

Un'esperienza gastronomica mediterranea

Mediterrane kulinarische Reise

4-Gänge Degustationsmenü

Suprême von der Wachtel 🍷

Ihr Ei | Foie-Gras Sauce | Pistazien-Krokant

Suprema di quaglia

Suo uovo | salsa al foie gras | croccante al pistacchio

Rote Bete-Risotto 🍷

Käse-Creme | Kandierte Zitrone

Risotto alle barbabietole

Cre moso di formaggio | limone candito

Geschmorte Kalbsbacke 🍷

Kartoffelpüree | Gemüse | Meerrettich | Weisswein-Sauce

Guancetta di vitello brasata

Puree di patate | verdure | rafano | salsa al vino bianco

Überraschungsdessert

Dolce a sorpresa

85.— serviert ab 2 Personen

Guten Appetit wünschen Ihnen Ihre
Gastgeber Pavla und Marco Visini
Carlo Miraglia – Chef de Cuisine
und das Schöntal Team

Buon Appetito le augurano
I vostri osti Pavla e Marco Visini
Carlo Miraglia – Chef di Cucina
e il Team dello Schöntal

SCHÖNTAL

Preise in CHF inklusive MwSt

Per iniziare

Der Einstieg

Vorspeisen

Herbstlicher Salat

Birne | Rote Bete | Pekannüsse | Pecorino-Würfeln
Rote Bete-Vinaigrette

Insalatina autunnale

Pera | *barbabetola* | *nocci Pecan* | *pecorino*
vinaigrette alla barbabetola

18.—

Gerösteter Oktopus

Sardellen-Sauce | Gepuffte Quinoa | Balsamico-Perlen

Polpo arrostito

Salsa di acciughe | *quinoa soffiata* | *perle di balsamico*
26.—

Rindstatar "Schöntal" 🌿

Kürbis „Süss-Sauer“ | Shiitaki Pilze | Lauch | Knollensellerie

Tartare di manzo alla "Schöntal"

Zucca in agrodolce | *funghi Shiitaki* | *porro* | *sedano rapa*
26.— | 38.—

Parmigiana di Melanzane vom Küchenchef 🌿 🍷 Ricotta-Creme in Kataifi-Teig

Parmigiana di melanzane dello Chef
Ricotta mantecata in pasta Kataifi

25.—

Suprême von der Wachtel 🌿 🍷

Ihr Ei | Foie-Gras Sauce | Pistazien-Krokant

Suprema di quaglia

Suo uovo | *salsa al foie gras* | *croccante al pistacchio*

28.—

SCHÖNTAL

Preise in CHF inklusive MwSt

La tentazione

Die Verführung

Zwischengänge



Kürbissuppe

Kürbiskernöl | Kürbiskerne

Vellutata di zucca

Olio di zucca | semi di zucca

18.—

Frische selbstgemachte Tagliatelle

Hirsch-Ragout | Glühwein-Reduktion

Tagliatelle fresche fatte in casa

Ragù di cervo | riduzione di vin brulé

28.— | 36.—

Rote Bete-Risotto

Käse-Creme | Kandierte Zitrone

Risotto alle barbabietole

Cre moso di formaggio | limone candito

25.— | 31.—

Selbstgemachte zweifarbige Cavatelli

Miesmuscheln | Venusmuscheln | Bohnen

Cavatelli bicolore fatti in casa

Cozze | vongole | fagioli

27.— | 33.—

Gefüllte Paccheri

Genovese-Sauce | Parmesan

Paccheri ripieni

Salsa genovese | parmigiano

27.— | 33.—



SCHIANTAL

Preise in CHF inklusive MwSt

Fisch-Suppe des Küchenchefs 🍷

Krustentier-Bisque

Zuppa di pesce dello Chef

Bisque di crostacei

48.—



Il vigore

Das Kräftige

Fleisch

La Delicatezza

Das Zarte

Fisch

Gerösteter Schwertfisch 🌿

Auberginen | Kartoffeln | Cherry-Tomaten | Pinienkerne

Pesce spada arrostito

Melanzane | patate | pomodorino | pinoli

47.—

Zanderfilet «Butter-Salbei» 🌿🍷

Weiche Polenta | Gemüse

Lucioperca «Burro-Salvia»

