



Pane al lievito madre fatto in casa con le farine del Mulino di Maroggia e burro di stagione

CHF

ANTIPASTI

Declinazione di zucche del Piano, stracciatella, praliné e focaccia alla zucca	29
Parfait di fegato di vitellone BIO, carote crude e fermentate, pane al carbone vegetale	34
Insalata Bisnona, foglie e verdure di stagione	15
Crema di stagione	17

PASTA FATTA IN CASA

1/2

Rigatoni con salsa ai pomodori datterini e grappa, salmone di Lostallo	29	35
Agnolotti alla luganighetta nera, spuma ai porri e XO alla luganighetta	29	35
Gnocchi di ricotta saltati , romesco di zucchine, zucchine saltate e crude	29	35

TERRA E LAGO

Il taglio della settimana, purea di funghi, criniera di leone, funghi trifolati, crescione	51
Pesce del giorno, terrina di cavolo cinese e verza, mele cotogne, olio alla menta	49

DOLCI

Parfait alle foglie di fico, fico al Porto, sablé Breton e sorbetto ai fichi e susine	19
Riz au lait alle foglie di vite, marmellata e sorbetto di uva americana, riso soffiato	19
Sorbetti e gelati di nostra produzione - per gusto	7

Per allergie e intolleranze alimentari si prega di chiedere al nostro staff

Provenienza carne, pesce e pane: CH - Frutta e verdura da agricoltura Biologica



Hausgemachtes sauerteigbrot mit mehl aus der mühle von Maroggia und saison-butter

CHF

VORSPEISEN

Kürbisvariationen, Stracciatella, schwarzem Knoblauch und Kürbis-Focaccia	29
Parfait aus Bio-Kalbsleber, rohen und fermentierten Möhren, Brot mit Pflanzenkohle	34
Bisnona Salat, blätter und saisongemüse	15
Suppen der saison	17

HAUSGEMACHTE PASTA

1/2

Rigatoni mit datterini-tomatensauce und grappa, lachs aus Lostallo	29	35
Agnolotti mit schwarzer Luganighetta, Lauch-Mousse und XO mit Luganighetta	29	35
Gebratene ricotta-gnocchi, zucchini-romesco, gebratene und rohe zucchini	29	35

LAND UND SEE

der Metzgerschnitt mit Pilzpuée, Igel-Stachelbart, Italienische Pilzpfanne, Kresse	51
Fisch des tages, Terrine aus Chinakohl und Wirsing, Quitten, Minzöl	49

HAUSGEMACHTE DESSERT

Parfait mit Feigenblättern, bretonischem Sablé und Sorbet aus Feigen und Pflaumen	19
Milchreis mit Weinblättern, Marmelade und Sorbet aus amerikanischen Trauben, Puffreis	19
Glace und sorbets unsere eigene produktion	7

Bei Lebensmittelallergien und-unverträglichkeiten fragen Sie bitte unser Personal
Fleisch, Fisch und Brot aus der Schweiz, Früchte und Gemüse aus biologischem Anbau