



MONCUCCHETTO

HERBST SPEISEKARTE 2020

Aperitif: *Refolo flûte spumante Brut Ticino DOC aus Moncucchetto* 13,-

Vorspeisen

Vegetarischer Auflauf mit Kürbiscarpaccio in Mandeln Olivenöl 19,-
Jackobsmuscheln im Ofen gebraten mit Gemüse, Blätterteig und weisse Butter sauce 34,-
Wilder Terrine mit Sherry, Quitten und geschmorte Endivien mit Liebstöckel 27,-

Erste Gerichte

Risotto Carnaroli mit Cioss Prato Käse, Safran aus Sardinien und Lakritze 28,-
Strozzapreti in leicht schärfer sauce mit Fisch Leckerbisschen und Skampi 36,-
Gefüllter Ravioli mit Iberischer Schwein, Myrto sauce und Rohschincken aus der Blenio Tal 35,-

Hauptgerichte

Gefüllter Kartoffeln Röesti mit Pilzen und Gemüse aus den Herbst saison 29,-
Zahnfisch mit Kürbis puree, Kartoffeln Schaum und Yuzu sauce 47,-
HirschLenden mit Wein brûlé sauce, Spätzli und die klassische Wild Beilagen 46,-

Käse auswahl aus den Tessiner Alpen 21,-

Süsser Kreationen

Schokoladen aus Madagascar, Kastanien, Waffeln und Latschenkiefer eis 19,-
Gefüllter Panzerotti mit Äpfeln, Rosinen und Pinienkerne mit Armagnac Zabayone 17,-
Aspic aus Khaki mit Amaretto, Trauben Sorbet und Kardamomo sauce 16,-

5 Gänge Degustation Menü

Für zwei Personen oder für den ganzen Tisch serviert 100,- p.p.
Von unserem Sommelier vorgeschlagene Weinpaarung 55,- p.p.

Für Unverträglichkeiten, Allergien oder besonderen Anforderungen bitte sprechen sie mit unserem Maître

Alle preisen in CHF – MwSt. 7.7% inklusive