

UNSERE VORSCHLÄGE



Vorspeisen

Gebratener Kalmar*, Suppe von Schwarzaugenbohnen und Petersilienöl	€ 18,00
Lachsforellenfilet mit Carpione-Creme, Endivie, Trauben und Lorbeer	€ 18,00
Tatar vom piemontesischen Coalvi-Rind, grüner Apfel und knuspriger Buchweizen	€ 17,00
Auswahl an Wurstspezialitäten aus dem Ossolatal mit Heu aromatisierte Focaccia	€ 17,00
Perlhuhnterrine, süß-saure Karotten und Senf	€ 18,00
Blumenkohlfan, Toma-Käse vom Mottarone und später Radicchio	€ 15,00

Pasta & Risotto

Weißes Risotto mit cremig gerührtem Stockfisch* und Safrancreme	€ 18,00
FrISChe Tagliolini, Brokkoli, Taleggio und Colatura di Alici	€ 17,00
Kürbisraviolo mit gerösteten Kürbiskernen und Rosmarin-Gemüsejus	€ 17,00
Kartoffel-Buchweizen-Gnocchi**, Wirsing, Nussbutter und Alpkäse	€ 18,00
Hausgemachte Eier-Penne mit weißem Wildschweinragout*, Herbstpilze und Majoran	€ 18,00
Mit Lorbeer aromatisierte Milchsuppe, geröstete Polenta und geschmorte Zwiebel	€ 17,00

Vegetarische Ecke

Geröstete Topinambur, Hülsenfrüchtecreme und Schwarzkohl	€ 15,00
Carpaccio vom Knollensellerie, Pesto aus gerösteten Samen und Kürbis-Chutney	€ 15,00
Ziegenkäse aus dem Ossolatal, geröstete Rote Bete, Meerrettich und Walnüsse	€ 15,00
Herzhafter veganer Cheesecake, knackige Gemüsejulienne und zerbröselte Taralli	€ 15,00
Unsere Auswahl an Käsesorten aus den umliegenden Tälern, dazu Konfitüren	€ 17,00

Fisch & Fleisch

Auf der Haut gebratener Umberfisch, mit Zitrusfrüchten geschmorter Fenchel und Velouté mit trockenem Vermouth	€ 23,00
Gerösteter Aal, knusprige Beura-Polenta, Radicchio und süß-saurer Jus	€ 26,00
Gebratenes Seeteufelfilet* mit Knollensellerie, Schwarzkohl und Rosmarin	€ 24,00
Niedrigtemperaturgegarter Spanferkelnack, auf der Grillplatte gebratener Kräuterseitling und knusprige Knoblauch-Olivenöl-Grissini	€ 26,00
Lammhüfte*, Rotkohl mit Äpfeln, Kartoffelrösti* und Thymianjus	€ 27,00
Filet vom piemontesischen Coalvi-Rind, Bettelmatt-Fondue 2025, Röstkartoffeln und knuspriger Pancetta aus dem Ossolatal	€ 35,00

Dessert

Martin-Sec-Birne in Nebbiolo aus dem Ossolatal, Seirass-Creme und Haselnusspraliné	€ 8,00
Pumpkin Pie im Glas, Gewürzkürbis, Muscovado-Crumble und Vanille	€ 8,00
Dunkle Schokolade, Orange und Campari-Sorbet	€ 8,00
Mont Blanc; Kastaniencreme, Madagaskar-Bourbonvanille, ein Hauch von Grappa und karamellisierter Krokant	€ 8,00
Vanille-Semifreddo mit Kakaonibs und Passionsfrucht	€ 8,00

Auch zum Mitnehmen



Gedeck Euro 2,00 pro Person

Einige Produkte können je nach Saison und Marktnachfrage bereits am Ursprungsort tiefgefroren sein: * tiefgekühlt – ** schockgekühlt