



# Le nostre carni

Il successo di un buon ristorante è dato senz'altro dalla selezione dei prodotti e delle materie prime utilizzate per la preparazione delle pietanze. E' importante selezionare materie prime di altissima qualità e con la provenienza certificata dal produttore.

Proprio per questo siamo sempre attenti e scrupolosi nella preparazione dei primi piatti, nel selezionare verdura e frutta di stagione, e nel garantire al cliente finale la provenienza delle carni che vendiamo, prodotto primario nel nostro ristorante.



Provenienza della carne: Manzo (CH), Vitello (CH), Maiale (CH-I), Pollo (CH), Capriolo (A), salumi (CH-I)

Provenienza del pesce: Alici (Mediterraneo), ricciola (Australia), spada (Atlantico sud orientale), gamberetti (Mare del Nord)

## **ANTIPASTO DI SELVAGGINA** (*terrines e paté fatti in casa*) 3A-5A-7A-8A-9A-12A **CHF 24.50**

Prosciutto di cinghiale, salame di cervo, paté di fagiano, terrina di capriolo, terrina di cinghiale, insalata di sedano e zucca caramellata

Ottimo

## **CONTROFILETTO DI CAPRIOLO** (1 portata) **CHF 49.00** / (2 portate) **CHF 65.00** salsa cremosa al vin santo e castagne 1A-5B-6B-7B-9B-12B

### **Il meglio della sella di capriolo**

Spätzli, castagne e choux de Bruxelles, pera al vino e confettura di ribes e cavolo rosso

## **PAILLARD DI VITELLO** CHF 38.--

Servita con verdura del giorno, patate arrosto o riso in bianco

## **... THE BEST FEGATO DI VITELLO** al burro e salvia o alla veneziana CHF 35.--

Servito con verdura del giorno, patate arrosto o riso in bianco 7A

## **TAGLIATA DI CONTROFILETTO DI MANZO** CHF 42.--

Salsa al pepe nero o Cafè de Paris

Servita con verdura del giorno, patate arrosto o riso in bianco 3A-7A-10-12A-1B



**... E PER CHI VUOLE, ... FONDUE!**

