

UNSERE WEINE

LE BOLLICINE

Gatto Nero, Spumante Brut Svizzera Italiana IGT, <i>Parravicini</i>	CHF 42.-
Marà Cantina Spumante Rosé, <i>Az. Agricola Bianchi</i>	60.-
Franciacorta DOCG, <i>Cà del Bosco Cuvée Prestige Franciacorta</i>	65.-
Champagne Laurent Perrier La Cuvée	78.-
Marà del Lago Spumante Rosé, <i>Az. Agricola Bianchi</i>	90.-
Annamaria Clementi, <i>Cà del Bosco, Franciacorta</i>	160.-

DIE WEISSE

Il Giullare, Ticino DOC Bianco di Merlot, <i>Fawino</i>	CHF 34.-
Bianco dell'Eremo, Vino Bianco	38.-
Piaz Bianco barricato, <i>Az. Agricola Bianchi</i>	58.-
Bianco Rovere, Ticino DOC Bianco di Merlot, <i>Brivio</i>	60.-

DIE ROSÉ

Rosignolo, Rosato della Svizzera Italiana IGT, <i>Parravicini</i>	CHF 35.-
---	----------

DIE ROTE

La Crus, Rosso della Svizzera Italiana IGT, <i>Parravicini</i>	CHF 34.-
Ticinologo Merlot DOC, <i>Famiglia Betti</i>	34.-
Mezzana, Ticino DOC Merlot VITI, <i>Az. Agricola Cantonale</i>	35.-
Salorino DOC, <i>Cantina Tagliabue</i>	36.-
Cantastorie, Ticino DOC Merlot, <i>Fawino</i>	36.-
I Trii Pin, <i>Cantina Ortelli</i>	36.-
Rosso dell'Eremo, Vino Rosso BIO	39.-
Gaio, IGT della Svizzera Italiana, <i>Enrico Trapletti</i>	39.-
I Cavri Barriques, Rosso della Svizzera Italiana IGT, <i>Parravicini</i>	39.-
Oro Rosso, Rosso del Ticino DOC, <i>Agriloro</i>	44.-
Salorino Riserva DOC, <i>Cantina Tagliabue</i>	54.-
Cerus barricato, <i>Az. Agricola Bianchi</i>	55.-
Casimiro, IGT Svizzera Italiana, <i>Agriloro</i>	58.-
Piaz Merlot, <i>Az. Agricola Bianchi</i>	58.-
Musa, Ticino DOC Merlot, <i>Fawino</i>	59.-
Il Capo, Rosso del Ticino DOC, <i>Famiglia Betti</i>	60.-
Merlot Riserva Ticino DOC "La Prella", <i>Agriloro</i>	67.-
Riflessi D'Epoca, Ticino DOC Merlot, <i>Brivio</i>	75.-
Sassi grossi, Ticino DOC Merlot, <i>Gialdi</i>	85.-

DIE HÖHLE DER LIEBE



MENÜ N.1

- Bollicine
- Gondolina mit lokale Aufschnitte und schwarzer Trüffelhonig
- Ravioli Eremos Art
- Entrecote in Scheiben mit gebackene Kartoffeln und gebutterter Spinat
- Liebes Dessert

CHF 58,00

MENÜ N.2

- Bollicine
- Gondolina mit lokale Aufschnitte und schwarzer Trüffelhonig
- Ravioli Eremos Art
- Tris Grotta (zwei Kaninchenstücke, ein Schweinefleisch Ossobuco und zwei Fleischvögel) mit Polenta und gebackene Kartoffeln
- Liebes Dessert

CHF 54,00

