

.....
AUTUNNO AL GIARDINO
HERBST IM GIARDINO
.....

Insalate | Zuppe | Antipasti

INSALATA VERDE

CARPACCIO DI SEDANO COTTO SU SALE, DRESSING AL OLIO DI NOCI, NOCI, MELA VERDE

Gezupfter grüner Salat   
Auf Salz gebackener Sellerie, Baumnussdressing, Baumnüsse, Grüner Apfel 15


INSALATIERA

ZUCCA ARROSTITA CON PEPE, GALLINACI IN AGRO, DRESSING ALL'OLIO DI SEMI DI ZUCCA, SEMI DI ZUCCA AROSTITI

Giardino Salatschüssel   
Gebratener Muskatkürbis mit Pfeffer, eingelegte Eierschwämmli, Kürbiskern dressing 18

CREMA DI ZUCCA MOSCATA

AMARETTO, PANNA ACIDA E OLIO DI SEMI DI ZUCCA

Cremesuppe vom Muskatkürbis  
Amaretto, Sauerrahm, Kürbiskernöl 15

VELUTATA DI TOPINAMBUR

PETTO DI ANATRA AFFUMICATA, SCORZA DI ARANCIA

Velouté Suppe von der Topinamburknolle 
Geräucherte Entenbrust, Orangenabrieb 18

Paste

TAGLIOLINI, SCHIUMA DI BURRO NOCCIOLA, TARTUFO D`AUTUNNO

Tagliolini, Nussbutterschaum, Herbsttrüffel  36

TAGLIOLINI CON PORCINI, PREZZEMOLO E PARMIGIANO REGGIANO

Tagliolini mit Steinpilzen, Petersilie und Parmesan  27

RAVIOLI RIPIENI CON PORCINI E FORMAGGIO FRESCO, TACCOLE E BURRO AL TIMO

Steinpilz Frischkäse Ravioli, Kefen und Thymianbutter  29

FREGOLA SARDA

CON MOLLUSCHI, FINOCCHIO, OLIVE KALAMATA, E POMODORINI DATTERINI

Fregola Sarda, Muscheln, Fenchel, Kalamata Oliven, Datterinitomaten 31

GNOCCHI FATTI IN CASA CON ZUCCA, GORGONZOLA CREMOSO, NOCI E PERA

Hausgemachte Kartoffel- Kürbisgnocchi, Gorgonzolacreme, Baumnüsse, Birne  31

.....
AUTUNNO AL GIARDINO
HERBST IM GIARDINO
.....

Secondi | Pesce

FILETTO DI LUCCIOPERCA ARROSTITO
PURÈ DI PATATE DOLCI AL PEPERONCINO, SALSA AL SALE E LIMONE, BROCCOLI

Zanderfilet gebraten  46
Süsskartoffel-Chillistampf, Salz-Zitronensauce, Brokkoli

INVOLTINO DI COSCE DI POLLO «HAPPY TSCHIGG» DEL «HOF AM STUTZ DI KAUFDORF»
RIPIENO CON CHAMPIGNON, PUREA DI PATATE E LATTUGA GRIGLIATA «CEASAR STYLE»

Pouletschenkelroulade «HAPPY TSCHIGG» vom Hof am Stutz aus Kaufdorf  44
gefüllt mit Champignons, Kartoffelstock, grillierter Mini Lattich «Ceasar Style»

RAGOUT DI CINGHIALE BRASATO NEL VINO ROSSO
POLENTA BRAMATA CREMOSA, CAROTE DI DUE COLORI

In Rotwein geschmortes Wildschweinragout
Cremige Bramatapolenta, zweifarbige Ruebli 42

Vegetarisch | Vegan

LATTUGA ROMANA GRIGLIATA, PUREA DI PATATE, DRESSING «CEASAR», PARMIGIANO
REGGIANO, CIPOLLE ROSSE IN AGRO DOLCE, CROSTINI

Römischer Lattich grilliert  28
Kartoffelstock, Ceasardressing, Parmesan, gepickelte rote Zwiebeln, Croûtons

PORTOBELLO RIPIENO CON QUINOA E VERDURINE
CROSTA DI ERBE, CREMA DI PEPERONI TRICOLORE, PATATA «HASSELBACK»

Gefüllter Portobello Pilz mit Quinoa und Gemüse   30
Kräuterkruste, 3 farbige Paprikacreme, Hasselback-Kartoffel

Dessert

PRUGNE PRESERVATE SPEZiate
GELATO DI VANIGLIA FATTO IN CASA, CRUMBLE DI MANDORLE, SPUMA DI CANNELLA

Lauwarme Zwetschgen im Gewürzsud
hausgemachtes Vanilleeis, Mandelcrumble, Zimtschaum 12

Alle Preise in CHF inklusive MwSt.

Geräucherte Entenbrust: Frankreich
Venusmuscheln: Italien
Miesmuscheln: Holland
Zanderfilet: Holland
Pouletschenkelroulade: CH
Wildschweinragout: EU