

ANTIPASTI · INSALATE · ZUPPE

Carpaccio di cervo

tagliato finemente, con finferli marinati
e rinfrescante sorbetto all'uva

27.50 / 36.00

Insalata verde

con condimento della casa a scelta

8.50

Insalata mista

preparata al momento, servita con condimento a scelta

Condimenti fatti in casa: French · Italian

10.50 / 16.50

Insalata autunnale Stockalper

insalata verde con funghi saltati, carne secca, scaglie di formaggio e uva,
condita con vinaigrette balsamica

13.50 / 18.50

- Le informazioni sugli allergeni e sull'origine dei prodotti di pesce e carne sono disponibili nel nostro elenco delle dichiarazioni. Per domande, rivolgetevi al nostro personale.
- I nostri prezzi sono espressi in franchi svizzeri e comprendono l'IVA prevista dalla legge.



Piatto Angletterre

selezione di specialità regionali di carne e formaggio d'alpeggio,
servita con pane di segale, albicocche secche e noci

18.50 / 28.00

Zuppa di carote

delicatamente speziata allo zenzero e completata con latte di cocco

13.50

Vellutata ai funghi

arricchita con pancetta croccante e un tocco di crème fraîche

14.50

- Le informazioni sugli allergeni e sull'origine dei prodotti di pesce e carne sono disponibili nel nostro elenco delle dichiarazioni. Per domande, rivolgetevi al nostro personale.
- I nostri prezzi sono espressi in franchi svizzeri e comprendono l'IVA prevista dalla legge.

PESCE · CARNE

Filetto di salmone rosolato e croccante

servito su una cremosa salsa al limone,
accompagnato da gnocchi fatti in casa

47.50

Bistecca di maiale rosolata

con burro alle erbe fatto in casa,
accompagnata da patatine fritte croccanti e verdure di stagione

180 g 29.50

250 g 36.50

Cordon bleu nature, il nostro classico

farcito con prosciutto e formaggio
patatine fritte e verdure

34.00

Entrecôte cotta al rosa

salsa decisa al vino rosso, accompagnata da spätzli fatti in casa
e verdure di stagione

180 g 47.50

250 g 58.50

- Le informazioni sugli allergeni e sull'origine dei prodotti di pesce e carne sono disponibili nel nostro elenco delle dichiarazioni. Per domande, rivolgetevi al nostro personale.
- I nostri prezzi sono espressi in franchi svizzeri e comprendono l'IVA prevista dalla legge.

PIATTI VEGETARIANI E CLASSICI

Piatto del cacciatore sfortunato

contorni della selvaggina, accompagnati da cremosa salsa ai funghi

28.00

Risotto cremoso ai funghi

con funghi saltati e chips croccanti di pane di segale

28.00

Gnocchi fatti in casa della Città Vecchia

con salsa mediterranea al pomodoro e formaggio grattugiato

29.50

Crostone tradizionale vallesano al formaggio*

pane, vino, prosciutto, formaggio da raclette e uovo,
servito con cetriolini e cipolline

24.50

* Disponibile anche in versione vegetariana senza prosciutto

22.50

- Le informazioni sugli allergeni e sull'origine dei prodotti di pesce e carne sono disponibili nel nostro elenco delle dichiarazioni. Per domande, rivolgetevi al nostro personale.
- I nostri prezzi sono espressi in franchi svizzeri e comprendono l'IVA prevista dalla legge.

CARTA DELLA SELVAGGINA

Petto d'anatra rosato

con salsa delicatamente equilibrata alle ciliegie essiccate

46.50

Scaloppina di capriolo dorata

accompagnata da cremosa salsa alle castagne e olivello spinoso

47.50

Entrecôte di cervo cotta al rosa

su un fondo di selvaggina, rifinito al Porto

48.50

Guancette di cinghiale brasate

in un fondo speziato alla marocchina, rifinito con cioccolato fondente

56.50

Su prenotazione

Sella di capriolo trinciata al tavolo

su un fondo di selvaggina, rifinito al Porto

a partire da 2 persone 58.50 a persona

I nostri contorni della selvaggina

spätzli fatti in casa, cavolo rosso alla maniera della nonna,
castagne glassate, cavolini di Bruxelles con pancetta, pera al vino bianco e confettura di mirtilli rossi

- Le informazioni sugli allergeni e sull'origine dei prodotti di pesce e carne sono disponibili nel nostro elenco delle dichiarazioni. Per domande, rivolgetevi al nostro personale.
- I nostri prezzi sono espressi in franchi svizzeri e comprendono l'IVA prevista dalla legge.

DOLCI TENTAZIONI

Tiramisù fatto in casa « Foresta Nera »

rifinito con un goccio di amaretto analcolico

14.50

Pumpkin Pie « Angleterre »

torta di zucca fatta in casa, morbida e cremosa

13.50

Torta cremosa al cioccolato

servita con delicato gelato alla vaniglia e soffice panna montata

12.00

Mousse di castagne fatta in casa

rifinita con acquavite di prugne

(contiene alcol)

15.50

- Le informazioni sugli allergeni e sull'origine dei prodotti di pesce e carne sono disponibili nel nostro elenco delle dichiarazioni. Per domande, rivolgetevi al nostro personale.
- I nostri prezzi sono espressi in franchi svizzeri e comprendono l'IVA prevista dalla legge.

MENÙ DEGUSTAZIONE

a partire da 2 persone

Carpaccio di cervo

tagliato finemente, con finferli marinati
e rinfrescante sorbetto all'uva

Zuppa di carote

delicatamente speziata allo zenzero e completata con latte di cocco

Filetto di salmone rosolato e croccante

accompagnato da gnocchi fatti in casa
e completato con una leggera salsa al limone

Guancette di cinghiale brasate

in un fondo speziato alla marocchina, rifinito con cioccolato fondente
contorni della selvaggina
oppure

Entrecôte di manzo cotta al rosa (120 g)

salsa decisa al vino rosso
contorni della selvaggina

Pumpkin Pie « Angleterre »

torta di zucca fatta in casa, morbida e cremosa

Scoprite il menu con vini abbinati a ogni portata

a persona

CHF 138.50

a persona senza abbinamento vini

CHF 98.50

- Le informazioni sugli allergeni e sull'origine dei prodotti di pesce e carne sono disponibili nel nostro elenco delle dichiarazioni. Per domande, rivolgetevi al nostro personale.
- I nostri prezzi sono espressi in franchi svizzeri e comprendono l'IVA prevista dalla legge.