













Sapore locale




Antipasti

L'orto nel piatto Salat aus unserem Gemüsegarten, je nach Jahreszeit	 	14.00
Uovo affogato Bei 62°C gekochtes Ei mit Kartoffelschaum, karamellisierten Zwiebeln, Petersilienöl		17.00
Insalata di spelta Warmer BIO-Dinkel Salat und Karotten		19.00
Selezione di salumi Tessiner Aufschnitt		20.00
Selezione di formaggi Auswahl von lokalem Käse		20.00
Trota tiepida Mit roter Beete marinierte konfierte Forelle, Rotkohl, Buchweizenpolenta		24.00
Animella di vitello Paniertes Kalbsbries auf karamellisierter Radicchiocreme		24.00





Primi

Zuppa di cipolle Zwiebelesuppe mit Farina Bona, überbacken mit Sbrinz AOP		16.00
Risotto d'inverno vegan Cremiges Risotto mit Pastinaken, Schwarzkraut, Valle-Maggia-Pfeffer	 	22.00
Ravioli verza e formagella Mit Kohl und Käse gefüllte Ravioli, hausgemachter Hühnerbrühe		23.00
Tagliatelle "sporche" d'autunno Buchweizenbandnudeln mit Ragout aus Tessiner Luganighetta, frittierten Zwiebeln, Alpkäse und Kastanienchips		24.00

Piatti principali

Cavolfiore al forno Im Ofen gebackener Blumenkohl auf geschmortem Radicchio, Apfel-Selleriesalat	 	28.00
Pancia di Maiale CBT Schweinebauch mit Topinamburpüree, Fondantkartoffeln und Tessiner Räucherspeck		36.00
Pesce del momento Fisch aus dem Luganersee dazu saisonale Beilagen		37.00
Bavetta di manzo Rindersteak, mit roher und gekochter Endivie, Kartoffeln, hausgemachte Bigatt BBQ Cream		39.00
Costoletta di cinghiale Wildschweinkotelett in Grissinibröseln paniert, Weißkohl mit hausgemachtem Bigatt-Essig, Kartoffelrösti		39.00

Dessert

Meringata d'inverno Baiser mit Tessiner Kastanienpüree, Kirsch, Schokoladensauce		10.00
Mela al forno Mit Kräutern aromatisierter Bratapfel, Reisstreusel, lokalen Amerikaner Traubensauce		10.00
Tortino saraceno e prugne Buchweizenkuchen mit in Rotwein eingelegte Pflaumen, Sauerrahmeis, Bigatt Bio-Kastanienhonig	 	12.00
Frolla Vegan Veganes Bio-Vollkorndinkelgebäck, Sojasahne, Rotweibirne		12.00
Eiscreme und Sorbet, je nach Angebot unseres Küchenchefs		6.00
Kindermenu: Unser Küchenchef hat immer gute Ideen und tolle Vorschläge (CHF 10.00 / 14.00)		

 Vegan /  Glutenfreie Lebensmittel

Bitte wenden Sie sich an unser Servicepersonal falls Sie an Lebensmittelunverträglichkeiten oder Allergien leiden
Fleisch- und Fischgerichte auf der Karte sind aus Schweizer Herkunft



Degustazione

Willkommen aus der Locanda

Terrina di formaggio

Ziegenkäseterrine aus der „Fattoria del Faggio“ mit Rotebeete und Gala-Apfel, Nüsslisalat, Valle-Maggia-Pfeffer



Ravioli verza e formagella

Mit Kohl und Käse gefüllte Ravioli, Hühnerbrühe

Costoletta di cinghiale

Wildschweinkotelett in Grissini paniert, Weißkohl in Bigatt-Essig, Kartoffelrösti

Tortino saraceno e prugne

Buchweizenkuchen, in Rotwein eingelegte Pflaumen, Sauerrahmeis, Bigatt Bio-Kastanienhonig

69.00 chf

Unser Sommelier empfiehlt gerne eine Weinbegleitung dazu

28.00