

Antipasti - Vorpeisen - Starters

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

Primi - Warme Vorspeisen - First Courses

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

Zuppe - Suppen - Soups

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

Secondi - Hauptgerichte - Main Courses

Spalla di vitello , (1,7,9) verdure brasate	
Kalbsschulter , (1,7,9) geschmortes Gemüse	32
Veal shoulder , (1,7,9) braised vegetables	
Stinco di maialino , (1,5,7,9) gröstel	
Stelze vom Jungschwein , (1,5,7,9) Gröstel	30
Shin of piglet , (1,5,7,9) gröstel	
Controfiletto di cervo profumato al fieno di montagna , (1,7,8,9) purea di sedano rapa, cappuccio rosso	
Entrecôte vom Hirsch im Heu gegart , (1,7,8,9) Knollenselleriecreme, geschmorte Rotkohl	38
Hay-roasted venison sirloin , (1,7,8,9) celeriac puree and braised red cabbage	

Desserts

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