

DAL BOSCO  
INTO THE WOODS  
WILD FÜR FEINSCHMECKER

3 PORTATE | 82 & VINO +49  
4 PORTATE | 97 & VINO +59

**Tartare di cervo** | olio di pino mugo | latticello  
Hirschtatar | Latschenkiefer-Öl | Buttermilch  
venison tartare | mountain pine oil | buttermilk

Hausgemachter Jagertee

**Agnolotti al ragù di lepre** | spuma di porcini  
Hasen-Ragout-Agnolotti | Steinpilz-Espuma  
agnolotti with rabbit ragout | porcini mushroom foam

Unter der Linde | Pinot Noir | Michel Juassi | Aargau  
2019

**Medaglione di capriolo** | salsa | purea di pastinaca | cavolo rosso | castagne  
Rehmedaillon | Wildjus | Pastinakenpüree | Rotkraut | Maroni  
venison medallion | venison jus | parsnip puree | red cabbage | chestnuts

Basilisco | Aglianico del Vulture | Basilisco | Basilicata  
2013

**Mousse al cioccolato con castagne** | larice | semifreddo al melograno  
Schokoladenmousse mit Kastanie | Lärche | Granatapfel-Halbgefrorenes  
chocolate mousse with chestnut | larch | pomegranate semi fredo

Ben Rye | Donnafugata | Passito di Pantelleria | Pantelleria  
2021

## ANTIPASTI

**Bruschetta** | astice | burrata | avocado

Hummer | Burrata | Avocado

lobster | burrata | avocado

33

**Tartare di cervo** | olio di pino mugo | latticello

Hirschtatar | Latschenkiefer-Öl | Buttermilch

venison tartare | mountain pine oil | buttermilk

29

**Tartare di salmone** | gel al mango | riso venere

Lachstatar | Mango-Gel | schwarzer Reis

salmon tartare | mango gel | black rice

26

**Carpaccio di manzo** | senape di Digione | miele di castagno


Rindercarpaccio | Dijon-Senf | Kastanienhonig

beef carpaccio | Dijon mustard | chestnut honey

26

**Insalata di spinaci** | couscous al pesto 

Spinatsalat | Couscous | Pesto 

spinach salad | couscous | pesto 

19

## ZUPPE

**Crema tiepida di piselli** | seppioline | menta

Lauwarme Erbsencreme | Tintenfisch | Minze

warm cream of peas | cuttlefish | mint

18

# PRIMI

**Agnolotti al ragù di lepre** | spuma di porcini  
Hasen-Ragout-Agnolotti | Steinpilz-Espuma  
agnolotti with rabbit ragout | porcini mushroom foam

27

**Tagliatelle** | funghi trifolati ✓  
Pasta | Herbstpilze ✓  
pasta | autumn mushrooms ✓

28

**Paccheri alla Sorrentina** | pomodorini canditi | limone ✓  
Pasta | Kandierte Kirschtomaten | Zitrone ✓  
pasta | candied cherry tomatoes | lemon ✓

27

**Raviolo Inverso** | ripieno di bisque | capesante arrosto  
Pasta | Bisque | gebratene Jakobsmuscheln  
raviolo | bisque | roasted scallops

29

**Risotto al Testun** | funghi porcini ✓  
Risotto von Testun Käse | Steinpilze ✓  
risotto of Testun cheese | porcini mushrooms ✓

31

**Risotto al Pachino** | gamberi  
Risotto von Pachino Tomaten | Garnelen  
risotto with Pachino tomatoes | shrimps

31

Tutta la pasta è fatta a mano per voi.  
Alle Pasta wurde für Sie von Hand hergestellt.  
All pasta is made for you by hand.

