

Raclette La Sieia

Su ordinazione un giorno prima- auf Vorbestellung am Vortag – on demand the day before

Formaggi del nostro maso Lüch da Pcei

patate, prosciutto cotto, Speck
insalata, verdure sott'olio e sott'aceto

43 a persona

Käsesorten von unserer Hofkäserei Lüch da Pcei

Kartoffeln, gekochter Schinken, Speck
Salat, eingelegtes Gemüse

43 pro Person

Cheeses from our farm Lüch da Pcei

potatoes, ham, Speck,
salad, pickled vegetables

43 per person

Antipasti

Testina di vitello

cipolla agrodolce e emulsione alla senape (9,10,12) 21

Petto di quaglia

indivia belga, salsa al mandarino e pepe rosa (6,9) 22

Tartara di cervo

crumble di polenta e emulsione allo scalogno (1,3,7,9) 24

Uovo in camicia dal maso Lüch da Pcei

spinaci e tartufo nero (3,5,7) 24

Tonno marinato

riso, wasabi e cremoso al sesamo (4,6,7,11,12) 24

Gamberi tigre

in pasta kataifi, maionaise e chutney di peperoni (1,2,3,4,5,6) 24

Acciughe del mar Cantabrico

burro salato e pane svizzero (1,3,4,7) 18

Primi Piatti

Tagliolini

tartufo nero (1,3,7,9) 28

Maccheroni al torchio

ragout di capriolo, ginepro e mirtilli rossi (1,3,7,9) 20

Linguine

vongole, bottarga e cipolla di Tropea (1,4,13) 22

Cappelletti

ripieni di stinco di vitello, tartufo nero e Parmigiano Reggiano (1,3,7,9) 27

Fusilloni

crema all'uovo, guanciale e tartufo nero (1,3,7) 27

Consommé di gallina

tortellini fatti in casa (1,3,7,9) 14

Crema di zucca e citronella

guanciale scottato e crostini (1,7,9) 14

Secondi

Merluzzo crema di ceci, cozze e olio al rosmarino (4,7,9,12,13)	32
Polpo pomodoro al forno, patate e fagiolini (2,4,13)	30
Stinco di maialino patate, cipolla brasata e porcini (5,9)	29
Cervo purea di sedano rapa e cappuccio rosso brasato (7,9)	38
Petto d'anatra consommé di topinambur e pioppini (6,9,11)	32
Filetto di manzo al fieno di montagna, verdura brasata e salsa al vino rosso (9,10)	39
Scamone d'agnello in crosta di olive, spinaci e salsa al pomodoro secco (1,3,7,9)	34

Desserts

Formaggio dal maso Lùch da Pcei miele e mostarde locali (1,7)	17
Tortino al cioccolato Valrhona amarene e gelato al fior di latte (1,3,7)	15
Canederli di ricotta ripieni al gianduia e salsa ai frutti rossi (1,3,7,8)	12
Yogurt dal maso Lùch da Pcei frutti di bosco e crumble (1,7,8)	12
Coppa di gelato alla vaniglia salsa ai lamponi caldi e panna montata (1,3,7,8)	12
Creme Brulèe alla fava tonka, arancie marinate, gelato alla nocciola (3,7,8)	12
Semifreddo al miele e papavero con salsa allo yogurt e mirtilli rossi (3,7)	12

Vorspeisen

Kalbskopf süß-saure Zwiebel, Senf-Emulsion (9,10,12)	21
Wachtelbrust belgische Endivie, Mandarinensauce, rosa Pfeffer (6,9)	22
Tatar vom Hirsch Polenta-Crumble, Schalotten-Emulsion (1,3,7,9)	24
Pochiertes Ei vom Lüch da Pcei Spinat, schwarzer Trüffel (3,5,7)	24
Marinierter Thunfisch Reis, Wasabi, cremiger Sesam (4,6,7,11,12)	24
Tigergarnelen in Kataifi-Mantel, Mayonnaise, Paprika-Chutney (1,2,3,4,5,6)	24
Cantabrico Sardellen gesalzene Butter, Wurzelbrot (1,3,4,7)	18

