








Per cominciare

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





Insalate

	Insalata Arcobaleno	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	
	Insalata ricca con formaggino fresco di capra	19.00
7a	Grosser Salatteller mit Ziegenfrischkäse	
1a, 3a	Insalata ricca con filettini di pollo croccante	19.00
	Grosser Salatteller mit knusprigen Hähnchenstreifen	
	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 zucca	9.50
9a, 7a	Kürbiscremesuppe	
	Crema di ceci e castagne con crostone all'aglio	9.50
1a, 7a, 9a	Kichererbsen und Kastanien-Suppe mit Knoblauch-Croûton	

Primi piatti

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

Piatti principali

4a, 7a	Fritto misto di lago con riso venere e verdura di stagione «Fritto misto aus dem See» mit Venusreis und Gemüse	32.00
7a, 9a, 12a	Medaglioni di filetto di maiale con salsa ai porcini, patate arrosto e verdure Schweinefiletmedaillons mit Steinpilzsauce, Bratkartoffeln und Gemüse	36.00
9a, 12a	Brasato di cinghiale con polenta Corvina e contorni di stagione Geschmortes Wildschwein mit Corvina Polenta und saisonalen Beilagen	31.00
1a, 3a, 7a, 9a, 12a,	Entrecôte di cervo con salsa alla rosa canina, spätzli e contorni di stagione Hirsch-Entrecôte an Hagebuttensauce, Spätzli und saisonalen Beilagen	36.00
	Arrosto di tofu e verdure fatto in casa con porcini trifolati e contorni di stagione	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

1a, 3a, 7a, 9a, 12a,	Sella di capriolo con salsa whisky Spätzli e contorni di stagione	51.00 p.p.
	Rehrücken an Whisky-Sauce Spätzli und saisonalen Beilagen	

Dessert

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

Per i nostri piccoli ospiti

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