

Autunno gastronomico 2022
Gastronomischer Herbst – Automne gastronomique

MENÙ RASSEGNA

Petto di quaglia grigliato su lettino di insalata di sedano rapa, carote e pere

Gegrilltes Wachtelbrüstchen
auf einem Salat von Knollensellerie, Karotten und Birnen

Suprême de caille grillée
sur un lit de salade de céleri, de carottes et de poires
(9a)

Zuppa cremosa di polenta e merlot bianco
Cremesuppe mit Polenta und weissem Merlot
Soupe crémeuse de polenta et de Merlot blanc
(7a, 9b, 12b)

Lombata di cervo al tartufo nero del Perigord
Gratinata di patate e verdure autunnali
Hirschlende mit Perigord-Trüffel
Kartoffelgratin und Herbstgemüse
Longe de cerf avec truffes du Perigord
Gratin de pommes de terre et légumes d'automne
(7a, 9b, 12b)

Vermicelli di marroni e grappa nostrana
con meringhe e gelato allo zabaione
Vermicelles von Marroni und Grappa "nostrana"
mit Meringue und Sabayoneis
Vermicelles de marrons et de grappa « nostrana »
avec meringue et glace au sabayon
(3a, 7a)

82

PIATTO RASSEGNA

Duetto bicolor di gnocchi fatti in casa di farina bona e zucca
al burro e salvia con bouquet di porcini trifolati
Duo von hausgemachten Gnocchi aus «Farina Bona» und vom Kürbis
an Butter und Salbei mit einem Bouquet von sautierten Steinpilzen

Duo de gnocchi maison de « farina bona » e de courges
au beurre et à la sauge avec bouquet de cèpes sautées

(1a, 3a)

27

VINO CONSIGLIATO

Riflessi d'epoca CHF 74 / 1 dl CHF 10.50