Warme Vorspeisen

Tagliolini schwarzer Trüffel (1,3,7,9)	28
Maccheroni al torchio Rehragout, Wacholder, Preiselbeeren (1,3,7,9)	20
Linguine Miesmuscheln, Bottarga, Tropea Zwiebel (1,4,13)	22
Cappelletti gefüllt mit Kalbsstelze, schwarzer Trüffel, Parmigiano Reggiano (1,3,7,9)	27
Fusilloni Eiercreme, Guanciale, schwarzer Trüffel (1,3,7)	27
Hühnerkraftbrühe hausgemachte Tortellini (1,3,7,9)	14
Kürbis-Zitronengras-Cremesuppe angebratener Guanciale, Croutons (1,7,9)	14

Hauptgerichte

Kabeljau

Kichererbsencreme, Miesmuscheln, Rosmarinöl (4,7,9,12,13)

32

Tintenfisch

Ofentomate, Kartoffel, grüne Bohnen (2,4,13)

30

Stelze vom Jungschwein

Kartoffel, geschmorte Zwiebel, Steinpilze (5,9)

29

Hirsch

Selleriewurzelpüree, geschmorter Rotkohl (7,9)

38

Entenbrust

Topinambur-Consommé, Pioppini Pilze (6,9,11)

32

Rinderfilet

in Bergheu gegart, geschmortes Gemüse, Rotweinsauce (9,10)

39

Lammhüfte

in Olivenkruste, Spinat, getrocknete Tomaten Sauce (1,3,7,9)

34

Desserts

Käsevariation vom Lüch da Pcei

Honig, heimischer Chutney (1,7)

17

Valrhona Schokoladentörtchen

Sauerkirschen, Milchrahmeis (1,3,7)

15

Topfenknödel

Nougatfüllung, Beerensauce (1,3,7,8)

12

Joghurt vom Lüch da Pcei

Waldfrüchte, Crumble (1,7,8)

12

Heiße Liebe

frische und warme Himbeeren, Vanilleeis, Schlagsahne (1,3,7,8)

12

Crème Brûlée

von der Tonkabohne, marinierte Orangen, Nusseis (3,7,8)

12

Honig-Mohn-Halbgefrorenes

Joghurtsauce, Preiselbeeren (3,7)

12

Starters

Calf's cheese

Sweet-sour onion, mustard emulsion (9,10,12) 21

Quail breast

belgian endive, tangerine sauce, pink pepper (6,9) 22

Venison tartare

polenta crumble, shallot emulsion (1,3,7,9) 24

Poached egg from Lüch da Pcei

spinach, parmesan foam, black truffle (3,5,7) 24

Marinated Tuna

rice, wasabi, sesame seed cream (4,6,7,11,12) 24

Tiger prawns

in kataifi pastry, mayonnaise, pepper chutney (1,2,3,4,5,6,) 24

Cantabrico anchovies

salted butter, Swiss bread (1,3,4,7) 18

First Courses

Tagliolini

black truffle (1,3,7,9) 28

Maccheroni al torchio

venison ragout, juniper, cranberry (1,3,7,9) 20

Linguine

Clams, bottarga, Tropea onion (1,4,13) 22

Cappelletti

filled with veal shank, black truffle sauce, Parmigiano Reggiano (1,3,7,9) 27

Fusilloni

egg cream, guanciale, black truffle (1,3,7) 27

Chicken broth

homemade tortellini (1,3,7,9) 14

Pumpkin and lemongrass cream-soup

seared guanciale, croutons (1,7,9) 14

Main Courses

Cod chickpea cream, mussels, rosemary oil (4,7,9,12,13)	32
Octopus baked tomato, potato, green beans (2,4,13)	30
Shin of piglet potato, braised onion, porcini mushrooms (5,9)	29
Venison celeriac puree, braised red cabbage (7,9)	38
Duck breast topinambur consommé, pioppini mushrooms (6,9,11)	32
Beef fillet in mountain hay, braised vegetables, red wine sauce (9,10)	39
Lamb rump In olive crust, spinach, dried tomato sauce (1,3,7,9)	34

Desserts

Cheese selection from Lüch da Pcei local chutney, honey (1,7)	17
Valrhona chocolate soufflé amarena cherries, fior di latte ice cream (1,3,7)	15
Sweet Ricotta dumplings filled with gianduja, red berry sauce (1,3,7,8)	12
Yogurt from Lüch da Pcei wild berries, crumble (1,7,8)	12
Vanilla ice cream fresh and warm raspberries, whipped cream (1,3,7,8)	12
Crème Brulée Tonka bean, marinated oranges, hazelnut ice-cream (3,7,8)	12
Semifreddo honey and poppy seed, cranberries-yogurt sauce (3,7)	12