Antipasti/Vorspeise

Carpaccio di cervo tagliato al coltello su bouquet d`insalatina 31.-

con pesche gialle,riduzione al balsamico,affumicato al legno di ulivo

Mit dem Messer geschnittenes Hirschcarpaccio auf einem Salatbouquet mit gelbe Pfirsichen, Balsamico Reduktion, geräuchert mit Olivenholz

Tartare di tonno fresco con avocado ,spuma di caprino e pomodorini 36.-

Frisches Thunfischtatar mit Avocado, Ziegenkäsemousse und Kirschtomaten

Polipo alla piastra su crema di zucchine,salsa ai lamponi e zenzero 25.-

Gegrillter Oktopus auf Zucchinicreme, Himbeeren Sauce mit Ingwer

Petto d`anatra affumicato,aromatizzato con vinaigrette di mirtillo 26.-

Geräucherte Entenbrust aromatiziert mit Heidelbeeren-Vinaigrette

Parmigiana di melanzane gratinata al forno con coulis di pomodoro e 23.-basilico

Überbackene Auberginen-Parmigiana mit Tomaten coulis und Basilikum

Zuppa del giorno 15.-

Tagesuppe

Insalata verde mista 15.-

Gemischter grüner Salat

Pasta fatta in casa/Hausgemachte Teigwaren

Gnocchi di patate ai mirtilli con tonno fresco,pomodorini e menta 29.-

Heidelbeeren Kartoffelngnocchi mit frischem Thunfisch,Kirschtomaten und Minze

Fettuccine al ragu di verdure fresche di stagione 23.-

Nudeln mit frischem Gemüseragout

Maltafgliati alla crema di zafferano,zucchine e speck croccante 26.-

Maltagliati mit Safrancreme,Zucchini und knuspriger Speck

Mezzo pacchero di gragnano saltato con gamberi,seppioline,polipo e 34.-scampo

Halber Pacchero(Teigwaren) Gragnano sautiert mit Krevetten, Tintenfisch octopus und Scampi

Risotto carnaroli mantecato con formaggio della bregaglia e 28.-

Luganighetta

Carnaroli -Risotto mit bergeller Käse und Luganighetta

Carne/Pesce/Fleisch/Fisch

Tagliata di manzo condita con pomodoro concasse aromatizzato, 49.-

patate saltate e verdura

Geschnittenes Rindsentrecote gewürzt mit Concasse-Tomaten,Bratkartoffeln und Gemüse

Cotoletta di vitello alla griglia,salsa al rosmarino, servita con 54.-

polenta e carote baby

Gegrilltes Kalbskotolett, Rosmarinsauce, dazu Polenta und Babykarotten

Suprema di faraona cotta al forno con prugne, gratine di patate e 40.-caponata di melanzane

Gebackenes Perlhuhn mit Pflaumen,Kartoffelgratins und Auberginen-caponata

Controfiletto di cervo,salsa ai funghi porcini,purè di patate dolci 48.-

e verdura stufata

Hirschrücken mit Steinpilzensauce, Süsskartoffelnpüree und gedünstetes Gemüse

Filetto di salmerino rosolato in padella con salsa al lime e 48.-

menta servito con verdure fresche grigliate

Gebratenes Saiblingsfilet mit Limetten-Minzsauce,serviert mit frischem Grillgemüse

