

Tre Cucine
VIEL HAUSGEMACHTES

Aperitivo della casa

Prosecco, Sprutz Pfirsich-Liqueur 12.50

Crema di zucca

Kürbiscrème Suppe, Kürbisstückli, geröstete Kürbiskernen,
Kürbiskernöl 12.00

Insalata invernale con uovo in camicia

Herbstlicher Nüsslisalat, Kürbisstreifen, pochiertes Ei,
Granatapfel-Dressing 12.50

Tatar di salmone

Erfrischendes Lachs-Tartar an Sauerrahm
mit Toast und Butter 15.50 27.50

Zu unseren Herbst-Kreationen empfehlen wir folgende Weine:

Carme, Capriano del Colle Rosso DOC 2015

Leuchtendes Rubinrot mit violetten Reflexen. Weiniges Bouquet mit
viel sauberer Frucht. Geschmeidig und weich am Gaumen ein toller
Allrounder auf sanftem Tannin.

Flasche 7dl 46.20 / 1dl 6.60

Cotinone, Puglia Rosso IGP 2013

Die Farbe ist ein dichtes Rubinrot. Das Bouquet ist reintonig und intensiv,
mit Noten von dunklen Beeren, Cassis und dezenten Röstaromen. Tannin und
Säure sind harmonisch eingebunden und verleihen dem Cotinone eine angenehme
Frische. Ein kraftvoller Südtaliener

Flasche 7dl 59.50 / 1dl 8.50

Taglierini „Nettuno“

Hausgemachte schwarze Eier-Nüdeli,
Scampi, Rauchlachs, Rahm 18.00 26.50

Pappardelle del bosco

Hausgemachte breite Eiernudeln, frische Steinpilze,
Rosmarin, Olivenöl, Pecorino 17.50 25.50

Ravioli di zucca

Hausgemachte Kürbis-Ravioli, Kürbisstreifen,
Pecorino-Späne, Nussbutter 17.50 25.50

Filetto di cervo “Stroganoff”

Hirschfilet, hausgemachte feine Eiernüdeli, Champignons,
Silberzwiebeln, Wacholder, Wildsauce 29.50

Filetto di salmone „buon gusto“

Lachsfilet gebraten, Pfefferkruste,
Limetten-Risotto 29.50

Medaglione di cervo al tartufo

Hirsch-Medaillons (EU), leichte Trüffelsauce,
Kohlräbli, hausgemacht Tagliatelle 29.50

Dessert

Tiramisù ai mirtilli

Hausgemachtes Heidelbeer-Tiramisù 12.50

Preise in CHF inkl. 8% MwSt