



Geniessen Sie einheimische Geschmäcker
die Jagd hat nun Saison auch im Tessin

menu degustazione

Kürbisküchlein auf Castelmagno-Espuma,
Pilzen und knusprigem Eigelb
**Tortino di zucca su spuma di castelmagno,
funghi trifolati e tuorlo croccante**

3 portate
CHF 65

4 portate
CHF 80

OPPURE/ODER UND/E

Mariniertes und geräuchertes Kurzbratstück
vom Hirsch auf Cassiscreme und Raclettekäse
**Cervo marinato ed affumicato su crema
di cassis e raclette croccante**

Zanderfilet mit Topinaburcreme und Romanesco
**Lucioperca in olio di cottura, crema di topinabur
e rosette di broccolo romano**

OPPURE/ODER

Rehentrecote mit Kastanienspätzli, Rotkohl,
Pilzen und Heidelbeerensauce
**Entrecote di capriolo con spätzli alle castagne,
cavolo rosso, funghi trifolati e salsa ai mirtilli**

Kastanienmousse mit Vermicelles, Meringue und Granatapfelgel
Mousse di castagne con vermicelles, meringhe e gel di melograno

OPPURE/ODER

Tessiner und Italienischer Käseteller mit Birnenbrot
und hausgemachtem Zwiebelkompott
**Selezione di formaggi svizzeri e italiani con pane alle pere
e confettura di cipolla rossa**

18:00-21:00

Vorspeisen / Antipasti

Kürbisküchlein auf Castelmagno-Espuma,
Pilzen und knusprigem Eigelb
Tortino di zucca su spuma di castelmagno,
funghi trifolati e tuorlo croccante

CHF 22.00



Jakobsmuscheln mit Kabissalat,
Orangenfilets und Mandarinsorbet
Capesante scottata su insalatina di cavolo cappuccio,
filetti di arancia e sorbetto al mandarino

CHF 22.00

Mariniertes und geräuchertes Kurzbratstück
vom Hirsch auf Cassiscreme und Raclettekäse
Cervo marinato ed affumicato su crema
di cassis e raclette croccante

CHF 25.00

Tobler Tessiner Teller
Piatto ticinese Tobler

CHF 22.00



Tobler Vitello Tonnato
Tobler Vitello Tonnato

CHF 20.00

Rindscarpaccio mit Rucola, Tomaten
und Grana Padano Splitter
Carpaccio di manzo con rucola, pomodori
e scaglie di grana padano

CHF 25.00

Gemischter oder Grüner Salat mit Rauchlachs
Insalata mista o verde con salmone affumicato

CHF 18.00



Vegetarisch / Vegetariano



Local / Locale

18:00–21:00

Zuppe

Kürbiscreme mit Amarettopullver
Crema di zucca con polvere di amaretto

CHF 12.00



Pilzcremesuppe mit Grissini an Kürbisöl
Vellutata di funghi con grissini all'olio di zucca

CHF 15.00



Pasta & Risotti

Hausgemachte Kürbistortelli an Noisettebutter
mit Schinkenjulienne (auch Vegi möglich)
Tortelli di zucca fatti in casa al burro noisette
con julienne di prosciutto croccante (possibile anche Vegi)

CHF 20.00



Ravioli gefüllt mit Wildschweinfleisch
und Kürbiswürfel mit Granatapfelgel
Ravioli ripieni di stracotto di cinghiale
con cubi di zucca e gel di melograno

CHF 20.00

Steinpilzrisotto
Risotto ai funghi porcini

CHF 25.00



Vegetarisch / Vegetariano



Local / Locale

18:00-21:00

Lago & Mare

Meerbarbe gefüllt mit Pfifferlingen auf
Brokkolicreme und Venerereis
**Triglia di scoglio ripiena di gallinacci
su crema di broccoli e riso venere** CHF 35.00

Zanderfilet mit Topinaburcreme und Romanesco
**Lucioperca in olio di cottura, crema di topinabur
e rosette di broccolo romano** CHF 32.00

Le carni

Rehentrecote mit Kastanienspätzli, Rotkohl,
Pilzen und Heidelbeerensauce
**Entrecote di capriolo con spätzli alle castagne,
cavolo rosso, funghi trifolati e salsa ai mirtilli** CHF 40.00

Wildschweinrack in Pistazienkruste mit Butterspätzli,
Rotkohl und karamellisierten Maroni
**Rack di cinghiale in crosta di pistacchio
con spätzli al burro, cavolo rosso e castagne caramellate** CHF 38.00

Perlhuhnburst bei niedertemperatur gegart
mit Venerereis und Gemüse
**Suprema di faraona cotta a bassa temperatura
con riso venere e verdure miste** CHF 32.00



Vegetarisch / Vegetariano



Local / Locale

18:00–21:00

Dessert

Kastanienmousse mit Vermicelles,
Meringue und Granatapfelgel
**Mousse di castagne con vermicelles,
meringhe e gel di melograno**

CHF 12.00



Dunkle Schokoladencreme mit
Zitrusfrüchtekompott und Haselnusspralinato
**Cremoso al cioccolato scuro con composta
di agrumi e pralinato di nocciola**

CHF 12.00



Klassischer Apfelstrudel
mit Vanillesauce und Creme
Classico strudel di mele con salsa alla vaniglia e crema

CHF 10.00



Tessiner und italienischer Käseteller mit
Birnenbrot und hausgemachtem Zwiebelkompott
**Selezione di formaggi svizzeri e italiani con pane alle pere e
confettura di cipolla rossa**

CHF 14.00



Hotel Tobler Eiskaffee
Caffè freddo Tobler

CHF 14.00

Coupe Dänemark: Vanilles, Rahm, Schokosauce
**Coppa Danimarca: gelato alla vaniglia, panna,
salsa al cioccolato**

CHF 14.00

Coupe Romanoff: Vanille- & Erdbeereis, Erdbeeren,
Erdbeereis und Rahm
**Coppa Romanoff: gelato vaniglia e fragola,
fragole fresche con salsa, panna**

CHF 14.00

Herbst-coupe: Vanilleeis, Schokoladeneis,
Vermicelles, Sahne und Meringue
**Coppa autunno: gelato alla vaniglia, cioccolato,
vermicelles, panna e meringhe**

CHF 14.00



Vegetarisch / Vegetariano



Local / Locale

18:00–21:00