Gamberoni aromatizzati 6 Stk alle erbette grigliati con verdura 52.-

di stagione

Gegrillte mit Kräuter aromatisierte Riesenkrevetten und Saison Gemüse

Filetto alla tartara tagliato a mano preparato al tavolo 52.-

RindsFilettatar von Hand geschnitten am Tisch Zubereitet

Dolci/Dessert

Tiramisu spumato ai mirtilli 15.-

Heidelbeeren geschäumt Tiramisu

Semifreddo al mango e rum con caramello 17.-

Mango-Rum Parfait mit Karamell

Mousse al cioccolato fondente svizzero,coulis di lamponi e 17.-

 frolla tostata

Dunkle Schweizer Schokoladenmousse,Himbeercoulis und Gerösteter

Mürbeteig

Zabaione caldo al marsala/ con gelato 16.-/18.-

Heisses Marsala Zabaione/mit Vanille Glace

Ananas fresco con gelato al cocco 14.-

Frische Ananas mit Kokoseis

Tagliere di formaggi locali 19.-

Käseplatte aus der Region

Col dessert un buon bicchiere di vino dolce La Tunella Friuli 13.-

Oppure un Passito di Pantelleria 19.-

Zum Dessert ein gutes Glas Süsswein La Tunella Friul

Oder ein Passito von Pantelleria

Appetizers/ Entree

Venison carpaccio cut with a knife on salad bouquet with yellow 31.-

Peaches,balsamic reduction,smoked with olive wood

Carpaccio de cerf coupé au couteau sur un bouquet de salade,Peches

Réduction balsamique,fumées au bois d`olivier

Fresh tuna tartare with avocado,goat cheese mousse and 36.-

cherry tomatoes

Tartar de thon frais a l`avocat,mousse de chévre et tomates cerises

Grilled octopus on zucchini cream,rasberry sauce with ginger 25.-

Poulpe grillé sur creme de courgettes,sauce aux framboises et gingembre

Smoked duck breast,flavored with blueberry vinaigrette 26.-

Magret de canard fumé,parfeumè à la vinaigrette aux myrtilles

Baked eggplant parmigiana au gratin with tomato coulis and basil 23.-

Aubergines parmigiana gratinées au four avec coulis de tomates et basilic

Soup of the day/Soup du jour 15.-

Mixed Green Salad/Salade verte mélangé 15.-

Homemade pasta/Patés faites maison

Potato gnocchi with blueberries,porcini mushrooms and basil pesto 29.-

Gnocchis de pommes de terre aux myrtilles avec cépes et basilic au pesto

Fettuccine with fresh seasonal vegetable ragu 23.-

Fettuccine avec ragu de légumes frais de saison

Maltagliati with saffron cream,zucchini and crispy speck 26.-

Maltagliati a la créme se safran,courgettes et speck croustillante

Half pacchero di gragnano sautéed with prawn,cuttlefish, 34.-

octopus and scampi

Demi-pacchero di gragnano sauté aux crevettes,seiche,poulpe et langoustines

Carnaroli Risotto cremed with Bregaglia cheese and luganighetta 28.-

Risotto-Carnaroli a la créme de fromage Bregaglia et luganighetta

Meat/Fish/Viande/Poisson

Slice beef steak seasoned with flavored concasse tomato,sautéed 49.-

Potatoes and vegetable

Steak de bouef tranché,assaisonné de tomate concassé aromatisée

Pommes de terre et légumes sautés

Grill veal cutlet,rosemary sauce,served with polenta and baby carrots 54.-

Escalope de veau grillée,sauce au romarin servie avec polenta et carottes miniatures

Baked guinea fowl suprême with plums,potato gratins and aubergine 40.-caponata

Supreme de pintade au four avec prunes,grartin de pommes et caponata d`aubergine

Venison sirloin,porcini mushroom sauce,mashed sweet potatoes 48.-

and stewed vegetable

Entrecote de cerf grillée,sauce aux cépes,purée de patates douces et légumes cuits a l`étouffée

Pan-fried char fillet with lime and mint sauce,served with fresh grilled 48.-vegetable

Filet d`òmble chevalier poelé,sauce citron vert et menthe,servie avec légumes frais grillée

Grilled 6 pieces prawns flavoured with herbs served with vegetable of 52.-season

Crevettes grillée 6 pieces,aromatisées aux herbes avec légumes de saison

Fillet beef tartare cut by hand prepared at table

Filet tartare coupé a la main préparé a table

Sweet/Dessert

Sparkling tiramisu with blueberries 15.-

Tiramisu pétillant aux myrtilles

Mango and rum parfait with caramel 17.-

Parfait a la mangue et rhum

Swiss dark chocolate mousse,rasberry couli and toasted 17.-

shortcrust pastry

Mousse au chocolate noir suisse,coulis de framboises et pate brisée

Warm Marsala zabaglione(egg yolk) /with vanille ice 16.-/18.-

Sabayon chaud(jaune dòeuf)/ avec vanillie glace

Fresh pineapple with coconut ice cream 14.-

Ananas frais avec glace a la noix de coco

Local cheese platter 19.-

Plateau de fromage locaux

With dessert a good glass of sweet wine La Tunella Friuli 13.-

Ot Passito di Pantelleria 19.-

Avec le dessert un bon verre de vin doux La Tunella Friuli

Or a Passito di Pantelleria