

IL GRANO Classico

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

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

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

Antipastino

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

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

Dolci

Negrino im Glas
Tiramisù classico 9.50
Tiramisù-Glace 9.50
Panna Cotta mit Früchte Coulis 4.00
Schlagrahm 8.50
1.50

UNSERE WEINEMPFEHLUNG (Es hett so lang's hett)

Weisswein:

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

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

Rotwein:

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

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

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

Menu vegano

Antipasti per persona

Melanzane sott'aceto con patè di olive e olive marinate, crocchetta di patate su salsa di pomodoro piccante, arancini di mais con chutney di cipolla, funghi balsamici in pastella
Eingelegte Aubergine mit Olivenpaste und mariniertes Olive, Kartoffelkrokette auf pikanter Tomatensauce, Maisarancini mit Zwiebelchutney, Balsamico-Champignon im Backteig

Secondo

Risotto all'Amarone con zucca marinata, noci candite e semi di zucca
Amaronerisotto mit eingelegtem Kürbis, kandierten Baumüssen und Kürbiskernen

Piatto principale

Sedano arrosto con olio d'oliva e rosmarino
polenta bianca, carote glassate e piselli
guarnito con prezzemolo croccante, capperi e salvia croccante
Selleriebraten mit Olivenöl und Rosmarin
weisse Polenta, glasierte Karotten und Erbsen
garniert mit knuspriger Petersilie, Kapern und Salbeiknusperli

Dolci

Torta al cioccolato, gelato al recioto, nocciole ricoperte di cioccolato
Schokoladenkuchen, Reciotoglace, Haselnüsse mit Schokolade überzogen

4-Gang-Cena Antipasti, Primo, Hauptgang und Dessert
oder ein 3-Gang-Cena (minus CHF 18.00)

Unsere Speisen sind vorwiegend aus regionalen Bioprodukten hergestellt.

23.00

21.00/
31.00

34.00

15.00

85.00