

## ZUM BEGINNEN PER INCOMINCIARE

- Käseauflauf mit Birnensalat* 21. -  
*Flan di formaggio tiepido con insalata di pere*
- Gänseleber Terrine auf Apfelbasis, Reduzierung des Passitwein und Brioche-Brot* 36. -  
*Terrina di fegato d'oca alle mele, riduzione al vino passito, pan brioche*
- Lauwärmer Mariniert Oktopus mit Ananas und geröstete Mandeln* 25. -  
*Insalata tiepida di polipo con ananas e mandorle tostate*
- Hirsch Carpaccio mit Steinpilze, karamellisierte rote Zwiebel an Balsamicosauce und Trockenfrüchte* 28. -  
*Carpaccio di cervo con porcini e cipolle caramelizzate al balsamico*
- Gegrillte Krevetten mit frischer Orangensauce und roher Fenchel* 27. -  
*Gamberoni alla piastra, salsa di arance freschee, miele, di castagno e finocchio*
- Tagesuppe/zuppa del giorno* 15. -  
*Frische Gemischte Grünen Salat/ Insalata verde mista* 15. -

## HAUSGEMACHTE TEIGWAREN

### PASTA FATTA IN CASA

*Tortelloni gefüllt mit Hummer und Meeresfrüchtesauce 34. -*

*Tortelloni ripieni d`astice con la sua bisque*

*Maltagliati sautiert mit Gänseleber, gedünsteten roten Zwiebeln 32. -  
und Pistazien*

*Maltagliati saltati al fegato d`oca con cipolla rossa stufata e pistacchi*

*Vollkornfarfalle mit Artischocken, getrockneten Tomaten und 25. -  
Parmesanflocken*

*Farfalle integrali con carciofi, pomodori secchi e scaglie di grana*

*Kartoffelgnocchi mit Lauch und Taleggio 24. -*

*Gnocchi di patate con porro e taleggio*

*Kürbiscrème-Risotto mit geräuchertem Speck und Ziegenmousse 27. -*

*Risotto alla crema di zucca con pancetta affumicata e caprino*

## **FLEISCHGERICHTE/FISCH/ PIATTI DI CARNE/PESCE**

*Hirschentrecote mit Wacholdersauce Saisongemüse und* 44. -

*Zuark pizzoccheri*

*Controfiletto di cervo, salsa al ginepro ,verdura di stagione e quark*

*Pizzoccheri*

*Rindstagliata mit rotem Martini Johannisbergsauce ,* 49. -

*Kartoffelgratin und Gemüse*

*Tagliata di manzo con salsa al martini rosso e ribes, patate gratinate, verdura*

*Lammkarree mit aromatischen Kräutern Öl Balsamico-reduktion, 46. -*

*Spinat und Rosmarin Kartoffeln*

*Carre d'agnello alle erbe aromatiche, riduzione di balsamico con patate*

*al rosmarino e spinaci*

*Gebackene Beinscheibe, Rosmarinsauce mit Gemüse und Polenta* 42. -

*Stinco di vitello al forno, salsa al rosmarino con verdure e polenta*

*Gegrillte Steinbuttfilet mit Artischocken und gedampften* 48. -

*Kartoffeln*

*Filetto di rombo alla piastra con carciofi e patate al vapore*

*Rindsfilettatar Enrico am Tisch zubereitet* 50. -

*Filetto Tartare Enrico preparato al Tavolo -*

## DESSERT/DOLCI

### HAUSGEMACHT/FATTI IN CASA

<i>Tiramisu in einer modernen Version Bellavista</i>	14.-
<i>Tiramisu in versione moderna Bellavista</i>	
<i>Dunkler Schokoladen Kuchen mit weichem Herzen und Vanilleeise</i>	16.-
<i>Tortino al cioccolato fondente col cuore morbido e gelato vaniglia</i>	
<i>Warmes Zabaglione mit Marsala</i>	14.-
<i>Zabaglione caldo con marsala</i>	
<i>Ovomaltine Panna Cotta mit Schokoladensauce</i>	14.-
<i>Panna cotta all ovomaltina con salsa cioccolato</i>	
<i>Halbgefrorenem Grappa mit zerbröckelten Makronen</i>	16.-
<i>Semifreddo alla grappa con amaretti sbriciolati</i>	
<i>Bergeller Käseplatte   Piatto di formaggi della bregaglia</i>	18.-
<i>Süssweine Italien   Vino Dolce</i>	10cl 12.-

