



## PROPOSTE DI CUCINA AUTUNNALE



### DAL NOSTRO LABORATORIO DI AFFUMICAZIONE

	½ Porzione	Porzione
Salmone Scozzese accompagnato da pesci del Ceresio secondo il pescato di Ivo Mattai di Bissone Salsa all'Emulsione di olio d'oliva, Rafano e Zenzero	Fr. 18.-	Fr. 26.-

Code di Gamberi avvolte nel lardo nostrano, scottate e servite croccanti su insalatina di Boulgour alle noci ed uvetta sultanina		Fr. 32.-
---	--	----------

"Marbré" di Lepre con Mostarda di Fichi		Fr. 22.-
---	--	----------

Petti di Pernice e fegato grasso d'Anatra spadellati al Calvados su insalatina autunnale al tartufo nero del Mendrisiotto		Fr. 35.-
--	--	----------

Dalle Oche di Mortara: Galantina ai pistacchi di Bronte e salame al "Foie Gras", mostarda vicentina		Fr. 25.-
--	--	----------

Carpionata di Fagiano su Cavolo Cappuccio allo speck tirolese		Fr. 22.-
---	--	----------



Riso Carnaroli in risottino al vino rosso e radicchio di Treviso	Min. 2 pers.	A pers. Fr. 16.-
--	--------------	------------------

Gnocchi di patate alla fonduta di formaggio dell'Alpeggio e tartufo nero del Mendrisiotto		Fr. 20.-
---	--	----------

Pappardelle al sugo di Cinghiale in "Civet" profumato al Ginepro		Fr. 18.-
--	--	----------

Ravioli di Castagne e finocchietto selvatico, "SchabZiger" del Canton Glarona e burro versato		Fr. 22.-
---	--	----------

Sfogliatelle alla Zucca, pere senapate e zenzero su passato di Verza		Fr. 22.-
--	--	----------



Filetti d'Orata alla Mediterranea		Fr. 45.-
-----------------------------------	--	----------

Rombo cucinato intero al Forno alla Ligure	Min. 2 pers.	A pers. Fr. 50.-
--	--------------	------------------

Lombata di Capriolo (sella disossata) cucinata alla "Grand Veneur" <i>in doppio servizio</i> , salsa ai mirtilli rossi, 1mo) spätzli e meletta farcita		
---	--	--

2do) crostone di polenta, castagne caramellate e chanterelles trifolate	Min. 2 pers.	A pers. Fr. 55.-
---	--------------	------------------

Filetto di Cinghiale fiammeggiato al Whisky di malto, crostone di polenta e chanterelles trifolate		
---	--	--

Suprema di Germano Reale al Cognac, salsa alla senape di Meaux e pepe rosa, spätzli e meletta farcita		Fr. 48.-
--	--	----------



Filetto di Manzo alla "Rossini", salsa al Porto, fegato d'Anatra e tartufo nero del Mendrisiotto		Fr. 55.-
--	--	----------

"Tocchetti" di Rognone di Vitello trifolato agli Scalogni, mousseline di patate		Fr. 38.-
---	--	----------

### Su Ordinazione 24 ore prima e per min. 2 persone:

Canette di Bresse cucinata allo spiedo		A pers. Fr. 50.-
--	--	------------------

Pernice in casseruola		A pers. Fr. 48.-
-----------------------	--	------------------

Fagiano in "Choucroute" all'Alsaziana		A pers. Fr. 48.-
---------------------------------------	--	------------------

Beccaccia al "Foie Gras" e tartufo nero		A pers. Fr. 75.-
---	--	------------------

"Grouse" pernice rossa di caccia scozzese alla Rob Roy		A pers. Fr. 75.-
--	--	------------------

Formaggi affinati nelle nostre Cantine		Fr. S.Q.
--	--	----------

### I nostri Desserts Giornalieri

Provenienza Merce:

Frutta e verdura: Svizzera, Italia

Pesce: Svizzera, Italia, Spagna, Argentina, Danimarca, Norvegia

Carne, Polleria e selvaggina: Svizzera, Italia, Francia, Austria, Germania e Scozia

