

Proposte dello Chef

Antipasti

Tagliere di salumi ticinesi

Cured meats from Ticino

Tessiner Aufschnittteller

Assiette de charcuterie tessinoise

CHF 22.-

Formaggi misti dell'Alpe

Alp Cheese selection

Alpkäse Auswahl

Sélection de fromages des Alpes

CHF 22.-

Piatto vegetariano con carciofi,

parmigiana di melanzane e cime di rapa all'aglio

Vegetarian dish with artichokes, egg-plant gratin

with Parmesan cheese and turtip tops with garlic

Vegetarisches Gericht mit Artischocken, Auberginen-Gratin

an Parmesan Käse und Rübensprossen an Knoblauch

Assiette végétarienne avec artichauts, gratin d'aubergines

au Parmesan et pousses de navet à l'ail

CHF 16.-

Insalatona con pollo, avocado e Brie ticinese

(Insalata mista, petto di pollo al curry, avocado, Brie e vinaigrette)

Salad with chicken, avocado and Brie-cheese from Ticino

(Mixed salad, chicken with curry, avocado,

Brie-cheese and vinaigrette)

Salat mit Hähnchen, Avocado und Brie-Käse aus Tessin

(Gemischter Salat, Hähnchen mit Curry,

Brie-Käse und Vinaigrette)

Salade avec poulet, avocat et fromage Brie du Tessin

(Salade mêlée, poulet au curry, avocat, fromage Brie et vinaigrette)

CHF 16.-

Tomino al cartoccio

Verdure miste alla griglia

Baked Tomino-cheese "al Cartoccio"

Mixed grilled vegetables

Im Ofen gebackener Tomino-Käse "al Cartoccio"

Gemischtes Gemüse vom Grill

Fromage Tomino "al Cartoccio" au four

Légumes mixtes grillés

CHF 16.-

Primi

Pappardelle alla Bolognese

Pappardelle with ground beef "Bolognese-style"

Pappardelle mit Rinderhackerfleisch nach Bolognese Art

Pappardelle avec viande de bœuf hachée à la bolonaise

CHF 16.-

Spaghetti al pesto genovese

Spaghetti with basil pesto "Genovese-style"

Spaghetti mit Basilikumpesto nach Genovese Art

Spaghetti avec pistou de basilic à la génoise

CHF 16.-

Gnocchi di patate e zucca mantecati con sugo di brasato di manzo,

mousse al formaggio e paté di olive nere

Potato- and pumpkin-gnocchi with sauce of braised beef and Merlot,

cheese mousse and black olives pâté

Kartoffeln- und Kürbisgnocchi mit Sauce vom geschmorten Rinderfleisch

an Merlot, Käse-Mousse und Pâté aus schwarzen Oliven

Gnocchi de pommes de terre et de courges avec sauce de bœuf brasé au Merlot, mousse de fromage et

pâté d'olives noires

CHF 19.-

Risotto con granchi del Mediterraneo e pomodorini del Vesuvio

Risotto with crabs from Mediterranean Sea and cherry tomatoes from Vesuvius

Risotto mit Krebs aus dem Mittelmeer und Kirschtomaten aus dem Vesuv

Risotto avec crabes de la mer Méditerranée et tomates cerises du Vésuve

CHF 20.-

Scialatielli con parmigiana di melanzane e fonduta di formaggio dell'Alpe

Scialatielli with egg-plant gratin and Alp cheese sauce

Scialatielli with Auberginen-Gratin und Alpkäse-Sauce

Scialatielli avec gratin d'aubergines et fondue de fromage des Alpes

CHF 18.-

Secondi

Coregone al burro e salvia

Patate e verdure di stagione

Lake whitefish with butter and sage

Potatoes and season vegetables

Blaufelchen mit Butter und Salbei

Kartoffeln und Saisongemüse

Corégone blanc au beurre et à la sauge

Pommes de terre et légumes de saison

CHF 26.-

Controfiletto di manzo alla griglia

Patate country e insalatina mista

Grilled beef sirloin steak

Country potatoes and mixed salad

Gegrilltes Zwischenrippenstück vom Rind

Country Kartoffeln und gemischter Salat

Entrecôte de bœuf grillée

Pommes de terre country et salade mêlée

CHF 32.-

Stufato di manzo con carote e piselli

Patate al forno

Stewed beef carrots and peas

Baked potatoes

Rinderfleischartopf mit Karotten und Erbsen

Gebackene Kartoffeln

Ragoût de bœuf avec carottes et petit pois

Pommes de terre au four

CHF 30.-

Branzino alla griglia o in padella

Riso Basmati e verdure al burro

Grilled or sauteed sea-bass

Basmati rice and vegetables with butter

Gegrillte oder sautierte Wolfsbarsch

Basmati Reis und Gemüse an Butter

Filet de loup de mer grillé ou sauté

Riz Basmati et légumes au beurre

CHF 30.-

Costoletta di maiale alla Milanese

Patate fritte

Breaded and fried pork chop "Milanese"

French fries

Panierte und frittierte Schweinekotelett

nach Mailänder Art

Pommes frites

Côtelette de porc pané et frite à la Milanaise

Pommes frites

CHF 28.-

Dessert

Incontro di frutta su specchio

di crema pasticcera al latte

Fruit salad on milk-pastry cream

Fruchtsalat auf Milchkonditorcreme

Salade de fruits sur crème pâtissière au lait

CHF 9.-

Tortino al cioccolato tiepido "Continental"

Luke warm chocolate pastry "Continental"

Schokoladen Törtchen "Continental"

Tartelette au chocolat tiède "Continental"

CHF 12.-

Sfogliatina laccata al cioccolato bianco con crema di latte

(Pasta sfoglia, ganache di cioccolato bianco

e panna montata con latte condensato)

Puff pastry coated with white chocolate and cream

(Puff pastry, white chocolate sauce "Ganache"

and whipped cream with condensed milk)

Blätterteiggebäck mit weisser Schokolade überzogen

(Blätterteig, weisse Schokoladensauce "Ganache"

und Sahne mit Kondensmilch)

Mille-feuille badigeonné avec chocolat blanc et crème

(Pâte feuilletée, ganache au chocolat blanc

et crème fouettée avec lait concentré)

CHF 8.-

Panna cotta alle castagne

Panna cotta with chestnuts

Panna Cotta mit Kastanien

Panna Cotta aux marrons

CHF 8.-

Tiramisù

Tiramisù

Tiramisù

Tiramisù

CHF 8.-