

PROPOSTE STAGIONALI D'AUTUNNO

ANTIPASTI

Crema di zucca, uovo CBT, aglio bruciato, olio al lemongrass e crostini di pane tostato <i>Kurbiscreme, pochè-èi, verbrannte knoblauch, lemongrassol und toast-croustons</i> <i>Squash cream, poached egg, smokey garlic, lemongrass oil and toasted croutons</i>	20
Carpaccio di zucca thai, spuma di caprino e liquirizia <i>Thailändischer kurbiskarpsen, ziegen-kasenschaum und lakritz</i> <i>Thai squash, goat cheese foam and licorice</i>	22
Tataki di tonno, crema di zucca, salsa Teriyaki e zenzero <i>Rote Zwibeltorte, Steinpilzcreme, karamell und Gorgonzola-Eis</i> <i>Red Onion tartlet, Porcini mushroom cream, caramel and Gorgonzola ice cream</i>	29
Tartare di cervo, maionese ai frutti rossi, tuorlo marinato e zucca saltata <i>Hirsch-tartare, mayonnaise mit roten früchten, mariniertes eigelb und Kürbis</i> <i>Deer tartare, red berry mayonnaise, marinated egg yolk and squash</i>	32

PRIMI PIATTI

Gnocchi di Patate, crema di zucca, mela verde, arachidi salate e cacao <i>Kartoffelknödel mit kurbiscreme, grünem Apfel, gesalzen Erdnüssen und kakao</i> <i>Potato Gnocchi with pumpkin cream, green apple, salty peanuts and cocoa</i>	26
Risotto alla zucca, spuma di blu di capra ticinese, polvere di amaretto e germogli di pisello <i>Kürbis-risotto mit tessiner ziegeblaukäse-schaum, amaretto-pulver und erbsenssprossen</i> <i>Squash risotto, Ticino goat blue cheese foam, amaretto powder and pea sprout</i>	28
Tagliatelle al ragu di cervo profumato all'amaro generoso e riduzione di vino alle erbe alpine <i>Tagliatelle mia hirschsauce, amaro Generoso duft und Weinreduktion mit alpinen krautern</i> <i>Tagliatelle with venison ragout, amaro generoso scent and alpine herb wine sauce</i>	28

SECONDI PIATTI

Medaglione di capriolo, jus al kirsch, fico caramellato, spatzle alle cime di rapa e crema di zucca <i>Reh-medallione, kirsch-jus, karamellierte feigen, spatzle mit rübenknospen und kurbiscreme</i> <i>Deer medallion, kirsch jus, caramelized fig, turnip spatzle and squash cream</i>	53
Entrecote di cervo frollato al koji con fondo ai mirtilli, chiodini trifolati e porro bruciato <i>Gebatener koji-hirsch entrecote mit blaubeeren jus, pilznägel und verbranntem Lauch</i> <i>Koji venison entrecote with blueberry jus, honey mushrooms and smockey leek</i>	49
Luccioperca del Ceresio, crema di zucca allo zenzero, pak-choi, salsa di soia e sesamo <i>Ceresio-Zander filet mit ingwer-kürbiscreme, Pak-choi, sojasauce und sesame</i> <i>Ceresio pike-Perch, ginger squash cream, pak-choi, soy sauce and sesame</i>	39
Sella di capriolo alla Baden-Baden con i suoi contorni servita al tavolo (min 2 persone) <i>Baden-Baden Rebrücken stück mit seinen beilagen am tisch serviert (min 2 p)</i> <i>Baden-Baden roe deer saddle with its side dishes served at the table (min 2 p)</i>	63 pp