

MENU ANTICHI SAPORI

Antipasto a scelta

Eine Vorspeise nach Wahl /// A starter of your choice

Exkl. Antipasto misto /// mixed starters for 2 not included

Primo piatto a scelta

Teigwaren nach Wahl /// A pasta dish of your choice

Secondo piatto a scelta

Hauptgang nach Wahl /// Main course of your choice

Dolce a scelta o piccola selezione di formaggi

Dessert nach Wahl oder Käseteller /// Dessert of your choice or Cheese

100

Vegan-Menü-Surprise, 3-Gang 48 3-Course Vegan-Menu-Surprise

ANTIPASTI

Bruschetta con gorgonzola dolce, funghi misti, miele artigianale e noci pecan 22

Bruschetta, gemischte Pilze, milder Gorgonzola, Honig, Pekan-Nüsse /// Bruschetta, Mushrooms, Gorgonzola, Pecan-Nuts

Carpaccio di manzo con rucola, pomodorini, olive taggiasche e pecorino Maremma 22

Rinds-Carpaccio (CH), Rucola, Cherry-Tomaten, Oliven, Pecorino-Käse /// Beef-Carpaccio, Rucola, Olives, Cheese

Battuta di capriolo, crema di zucca, funghi misti e timo 26

Reh-Tartare handgeschnitten (D/AT), Kürbiscrème, gemischte Pilze, Thymian /// Deer-Tartare, Mushrooms, Pumpkin

Crostone con trota affumicata, burrata, nduja e bottarga di muggine 23

Bruschetta, geräucherte Forelle (DK), Burrata, Nduja (pikant), Fischrogen (I) ///

Bruschetta, smoked Trout, Burrata, Nduja (spicy), Fish Roe

Antipasto misto Antichi Sapori, mind. 2 Personen pro Pers. 29

Vorspeisen für mind. 2 Personen /// Starters for at least 2 people



PRIMI PIATTI

Cappellacci di cinghiale brasato, crema di parmigiano e salvia 22 / 29

Mit geschmortem Wildschwein (F) gefüllte Ravioli (Eigenprodukt), Parmesancreme, Salbei ///
Ravioli with wild Boar, Parmesan-Cream, Sage

Orecchiette al ragù di salsiccia "Da Pippo", peperoncino fresco e ricotta salata 22 / 28

Frische Teigwaren mit Salsiccia-Tomatensauce (Metzgerei Da Pippo Basel), Peperoncino und geraffelte Ricotta ///
Fresh Pasta with italian Sausage, Peperoncini, Ricotta-Cheese

Fettuccine al gorgonzola dolce, pera caramellata e noci pecan 21 / 26

Nudeln (Eigenprodukt), milder Gorgonzola, Birne, Pekan-Nüsse /// Noodles, Gorgonzola, Pear, Pecan-Nuts

Wir bieten glutenfreie Teigwaren an. /// We have gluten free pasta.

SECONDI PIATTI

Guancia di vitello brasata al nebbiolo con patate novelle al forno e spinaci 54

4 Std im Nebbiolo geschmorte Kalbsbäggli (CH) mit Ofen-Kartoffeln und Blattspinat ///
In Nebbiolo-Wine braised Veal-Cheek, Potatoes and Spinach

Sella di capriolo al vino porto, crema di zucca, patate novelle al forno, spinaci 56

Rehrücken-Filet (D/AT), Portwein-Jus, Kürbiscrème, Ofen-Kartoffeln, Blattspinat /// Deer-Filet, Pumpkin, Potatoes

Parmigiana alla napoletana con ricotta salata 31

Auberginen-Auflauf nach neapolitanischem Rezept /// Eggplant Casserole

Rana pescatrice alla mediterranea con spinaci e patate 46

Filet vom Seeteufel (F) nach medit. Art, Kartoffeln, Blattspinat /// Monkfish, Spinach, Potato

DOLCI

Tortino caldo fondente 70%, gelato alla vaniglia e frutta di bosco 16

Schokoladen-Fondant (Eigenprodukt), Vanille-Glace /// Chocolate-Fondant, Vanilla ice cream

Tiramisù classico 14

Eigenprodukt

Panna cotta di bufala con caramello salato, lamponi e il nostro crumble al rosmarino 14

Büffel-Mozzarella-Pannacotta (Eigenprodukt), salziges Karamell, Himbeeren, Rosmarin-Crumble ///
Buffalo-Mozzarella-Pannacotta, salty caramel, Crumble

Wir servieren Ihnen ausschliesslich schweizer Brot.

Wir verwenden das BIO-Olivenöl von Mario Marsegia (Apulien). Dieses kann bei uns bestellt werden.

Bitte informieren Sie uns bezüglich Allergien/Intoleranzen. Unser Küchenteam wird sich gerne um Ihr Anliegen kümmern.

Preise in Schweizer Franken und inkl. gesetzlicher MWST.

