

Legenda menù / Menülegende

Proposta vegetariana / Vegetarisches Gericht 

Proposta vegana / Veganes Gericht 

Allergie

In caso di allergie alimentari, chiedere informazioni ai collaboratori di servizio prima dell'ordinazione. Nella nostra cucina, contaminazioni incrociate non possono essere escluse.

Allergien

Im Falle einer Lebensmittelallergie, bitten wir Sie, sich vor der Bestellaufnahme bei unserem Servicepersonal zu informieren. Kreuzkontaminationen können in unserer Küche nicht ausgeschlossen werden.

Dichiarazione di provenienza carne e pesce / Herkunft Fleisch und Fisch

Oggi serviamo/ Heute servieren wir:




Carne/ Fleisch:	Provenienza/ Herkunft:
Manzo / Rind:	<input type="checkbox"/> CH <input type="checkbox"/> ____
Pollo / Geflügel:	<input type="checkbox"/> BR <input type="checkbox"/> ____
Cinghiale / Wildschwein:	<input type="checkbox"/> ES <input type="checkbox"/> ____
Cervo / Hirsch:	<input type="checkbox"/> AT
Capriolo / Reh:	<input type="checkbox"/> AT

Pesce/ Fisch:	Zona di pesca/ Angelgebiet	Attrezzi pesca/Angaben zur Fanggerätekategorie (§)
Calamari / Tintenfische	FAO 41 - Spagna	Allevamento
Gamberi / Garnelen	FAO 71 - Vietnam	Allevamento
Polpo / Oktopus	FAO 34 - Marocco	3





(§)

1.Sciabiche	/Wadennetze
2.Reti da traino	/Schleppnetze
3.Reti da imbrocco e reti analoghe	/Kiemennetze und vergleichbare Netze
4.Reti da circuizione e reti da raccolta	/Umschliessungsnetze und Hebenetze
5.Ami e palangari	/Haken und Langleinen
6.Draghe	/Dredgen
7.Nasse e trappole	/Reusen und Fallen



Per cominciare

-  **Sformato caldo di zucca con fonduta di Taleggio** 19.00
Warmes Kürbis-Küchlein mit Taleggio-Käse Sauce
- 3a, 7a**
-  **Involtini di verza farciti al tofu e verdure con vellutata di cavolfiore** 19.00
Wirsingrouladen gefüllt mit Tofu und Gemüse an Blumenkohlcreme
- 6a**
-  **Crostone di polenta con funghi porcini trifolati e hummus di borlotti** 21.00
Polenta-Schnitte mit sautierten Steinpilzen und Borlottibohnen-Hummus
- 7a, 9a**
- Insalata tiepida di polpo e topinambur all'aglio orsino e limetta** 23.00
Lauwarmer Oktopus- Topinambur Salat mit Bärlauch und Limette
- 7a**
- Tagliata di lingua di manzo alla paprica affumicata con funghi trifolati** 23.00
Geschnittene Rinderzunge mit geräuchertem Paprika und sautierten Pilzen





Insalate

-  **Insalata ricca con bocconcini vegetariani croccanti** 19.00
Grosser Salatteller mit knusprigen vegetarischen Häppchen
- 3a, 7a**
-  **Insalata ricca con formaggino di capra ed erba cipollina** 19.00
Grosser Salatteller mit Ziegenkäse und Schnittlauch
- 7a**
- 3a, 7a**
- Insalata ricca con bocconcini di pollo croccanti** 19.00
Grosser Salatteller mit knusprigen Hähnchen Leckerbissen
-  **Insalata verde con semi tostati di girasole e zucca** 8.00
Grüner Salat mit gerösteten Sonnenblumen- und Kürbiskernen
-  **Insalata mista con semi tostati di girasole e zucca** 9.00
Gemischter Salat mit gerösteten Sonnenblumen- und Kürbiskernen


Zuppe

-  **Crema di broccoli con spuma di caprino fresco** 11.50
7a, 9a Brokkoli-Cremesuppe mit frischem Ziegenkäsemousse
-  **Minestrone** 9.50
9a Hausgemachte Gemüsesuppe

Primi piatti

-  **Risotto Dimitri allo zafferano** 19.00
3a, 9a, 7a, 12a Coulis di mirtillo, pesto di sedano e riso venere soffiato
Dimitris Safranrisotto mit Blaubeer-Coulis, Sellerie-Pesto und gepufftem Venusreis
-  **Risotto alla zucca e radicchio** 19.00
3a, 9a, 7a, 12a Kürbis-Radicchio-Risotto
-  **Tagliatelle ai funghi porcini** 22.00
3a, 7a, 12a, 1a «Tagliatelle» mit Steinpilzen
-  **Gnocchi di patate viola su fonduta di gorgonzola e noci** 19.00
3a, 7a, 8a Blaue Kartoffel-Gnocchi auf Gorgonzola-Walnuss-Sauce
- 3a, 9a, 12a, 1a **Ravioli al cacao ripieni di cinghiale brasato** 22.00
Kakao-Ravioli mit geschmorter Wildschwein Füllung

Piatti principali

	Frittura di calamari e gamberi con riso venere alle piccole verdure Frittierte Tintenfische und Garnelen mit schwarzem Gemüse-Reis	31.00
3a, 7a, 12a, 9a	Brasato di manzo con risotto allo zafferano Geschmortes Rindfleisch mit Safranrisotto	31.00
1a, 3a, 7a, 12a	Entrecôte di cervo con salsa al whisky Spätzli e contorni di stagione Hirsch-Entrecôte mit Whiskysauce, Spätzli und saisonalen Beilagen	34.00
7a, 9a, 12a	Scaloppine di cinghiale con salsa ai funghi porcini Polenta corvina e verdura di stagione Wildschwein-Schnitzel mit Steinpilzsauce, Corvina-Polenta und Saisongemüse	42.00
1a, 3a, 7a, 9a, 12a	Con la classe del Barone (min. 2 persone) Sella di capriolo con salsa al cognac Spätzli e contorni di stagione Rehrücken mit Cognac-Sauce in historischen Monte Verità-Tiegeln serviert (min. 2 Personen) Spätzli und saisonalen Beilagen	52.00 p.p.
 1a, 9a, 6a, 12a	Meraviglia Vegetabiliana Arrosto di tofu e verdura fatto in casa con funghi porcini trifolati e polenta corvina Hausgemachter Tofu-Braten mit Steinpilzsauce und Corvina-Polenta	28.00

Dessert e dolci

1a, 3a, 7a	Tortino di castagne con cuore fondente all'arancia Kastanienküchlein mit schmelzender Orangenmarmelade-Füllung	12.00
1a, 3a, 4a, 7a	Bavarese ai fichi con biscotto al caffè e vela caramello Feigencreme mit Kaffee-Biskuit und „Karamell-Tuile“	11.00
1a, 3a, 7a, 8a	Semifreddo agli amaretti e cioccolato bianco Parfait von Amaretto und weißer Schokolade	11.00
3a, 7a, 8a	Torta al cioccolato della casa Hausgemachter "Monte Verità Schokoladenkuchen"	9.50