



KALTE VORSPEISEN

Affettato misto (Aufschnitt-Teller) mit Essiggurken	17.- / 23.-
Lokaler Speck mit Pfeffer aus dem Maggia Tal	15.-
Bresaola (Trockenfleisch vom Rind) mit Parmesan	19.-
Kleine Salami (Schwein)	9.-
Grüner Salat	6.-
Gemischter Salat	8.-
Formaggino aus dem Muggio Tal	10.-

WARMES VORSPEISEN

Ravioli mit Rindfleischfüllung und Sauce	22.-
Risotto mit Steinpilzen	23.-
Kartoffelgnocchi an Tomaten-, Fleisch- oder Gorgonzolasauce	18.-
Minestrone	12.-
Kutteln traditioneller Art	16.-

HAUPTSPEISEN –

POLENTA mit..

Steinpilze	31.-	Ei	10.-
Rinderschmorbraten	32.-	Milch	8.-
Kaninchen geschmort	32.-	Gorgonzola	16.-

VOM GRILL serviert mit Tagesbeilage

Tessiner Luganighetta Wurst	24.-
Schweinsrippen	29.-
Pferdefilet	34.-
Lammkotelettes	36.-
Rindsentrecôte	36.-
Mix vom Grill	39.-
„Costata“ vom Rind (Ribeye)	46.-

DESSERT und KÄSE

Tagesdessert	8.- / 10.-
Käseteller mit lokalen Sorten aus dem Valle Muggio und „Sottopenz“ (km 0)	16.-

Ueber Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren wir Sie auf Anfrage gerne.

Unsere Preise verstehen sich in Schweizerfranken und inklusive Mwst 7.7%

Buon appetito!