

Vorspeisen

Auberginen-Parmigiana

auf Pachino-Tomatenspiegel und Basilikumöl

Vorspeise 21.00 Hauptgericht 27.00

Pilzflan

Steinpilze, Pfifferlinge und Fondue von Tessiner Formaggella

24.00

Jägerplatte mit Wildspezialitäten

Hirschsalami und Hirsch-Bresaola, Wildschweinschinken und getrüffelte Wildschwein-Mortadella, geräucherte Entenbrust und Wildterrinen, dazu süss-sauer eingelegtes Gemüse und Cumberland-Sauce.

29.00

Hirschtatar

mit dem Messer geschnittenes Hirschtatar, serviert mit geröstetem Knochenmark und feiner Waldheidelbeer-Vinaigrette

Vorspeise 29.00 Hauptgericht 36.00

Gebratener Oktopus

auf Steinpilzcreme und Knoblauchkartoffeln

Vorspeise 32.00 Hauptgericht 39.00

Carpaccio von der Bernsteinmakrele

Granatapfel, grüner Apfel und Limettenvinaigrette

Vorspeise 29.00 Hauptgericht 36.00

Salate

Grüner Salat

13.00

Gemischter Salat

15.00

Fenchel-Apfel-Salat

Fenchel, grüner Apfel, Orangen-Vinaigrette und Balsamico.

klein 15.00 gross 21.00

Herbstsalat

Radicchio, Endivie, Birne, Alpkäse, Walnüsse und Granatapfel

klein 18.00 gross 26.00

Erste Gänge

Risotto „La Palma“

Carnaroli-Risotto „Selezione Alfieri“, weisse Trüffelcreme
und knusprige Chips von gereiftem Parmesan

32.00

Gnocchi mit Gorgonzola und Birne

*hausgemachte Kartoffelgnocchi, Gorgonzola-Fondue,
Birnen und geröstete Mandeln*

27.00

Steinpilzrisotto

mit Hirschknochenmark verfeinert und sautierten Steinpilzen

32.00

Ravioloni mit geschmorter Gans

*gefüllt mit geschmorter Gans, in Butter und Salbei geschwenkt
und Amaretti-Bröseln.*

32.00

Pappardelle mit Hasenragout und Kastanien

langsam geschmorter Hase, Kastanien und ein Hauch von Wacholder

29.00

Spaghetti mit Sardellen

Sardellen, knusprige Brotbrösel und Zitrusaromen

26.00

Tagliolini mit Hummer

handgezogene frische Pasta, in Hummerbisque geschwenkt,
mit Cherrytomaten und frischem Basilikum

38.00

Hauptgerichte

Rehrücken nach Baden-Badener Art (ab 2 Personen)

Steinpilze, Spätzli, Kastanien, Rotkraut, Rosenkohl,
Merlot-Birne, Apfel mit Johannisbeerkonfitüre, weisse und rote Trauben
pro Person 69.00

Enten-Porchetta

gefüllt mit Luganiga, Kastanien und Rosinen,
serviert mit roter Zwiebel in der Salzkruste und jungen Kartoffeln
39.00

Hirschkotelett in Butter gebraten

Spätzli, Kastanien und Apfel mit Johannisbeerkonfitüre
42.00

Gegrilltes Rindsfilet

Fleischjus, Ofenkartoffeln und grilliertes Gemüse
54.00

Rindsfiletstreifen

mit Kokosmilch, Ingwer und Gemüseis
44.00

Eglifilets nach Bissone-Art

Traditionsgericht unseres Hauses und Hommage an die Küche unseres Sees:
in Butter und Salbei goldbraun gebratene Eglifilets, serviert mit Parmesanrisotto
39.00

Lachstranche

reduzierte Orangen-Soja-Sauce, Rotkraut und Ofenkartoffeln
38.00

Seezungenfilet

Fischfumet mit Thymian und Gemüseis
39.00

Fang des Tages (ab 2 Personen)

Auswahl an frischem Tagesfisch, nach Wunsch zubereitet:
vom Grill, nach mediterraner Art oder in der Salzkruste
pro Person 54.00