

## Antipasti - Vorpeisen - Starters

<b>Insalata mista – Gemischter Salat – mixed salad</b>	<b>9</b>
<b>Uovo in camicia del maso Lüch da Pcei, (1,3,7,9)</b> crema di mais, speck croccante	
<b>Pochiertes Ei vom Hof Lüch da Pcei, (1,3,7,9)</b> Maiscreme, knuspriger Speck	<b>19</b>
<b>Poached egg from our Lüch da Pcei farm, (1,3,7,9)</b> corn cream and crispy speck	
<b>Mozzarella del maso Lüch da Pcei, (1,3,4,7)</b> acciughe del mar Cantabrico, pane svizzero	
<b>Mozzarella vom Lüch da Pcei Hof, (1,3,4,7)</b> Cantabrico Sardellen, Wurzelbrot	<b>19</b>
<b>Mozzarella from the Lüch da Pcei farm, (1,3,4,7)</b> Cantabrico anchovies and Swiss bread	
<b>Testina di vitello, vinaigrette al pomodoro (1,9,10)</b>	<b>19</b>
<b>Kalbskopf, Tomatenvinaigrette (1,9,10)</b>	
<b>Calf's cheese, tomato vinaigrette (1,9,10)</b>	

## Primi - Warme Vorspeisen - First Courses

<b>Pasta al ragù o pomodoro - Pasta with meat ragout or tomato sauce (1,3,7,9)</b>	<b>13</b>
<b>Tagliatelle al ragù di cervo, (1,3,7,9)</b>	
<b>Bandnudeln mit Hirschragout, (1,3,7,9)</b>	<b>23</b>
<b>Tagliatelle with venison ragout, (1,3,7,9)</b>	
<b>Canederli pressati, (1,3,7)</b> insalata di cappuccio e burro fuso	
<b>Pressknödel, (1,3,7)</b> Krautsalat und geschmolzene Butter	<b>21</b>
<b>Pressed dumplings, (1,3,7)</b> cabbage salad and butter	
<b>Tortelli ripieni di stinco di vitello, (1,3,7,9)</b> burro al rosmarino e formaggio Gran Bracun	
<b>Mit Kalbsstelze gefüllte Tortelli, (1,3,7,9)</b> Rosmarinbutter, Gran Bracun-Käse	<b>24</b>
<b>Tortelli filled with veal shank, (1,3,7,9)</b> rosemary butter and Gran Bracun cheese	

## Zuppe - Suppen - Soups

<b>Zuppa d'orzo</b> , (1,3,5,7,9,12) tutres agli spinaci e ricotta	
<b>Gerstensuppe</b> , (1,3,5,7,9,12) Spinat-Topfen Tirtlan	16
<b>Barley soup</b> , (1,3,5,7,9,12) spinach and ricotta tutres	
<b>Consommé di gallina</b> , (1,3,7,9) tortellini	
<b>Hühnerbrühe</b> , (1,3,7,9) Tortellini	16
<b>Chicken Consommé</b> , (1,3,7,9) tortellini	

## Secondi - Hauptgerichte - Main Courses

<b>Spalla di vitello</b> , (1,7,9) verdure brasate	
<b>Kalbsschulter</b> , (1,7,9) geschmortes Gemüse	32
<b>Veal shoulder</b> , (1,7,9) braised vegetables	
<b>Stinco di maialino</b> , (1,5,7,9) patate, cipolla brasata e porcini	
<b>Stelze vom Jungschwein</b> , (1,5,7,9) Kartoffeln, geschmorte Zwiebel, Steinpilze	30
<b>Shin of piglet</b> , (1,5,7,9) potatoes, braised onion and porcini mushrooms	
<b>Controfiletto di cervo profumato al fieno di montagna</b> , (1,7,8,9) purea di sedano rapa, cappuccio rosso	
<b>Entrecôte vom Hirsch im Heu gegart</b> , (1,7,8,9) Knollenselleriecreme, geschmorte Rotkohl	38
<b>Hay-roasted venison sirloin</b> , (1,7,8,9) celeriac puree and braised red cabbage	

## Desserts

<b>Formaggio del maso Lüch da Pcei, (1,7)</b> miele e mostarde locali	
<b>Käsevariation vom Hof Lüch da Pcei, (1,7)</b> Honig, heimische Chutneys	18
<b>Cheese selection from our Lüch da Pcei farm, (1,7)</b> honey, local chutney	
<b>Canederli di ricotta, (1,3,7,8)</b> ripieni al gianduia, salsa ai frutti di bosco e gelato alla vaniglia	
<b>Topfenknödel, (1,3,7,8)</b> Nougatfüllung, Waldfrüchtesauce, Vanilleeis	12
<b>Sweet ricotta dumplings, (1,3,7,8)</b> filled with gianduja, berry sauce and vanilla ice cream	
<b>Crème brûlée alla vaniglia, (3,7)</b> fragole marinate e gelato al fiore di sambuco	
<b>Vanille-Crème brûlée, (3,7)</b> marinierte Erdbeeren, Holunderblüten-Eis	12
<b>Vanilla crème brûlée, (3,7)</b> marinated strawberries and elderflower ice cream	
<b>Semifreddo al torroncino, (3,7,8)</b> salsa al cioccolato e frutto della passione	
<b>Torroncino Halbgefrorenes, (3,7,8)</b> Schokoladensauce und Passionsfrucht	12
<b>Torroncino semifreddo, (3,7,8)</b> chocolate sauce and passion fruit	

### RACLETTE "La Sieia": su prenotazione – on request

**Formaggi del nostro maso Lüch da Pcei**  
patate, prosciutto cotto, speck  
insalata, verdure sott'olio e sott'aceto

43€ a persona

**Cheeses from our farm Lüch da Pcei**  
potatoes, ham, Speck,  
salad, pickled vegetables

43€ per person