## SECONDI

<b>Luccioperca</b>   crescione   finferli   verdure Gebratener Zander   Brunnenkresse   Pfifferlinge   Gemüse fried pikeperch   watercress   chanterelles   vegetables	47	
<b>Medaglione di capriolo</b>   salsa di selvagine   purea di pastinaca   cavolo rosso   castagne Rehmedaillon   Wildjus   Pastinakenpüree   Rotkraut   Maroni venison medallion   venison jus   parsnip puree   red cabbage   chestnuts	48	
<b>Filetto di manzo</b>   Prosciutto di Parma   jus di peperoni   caponata di verdure Rinderfilet   Parmaschinken   Paprikajus   Gemüse Caponata beef fillet   Parma ham   bell pepper jus   vegetable caponata	52	
<b>Arrosto di vitello</b>   crema di cavolfiore   spugnole   verdure Kalbsbraten   Blumenkohlcreme   Morcheln   Gemüse roast veal   cauliflower creme   morels   vegetables	42	
<b>Autunno vegetariano</b>   spaetzle   pera   mirtilli rossi   cavolo rosso   castagne ✓ Vegetarischer Herbst   Spätzli   Birne   Preiselbeeren   Rotkraut   Maroni ✓ Vegetarian autumn   spaetzle   pear   cranberries   red cabbage   chestnuts ✓	28	
DA DUE PERSONE   AB ZWEI PERSONEN   FROM TWO PEOPLE		
<b>Sella di capriolo</b>   jus di capriolo   spaetzle   pera   mirtilli rossi   cavolo rosso   cavoletti di bruxelles   castagne Rehrücken   Wildjus   Spätzli   Birne   Preiselbeeren   Rotkraut   Rosenkohl   Maroni saddle of venison   venison jus   spaetzle   pear   cranberries   red cabbage   brussels sprouts   chestnuts	65 p.P.	
<b>Branzino in crosta di sale aromatizzato al cacao</b>   verdure di stagione Wolfsbarsch in Kakao-aromatisierter Salzkruste   Saisongemüse sea bass in a cocoa flavored salt crust   seasonal vegetables	Su prenotazione (24H) auf Vorbestellung (24H) on advance order (24H)	prezzo del giorno Tagespreis price of the day

## DOLCI

**Tiramisù estivo** | mango | guava | frutto della passione  
Sommerliches Tiramisu | Mango | Guave | Passionsfrucht  
summer tiramisu | mango | guava | passion fruit

16

**Semifreddo alle fragole e panna acida**

Semifreddo von Erdbeere und Sauerrahm  
strawberry and sour cream semifreddo

16

**Mousse al cioccolato con castagne** | larice | semifreddo al melograno

Schokoladenmousse mit Kastanie | Lärche | Granatapfel-Halbgefrorenes  
chocolate mousse with chestnut | larch | pomegranate semi fredo

17

**Zabaione freddo** | caffè | cioccolato

Zabaione | Kaffee | Schokolade  
zabaione | coffee | chocolate

16

**Pallina di gelato | Kugel Glacé nach Wahl | scoop of ice cream**

Vaniglia | yogurt | cioccolato | caffè | pistacchio | nocciola  
Vanille | Joghurt | Schokolade | Kaffee | Pistazie | Haselnuss  
vanilla | yogurt | chocolate | coffee | pistachio | hazelnut

4

**Pallina di sorbetto | Kugel Sorbet nach Wahl | scoop of sorbet**

Fragole | lamponi | limone | mango | noce di cocco | cassis  
Erdbeere | Himbeere | Zitrone | Mango | Kokosnuss | Cassis  
strawberry | raspberry | lemon | mango | coconut | cassis

4

## SPECIALE

I classici della pasticceria «Fratelli Klainguti» nel centro storico di Genova. Le ricette hanno più di 150 anni e sono custodite come un tesoro. Bentornati, bei vecchi tempi!

Pâtisserie-Klassiker der Zucker-Bäckerei «Fratelli Klainguti» mitten in der Altstadt von Genua. Die Rezepte sind mehr als 150 Jahre alt und werden wie ein Schatz gehütet. Willkommen zurück, gute alte Zeit!

The classics of the «Fratelli Klainguti» pastry shop in Genoa's historic center. The recipes are more than 150 years old and are treasured. Welcome back, good old days!

### **Torta Zena**

Crema al Marsala | copertura di marzapane

Marsalacrème | Marzipanmantel

Marsala cream | marzipan topping

15

### **Torta Franca**

Biscotto alle Mandorle | crema al cioccolato | maraschino | rum

Mandelbiskuit | Schokoladencreme | Maraschino | Rum

almond biscuit | chocolate cream | maraschino | rum

15

Il nostri collaboratori saranno lieto di fornirvi informazioni sugli allergeni, sull'origine e sugli ingredienti dei piatti. Tutti i prezzi sono in franchi svizzeri, IVA inclusa.

Unsere Mitarbeitenden erteilen Ihnen gerne Auskunft über Allergene, die Herkunft und Zutaten der Speisen. Alle Preise sind in Schweizer Franken und inklusive MwSt.

Our staff will be happy to provide you with information about allergens, origin and ingredients of the dishes. All prices are in Swiss francs including VAT.