

Se le pietanze autunnali vuoi gustare, chi meglio di Lucio te le può consigliare?!



N° 16 – Salmì di cervo (AT) con castagne e polenta

Hirschpfeffer (AT) mit Maroni und Polenta
Venison pepper (AT) with chestnuts and polenta

CHF 23

Nr° 17 – Trippa di manzo (CH) alla contadina con patate lesse

Rindskutteln (CH) nach Bauern-Art (mit Gemüse) mit Salzkartoffeln
Beef tripes (CH) with vegetables served with salt potatoes

CHF 20.50

N° 18 – Gnocchi di zucca al burro e salvia

Kürbisgnocchi an Butter und Salbei
Pumpkin dumplings with butter and sage

CHF 19.50



Nr° 19 – Trancio di tonno alla griglia (EU) con riso e verdure del giorno

Grillierte Thunfischschnitte (EU) mit Reis und Tagesgemüse
Grilled tuna steak (EU) with rice and vegetables of the day

CHF 26

N° 20 – Risotto ai porcini oppure al Gorgonzola

Risotto mit Steinpilzen oder mit Gorgonzola
Risotto with boletus mushrooms or with Gorgonzola cheese

CHF 24.50 porcini / Steinpilze / boletus

CHF 20 Gorgonzola

N° 21 – Ossobuco di vitello (CH) con polenta

Geschmorte Kalbshaxe - Ossobuco (CH) mit Polenta
Braised leg of veal - Ossobuco (CH) with polenta

CHF 29.50

N° 22 – Polenta con Gorgonzola oppure ai funghi porcini

Polenta mit Gorgonzola oder mit Steinpilzen
Polenta with Gorgonzola cheese or with boletus mushrooms

CHF 18 Gorgonzola

CHF 24.50 porcini / Steinpilze / boletus



Torta di pane tiepida fatta in casa

Hausgemachte, lauwarme Brot-Torte mit Pinienkernen und Schokolade
Homemade, lukewarm bread cake with pine nuts and chocolate

CHF 5

Per informazioni per eventuali allergie (glutine, lattosio, ecc.) potete rivolgervi direttamente ai nostri collaboratori
Für Informationen betreffend Allergien (Gluten, Laktose, usw.) können Sie sich direkt an unsere Mitarbeiter wenden.
For information regarding allergies (gluten, lactose, etc.) you can contact our staff directly.