Polenta morbida | verdure

45.—

Hirschmedaillon 🍷

Herbstliche Beilagen | Maggiatal-Pfeffer-Jus de veau

Medaglione di cervo

Contorni autunnali | jus di vitello al pepe della valle Maggia

52.—

Geschmorte Kalbsbacke 🌿🍷

Kartoffelpüree | Gemüse | Meerrettich | Weisswein-Sauce

Guancetta di vitello brasata

Puree di patate | verdure | rafano | salsa al vino bianco

47.—

Mit Honig lackierte Entenbrust 🍷

Endivie | Pak Choi | Haselnuss-Crumble | Rote-Früchte Sauce

Petto d'anatra laccato al miele

Indivia | croccante alla nocciola | pak choi | salsa ai frutti rossi

46.—



SCHIANTAL

Preise in CHF inklusive MwSt

La sensualità
Das Sinnliche

Desserts

Tiramisu 🌿🍷

Savoardi | Mascarpone-Crème

Tiramisu

Savoardi | crema al mascarpone

14.—

Tarte-Tatin 🌿🍷

Vanille-Glace

Tarte-Tatin

Gelato alla vaniglia

15.—

Warmes Schokoladekuchlein 🌿🍷

Pistazien-Glace

Tortino al cioccolato con cuore morbido

Gelato al pistacchio

14.—

Glace 🍷 | **Sorbet**

Pistazie | Vanille | Schokolade | Mokka

Himbeere | Zitrone

Gelato | sorbetto

Pistacchio | vaniglia | cioccolato | caffè

lampone | limone

4.5—

Vermicelles-Tartelette 🌿🍷

Weisse Schokoladencreme | Marrones-Glacé

Tartellette di vermicelli

Cre moso al cioccolato bianco

Marron Glacé

15.—

Käseselektion 🍷

Chutneys und Senf

Selezione di formaggi

Mostarde e confetture

16.—

FÜR ALLERGENE WENDEN SIE SICH AN DAS SERVICEPERSONAL

SCHNITTAL

Preise in CHF inklusive MwSt

DEKLARATION | PROVENIENZA

FLEISCH

WACHTEL ENTE ENTEN-FOIE GRAS	FRANKREICH
POULET	SCHWEIZ ITALIEN FRANKREICH UNGARN POLEN
RIND	SCHWEIZ ITALIEN IRLAND URUGUAY
SCHWEIN KALB	ITALIEN SCHWEIZ
HIRSCH	ÖSTERREICH SPANIEN

FISCH

OKTOPUS	MITTLERER OSTATLANTIK
ZANDER	RUSSLAND KASACHSTAN
VENUSMUSCHELN	ITALIEN VIETNAM
MIESMUSCHELN	ITALIEN SPANIEN
RIESENKREVTEN	VIETNAM
WOLFSBARSCH	TÜRKEI
JAKOBSMUSCHELN	KANADA
SCHWERTFISCH	SRI LANKA
THUNFISCH	FAO 71, 57, 51

CARNE

QUAGLIA ANATRA FOIE GRAS D'ANATRA	FRANCIA
POLLO	SVIZZERA ITALIA FRANCIA UNGHERIA POLONIA
MANZO	SVIZZERA ITALIA IRLANDA URUGUAY
MAIALE VITELLO	ITALIA SVIZZERA
CERVO	AUSTRIA SPAGNA

PESCE

POLPO	ATLANTICO MEDIO ORIENTALE
LUCIOPERCA	RUSSIA KAZAKISTAN
VONGOLE	ITALIA VIETNAM
COZZE	ITALIA SPAGNA
GAMBERONI	VIETNAM
BRANZINO	TURCHIA
CAPELANTE	CANADA
PESCE SPADA	SRI LANKA
TONNO	FAO 71, 57, 51

GLUTENHALTIGES GERICHT
PIATTO CON GLUTINE



LAKTOSEHALTIGES GERICHT
PIATTO CON LATTOSIO



SCHMIDTAL

Preise in CHF inklusive MwSt