








## Per cominciare

	<b>Sformato di zucca con fonduta di formaggio delle nostre valli</b>	18.00
3a, 7a	Kürbis-Küchlein mit Tessiner Käsefondue	
3a	<b>Carpaccio di cervo con rucola, grana e champignons</b>	18.00
	Hirsch-Carpaccio mit Rucola, Grana und Champignons	
	<b>Sablé di farina bona con mele al rosmarino e spuma di caprino</b>	18.00
3a, 7a	„Farina bona-Sablé“ mit Rosmarin-Bratapfel und Ziegenkäsemousse	
	<b>Crostoni di polenta con porcini trifolati</b>	19.00
7a, 12a	Polenta-Schnitten mit sautierten Steinpilzen	





## Insalate

	<b>Insalata Arcobaleno</b>	19.00
6a	Peperoni grigliati, cetrioli, pomodori, mais, barbabietola, fagioli, bocconcini di tofu e verdure, semi misti „Regenbogen Salatteller“ mit gegrillten Peperoni, Gurken, Tomaten, Mais, Roter Beete, Bohnen, Tofu-Gemüse-Häppchen, gemischten Kernen	
	<b>Insalata ricca con formaggino fresco di capra</b>	19.00
7a	Grosser Salatteller mit Ziegenfrischkäse	
1a, 3a	<b>Insalata ricca con filettini di pollo croccante</b>	19.00
	Grosser Salatteller mit knusprigen Hähnchenstreifen	
	<b>Insalata verde con semi tostati di girasole e zucca</b>	8.00
	Grüner Salat mit gerösteten Sonnenblumen - und Kürbiskernen	
	<b>Insalata mista con semi tostati di girasole e zucca</b>	9.00
	Gemischter Salat mit gerösteten Sonnenblumen - und Kürbiskernen	


## Zuppe

	<b>Crema di zucca</b>	9.50
9a, 7a	Kürbiscremesuppe	
	<b>Crema di ceci e castagne con crostone all'aglio</b>	9.50
1a, 7a, 9a	Kichererbsen und Kastanien-Suppe mit Knoblauch-Croûton	

## Primi piatti

	<b>Risotto Dimitri allo zafferano</b> coulis di mirtili, pesto di sedano e riso venere soffiato	19.00
3a, 9a, 7a, 12a	Dimitris Safranrisotto mit Blaubeer-Coulis, Sellerie-Pesto und gepufftem Venusreis	
	<b>Risotto al merlot con nuvola al gorgonzola</b>	19.00
3a, 9a, 7a, 12a	Tessiner Merlot - Risotto mit Gorgonzolaschaum	
	<b>Tagliatelle ai funghi porcini</b>	19.00
3a, 9a, 7a, 12a	Tagliatelle mit Steinpilzen	
1b, 9a, 12a	<b>Gnocchetti di riso al ragù di coniglio aromatizzato al timo</b>	22.00
	Reis-Gnocchi mit Kaninchenragout verfeinert mit Thymian	
	<b>Orecchiette alla crema di zucca e broccoli saltati</b>	17.00
1a, 7a, 12a	“Orecchiette” mit cremiger Kürbissauce und Brokkoli	
1a, 3a, 4a, 7a, 9a, 12a	<b>Raviolo aperto bicolore al lucioperca e gamberi di fiume su fumetto di pesce</b>	22.00
	Zweifarbige offene Ravioli gefüllt mit Zander und Flussgarnelen in Fischbrühe	

## Piatti principali

4a, 7a	<b>Fritto misto di lago con riso venere e verdura di stagione</b> «Fritto misto aus dem See» mit Venusreis und Gemüse	32.00
7a, 9a, 12a	<b>Medaglioni di filetto di maiale con salsa ai porcini, patate arrosto e verdure</b> Schweinefiletmedaillons mit Steinpilzsauce, Bratkartoffeln und Gemüse	36.00
9a, 12a	<b>Brasato di cinghiale con polenta Corvina e contorni di stagione</b> Geschmortes Wildschwein mit Corvina Polenta und saisonalen Beilagen	31.00
9a, 12a	<b>Entrecôte di cervo con salsa alla rosa canina, spätzli e contorni di stagione</b> Hirsch-Entrecôte an Hagebuttensauce, Spätzli und saisonalen Beilagen	36.00
	<b>Arrosto di tofu e verdure fatto in casa con porcini trifolati e contorni di stagione</b>	28.00
6a, 9a, 12a	Hausgemachter Tofu-Gemüse Braten mit Steinpilzsauce und saisonalen Beilagen	


ALLA SERA, SU PRENOTAZIONE, MIN. 2 PERSONE  
ABENDS, AUF RESERVIERUNG, MIN. 2 PERSONEN

9a, 12a	<b>Sella di capriolo con salsa whisky</b> <b>Spätzli e contorni di stagione</b>	51.00 p.p.
	Rehrücken an Whisky-Sauce Spätzli und saisonalen Beilagen	

## Dessert

3a, 7a, 8a	<b>Torta al cioccolato della casa</b> "Schokoladenkuchen Monte Verità"	9.50
1a, 3a, 7a, 8a, 12a	<b>"Trilogia alle castagne"</b> „KastanienTrilogie Dessert“ mit Schokolade, Rum und Eis	12.00
1a, 3a, 7a	<b>Crespelle alla farina bona con frutti di bosco e gelato alla meringa</b> „Farina Bona-Crêpes“ mit Waldbeeren und Meringue-Eis	12.00
3a,7a	<b>Crostata ai fichi e alla ricotta</b> Feigen-Ricotta Tarte	11.00

## Per i nostri piccoli ospiti

 1a, 9a	<b>Pasta al pomodoro</b> Pasta mit Tomatensauce	12.00
1a, 3a	<b>Nuggets di pollo e patate fritte</b> Hausgemachte „Chicken Nuggets“ mit Pommes Frites	18.00