

## IL GRANO Classico

**Agnolotti (Ravioli al plin)** al burro e salvia  
mit Fleisch gefüllte Miniravioli an Salbeibutter 28.00/  
36.00

**Tagliata di manzo** 65.00  
con olio d'oliva e Fleur des Alpes servito con verdure di  
(180g)  
stagione e patate al rosmarino o risotto

Fein tranchiertes Rindsfilet mit Olivenöl und Fleur des Alpes,  
serviert mit Rosmarinkartoffeln oder Risotto und Marktgemüse (270g) 89.00  
36.00

### Antipastino

Fleisch: Salami, Bresaola, Coppa, gekochter Schinken,  
getrocknete Tomaten, Oliven, Parmesan 28.00/  
36.00

Vegetarisch: Hausgemachtes mariniertes Gemüse,  
getrocknete Tomaten, Oliven und  
Ziegenkäse (auch vegan möglich)

### Dolci

Negrino im Glas 9.50  
Tiramisù classico 9.50  
Tiramisù-Glace 4.00  
Panna Cotta mit Früchte Coulis 8.50  
Vermicelles mit Ämmitaler Merängge und Schlagrahm 8/12  
Coupe Nesselrode mit Schlagrahm 10/13  
Schlagrahm 1.50

## UNSERE WEINEMPFEHLUNG (Es hett so lang's hett)

Weisswein:

**Bassanella Soave Classico DOC 2022, Boderi Bixio** 1dl  
7.70  
100 % Garganega

Strohgelb in der Farbe. Das Bouquet ist intensiv und  
wohlriechend nach frischen Blumen, Holunder, Kirschen sowie  
reiferen Früchten; im Gaumen ist er trocken und harmonisch,  
im Abgang Aromen von Mandeln. 7,5dl  
50.00

Rotwein:

**Carmenere più IGT 2018/20, Inama** 1dl  
7.70  
70% Carmenere und 30% Merlot

Dunkles Rot mit blau-violetten Reflexen. Eleganter Duft nach  
kleinen dunklen Beeren, Kakao und schwarzem Pfeffer.  
Am Gaumen ausgewogen mit optimaler Frische, fruchtig und  
würzig ohne störendes Tannin. 7,5dl  
50.00

**4-Gang Weinbegleitung CHF 35.00**

**3-Gang Weinbegleitung CHF 27.00**

Wasser mit/ohne Kohlensäure à discrétion CHF 3.50 pro Pers

Preise in CHF inkl. 8,1 % MwSt.

## Cena Veneto

### Antipasti per persona

Melanzane sotto olio con olive e pecorino, crocchetta di tonno con salsa tonnato,  
Involtino di cotechino con chutney di cipolle, Mozzarella in carrozza 23.00  
Eingelegte Auberginen mit Oliven und Schafskäse, Thunfischkrokette mit Thunfischsauce,  
Cotechinoroulade mit Zwiebelchutney, gebackener Mozzarella

### Primo

Risotto all'Amarone con Gorgonzola e scaglie di noci 21.00/  
Amaronerisotto mit Gorgonzola und Baumnusschips 31.00

### Secondi

#### Carne

Ossobuco di cervo in salsa di vino rosso e castagne con entrecôte di cinghiale, carote e piselli  
glassati, servito con polenta bianca, panatura al prezzemolo e croccante 54.00  
Ossobuco vom Hirsch an einer Rotwein-Kastaniensauce und sautiertem Wildschwein-Entrecôte  
mit glasierten Karotten und Erbsen, weisse Polenta, Petersilienbrösmeli und knuspriger Petersilie

#### Pesce

Gnocchetti alla Busara con capesante e gamberi al forno 40.00  
salsa di pomodoro piccante con olive, aglio e capperi croccanti  
Gnocchetti alla Busara mit St. Jakobsmuscheln und Krevetten aus dem Ofen  
pikante Tomatensauce mit Oliven, Knoblauch und knusprigen Kapern

#### Vegetariano

Brasato di Sedano con olio d'oliva e rosmarino 34.00  
gnocchi di zucca con purea di amaretti di zucca, semi di zucca, salvia e olio di semi di zucca  
Selleriebraten mit Olivenöl und Rosmarin  
Kürbisgnocchi mit Kürbis-Amarettipüree, Kürbiskernen, Salbei und Kürbiskernöl

#### Formaggio

Provolone, Taleggio Valsassina, Ubriaco del Veneto, Gorgonzola dolce,  
Blu 61 (con mirtilli rossi e vino Raboso passito) 15.00  
Provolone, Taleggio Valsassina, Ubriaco del Veneto, Gorgonzola Dolce, Blu 61

oder

#### Trilogia di dolci

Crema tiramisù su savoiardi, sorbetto al Recioto, nocciole ricoperte di cioccolato 15.00  
Tiramisùcreme auf Löffelbiskuit, Reciotosorbet, Haselnüsse mit Schokolade überzogen

4-Gang-Cena Antipasti, Secondo, Fleisch im Hauptgang und Dessert oder Käse 105.00

4-Gang-Cena Antipasti, Secondo, Tagliata di manzo im Hauptgang und Dessert oder Käse 116.00

4-Gang-Cena Antipasti, Secondo, Fisch im Hauptgang und Dessert oder Käse 91.00

4-Gang-Cena Antipasti, Secondo, vegetarisch im Hauptgang und Dessert oder Käse 85.00

Gerne servieren wir auch eine 5-Gang- (plus CHF 11.00) oder 3-Gang-Cena (minus CHF 18.00)

Unsere Speisen sind vorwiegend aus regionalen Bioprodukten hergestellt.

St. Jakobsmuscheln aus dem Nordwestpazifik, FAO-Gebiet 61

BIO Mangroven Krevetten aus Zucht, VN / Thunfisch westlicher Indischer Ozean, FAO-Gebiet 51