

Autunno gastronomico 2023

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 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 delle Marche

Gratinata di patate e verdure autunnali

Hirschlende mit schwarzem Trüffel aus den Marken

Kartoffelgratin und Herbstgemüse

Longe de cerf à la truffe noire des Marches

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 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

Libero Rosso CHF 59 / 1 dl CHF 8.50