

Autunno gastronomico 2024
Gastronomischer Herbst – Automne gastronomique

MENÙ RASSEGNA

Petto di quaglia grigliato su lettino di insalata di sedano rapa, carote e pere
condito con olio di noci

Gegrilltes Wachtelbrüstchen

auf einem Salat von Knollensellerie, Karotten und Birnen an Baumussöl

Suprême de caille grillée

sur un lit de salade de céleri, de carottes et de poires à l'huile de noix

(8a, 9a)

Zuppa cremosa di polenta rossa di Ascona e Merlot bianco

Cremesuppe von roter Polenta aus Ascona und weissem Merlot

Soupe crémeuse de polenta rouge d'Ascona et de Merlot blanc

(7a, 9b, 12a)

Medaglioni di sella di capriolo con spätzli e cavolo rosso brasato
mela, ribes e castagne

Medaillons vom Rehrücken mit Spätzli und geschmortem Rotkohl

Apfel, Johannisbeeren und Kastanien

Médailles de selle de chevreuil avec spätzli et chou rouge braisé

Pomme, groseilles et marrons

(1a, 7a, 8a, 9b, 12b)

Vermicelli di marroni profumati alla grappa nostrana
con meringhe e gelato artigianale allo zabaione

**Marroni-Vermicelles mit Grappa "nostrana" aromatisiert
mit Meringue und Sabayoneis**

Vermicelles de marrons parfumés à la grappa « nostrana »

avec meringue et glace artisanal au sabayon

(3a, 7a, 8a, 12a)

85

PIATTO RASSEGNA

Tagliolini al burro e tartufo nero del centro Italia

Feine Bandnudeln an Butter und schwarzem Trüffel aus Mittelitalien

Tagliatelles au beurre et à la truffe noire d'Italie centrale

(1a, 3a, 7a, 9b)

21 27

VINO CONSIGLIATO

Libero Rosso CHF 59 / 1 dl CHF 8.50