euro 28,00
Lachsforelle	Euro 28,00

*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 26,00
Rinderfilet mit würziger-Ronchedonesoße und Brie aus Brezzo di Bedero	Euro 35,00
Lammrücken aus dem Ofen (min. 2 pers. )	p.p. Euro 28,00

## *Aus unserem Grill...*

Rindersteksteiten mit Rucola und Parmesan	Euro 26,00
Gegrilltes Rinderfilet (200 gr.)	Euro 33,00
Gegrillte Lamm-Rippen	Euro 28,00
Gegrillte Kalbs-Rippen	Euro 25,00
Gegrilltes Entrecôte	Euro 26,00

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

## Something with ...



Bruschetta mit frischen Tomaten, Basilikum und Olivenöl

Euro 9,00



Kartoffelcreme mit knusprigem Thymian-Eigelb

Euro 15,00



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

Euro 17,00



Quinoa und Leinsamen- Madailon mit Erbsen-Creme

Euro 17,00



Gebackenes Gemüse in Tempurateig mit Orangen Sauce

Euro 15,00

