

Le nostre proposte attuali

Con piacere prendiamo la sua ordinazione fino alle ore 14:30
21.09.2026 – 31.10.2026

Con l'inizio dell'autunno, la natura si veste di nuovi colori e porta con sé profumi e sapori inconfondibili. È la stagione in cui i prodotti del territorio esprimono il meglio di sé e ispirano una cucina genuina e ricca di gusto. Dal cavolo nero alle castagne e ai frutti rossi, fino alla polenta e ai prodotti della vendemmia: ingredienti tipici che diventano protagonisti di gustose preparazioni salate. Vi invitiamo a scoprire e assaporare le nostre specialità dedicate all'autunno.

Proposte autunnali

Tataki di filetto di capriolo, frutti rossi, purea di pastinaca e chips di polenta		27.00
Ravioli del plin ripieni di patate e cavolo nero, con castagne e riduzione di Merlot		31.00
Entrecôte di cervo arrosto, cavolo rosso brasato e Spätzli croccanti		43.00

Vini al bicchiere

Bianco

Granito DOC – Chardonnay, Sauvignon bianco, Pinot Bianco & Pinot Grigio 10 cl 11.00
Tenimento dell'Ör, Meinrad C. Perler, Arzo, Mendrisiotto, Ticino

Rosso

Libero DOC – 36 mesi – Merlot, Cabernet Sauvignon & Cabernet Franc, BQ 10 cl 12.00
Brissoni Vini, Marcello Brissoni, Verscio, Locarno, Ticino



senza carne o pesce



senza ingredienti animali



senza farina di frumento,
può contenere tracce di glutine



senza lattosio

Dettagli sulla provenienza dei prodotti sono indicati sull'ultima pagina.
Indicazioni sulle sostanze che possono provocare allergie o altre reazioni indesiderate, sono ottenibili dai collaboratori.