CANTINETTA BALMELLI
1912



KALTE UND WARME VORSPEISEN

„Falscher“ Foie Gras mit Apfel-Zwiebel-Chutney, mit hausgemachtem Brioche-Brot 22.-

Tapa Cantabrica mit Burrata, Sardellen, Pfefferschotencreme und Oliven 26. –

In Öl eingelegter Stockfisch aus kalten Meeren, Kichererbsencreme und eingelegtes Gemüse 25.-

Gereifter Wildschweinschinken mit Honig-Salat, weichem Ziegenkäse, Apfel, Johannisbeeren und Walnüssen 24.-

Pici Senesi al „cacio e pepe” mit Creme aus gereiftem Pecorino DOP und gerösteten exotischen Pfeffersorten 24.-

Ravioli mit dreissig Eigelben, gefüllt mit Delica-Kürbis und Ricotta vom Bauernhof «Il Faggio», verfeinert mit Kräuterbutter 28.-

Cremige Suppe aus Schwarzkohl, Gemüse und Farina Bona-Mehl aus Vergeletto 22.-

Carnaroli-Risotto «Riserva San Massimo» mit Randen und Ziegenblauschimmelkäse (frisch zubereitet für mindestens zwei Personen) 25.- p.P.

HAUPTGERICHTE MIT FLEISCH und, FISCH

Rinderfilet mit grünem Pfeffer,an einer nach Brandy und frischer Rahm duftenden Sauce, serviert mit Kartoffelstock nach französischer Art CHF 48.–

Ossobuco «ohne Loch», langsam geschmort und mit Merlot-Jus glasiert, serviert mit Risotto «Riserva San Massimo» mit Parmigiano (frisch zubereitet für mindestens zwei Personen) 44.- p.P.

Oktopus à la Santa Lucia, bei niedriger Temperatur in einer Sauce aus Kirschtomaten, Kapern, Oliven und Chili fein gegart 44.-

Hirsch-Entrecôte, serviert mit Blumenkohlpüree, gekochten Birnen, Kastanien mit Honig und Rüebli mit Butter aus der Käserei 47.-

Thunfisch-Tagliata in Sesamkruste, serviert auf sautierten Gemüsestreifen, cremigem Brokkoli-Püree und Zitronengel 42.-

Bitte melden Sie Ihre Allergien und Unverträglichkeiten
Preise in CHF inkl. MwSt.

November 2026

CANTINETTA BALMELLI
1912

COLD AND HOT STARTERS

Fake Foie Gras with apple and onion chutney, served with artisan brioche bread 22.-

Cantabrian Tapa with burrata, anchovies, smoked bell pepper cream, and olives 26. –

Oil-cured stockfish from cold seas, chickpea cream, and pickled vegetables 25.-

Aged wild boar ham with honey salad, soft goat cheese, apple, currants, and walnuts 24.-

Pici Senesi "cacio & pepe" sauced with aged Pecorino DOP and toasted exotic peppers 24.-

Ravioli made with thirty egg yolks, filled with Delica squash and ricotta from the "Il Faggio" farm, finished with herb butter 28.-

Creamy soup made with black cabbage, vegetables, and Farina Bona flour from Vergeletto 22.-

"Riserva San Massimo" Carnaroli Risotto with beets and blue goat cheese (freshly prepared for at least two people) 25.- per person

MEAT and FISH MAIN COURSES

Fillet with green pepper, tender and tasty with a brandy and fresh and rich cream sauce, served with French-style mashed potatoes 48.-

Ossobuco "without a hole," slowly braised and glazed with Merlot jus, served with "Riserva San Massimo" risotto with Parmigiano (freshly prepared for at least two people) 44.- per person

Octopus à la Santa Lucia, gently cooked at a low temperature in a sauce of cherry tomatoes, capers, olives, and chili 44.-

Venison entrecôte, served with cauliflower purée, poached pears, chestnuts with honey, and carrots with butter from the cheese dairy 47.-

Tuna tagliata in a sesame crust, served on sautéed vegetable strips, creamy broccoli purée, and lemon gel 42.-

Please report any allergies and intolerances

Prices in CHF incl. VAT

November 2026