

Proposte dello Chef

Dal 15.10.2018 al 21.10.2018

Antipasti

Piatto vegetariano con carciofi,
parmigiana di melanzane e peperoni al limone
Vegetarian dish with artichokes,
egg-plant gratin with Parmesan cheese and peppers with lemon
Vegetarisches Gericht mit Artischocken,
Auberginen-Gratin an Parmesan Käse und Paprika an Zitrone
Assiette végétarienne avec artichauts,
gratin d'aubergines au Parmesan et poivrons au citron
CHF 16.-

Torta rustica ai funghi porcini
(Pasta sfoglia, patate, funghi porcini e scaglie di ricotta di pecora)
Savoury pie with boletus
(Puff pastry, potatoes, boletus and sheep's Ricotta-cheese)
Steinpilzkuchen
(Blätterteig, Kartoffeln, Steinpilze und Ricotta-Käse auf Schafsmilch)
Tourte aux bolets
(Pâte feuilletée, pommes de terre, bolets et ricotta de mouton)
CHF 14.-

Insalatona

Insalatona Autunnale
(Melograno, castagne, radicchio, mele e formaggio dell'Alpe)
Autumn salad
(Pomegranate, chestnuts, red chicory, apples and Alp cheese)
Herbst-Salat
(Granatapfel, Kastanien, roter Chicorée, Äpfel und Alpkäse)
Salade Automn
(Grenade, châtaignes, chicorée rouge, pommes
et fromage des Alpes)
CHF 16.-

Minestra della settimana

Crema di zucca con crostini e semi di zucca tostati
Pumpkin cream soup with roasted bread and roasted pumpkin seeds
Kürbiscremesuppe mit geröstetem Brot und sautierten Kürbiskernen
Crème de citrouille avec pain grillé et graines de citrouille sautés
CHF 14.-

Primi

Risotto alla Tarantina
(Cozze, pomodorini, Pecorino e pepe)
Risotto "Tarantina-style"
(Mussels, cherry tomatoes, Pecorino cheese and pepper)
Risotto nach Tarantina Art
(Miesmuscheln, Kirschtomaten, Pecorino Käse und Pfeffer)
Risotto à la Tarantina
(Moules, tomates cerises, fromage Pecorino et poivre)
CHF 19.-

Melanzana "Charleston" gratinata al forno
(Melanzana ripiena con lasagne al ragù di manzo
in salsa di pomodoro e melanzane)
Gratinated egg-plant "Charleston"
(Egg-plant filled with beef ragout Lasagne
and sauce of tomatoes and egg-plants)
Im Ofen gratinierte Aubergine "Charleston"
(Aubergine gefüllt mit Rinderragout-Lasagne
an Tomaten- und Auberginensauce)
Aubergine "Charleston" gratinée au four
(Aubergine farcie avec Lasagne au ragoût de boeuf
et sauce aux tomates et aubergines)
CHF 18.-

Secondi

Emincé di vitello con mele e curry
(Sminuzzato di fesa di vitello, mele Gala e curry indiano)
Riso misto selvatico
Veal stew with apples and curry
(Veal topside, Gala apples and Indian curry)
Wild rice
Kalbsgeschnetzeltes mit Äpfel und Curry
(Kalbsschulter, Gala Äpfel und indisches Curry)
Wildreis
Emincé de veau avec pommes et curry
(Épaule de veau, pommes Gala et curry indien)
Riz sauvage
CHF 28.-

Polipo caramellato allo zucchero di canna
Puré di patate al wasabi
Octopus caramelised with cane sugar
Mashed potatoes with wasabi
Oktopus mit Rohrzucker karamellisiert
Kartoffelpüree an Wasabi
Poulpe caramélisé au sucre de canne
Purée de pommes de terre au Wasabi
CHF 24.-

Pescato della settimana

Grigliata di pesce
(Gamberoni, tonno, salmone e pesce spada)
Patate al rosmarino e zucchine in agrodolce
Fish grill
(King prawns, tuna, salmon and Swordfish)
Rosemary potatoes and courgettes with sweet and sour sauce
Fischgrillade
(Riesengarnelen, Thunfisch, Lachs und Schwertfisch)
Rosmarinkartoffeln und Zucchini an Süß-sauer-Sauce
Grillade de poisson
(Crevettes géantes, thon, saumon et éspardon)
Pommes de terre au romarin et courgettes à l'aigre-douce
CHF 36.-

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.-
Pouring cake
(Pan di Spagna con crema chantilly e salsa ai frutti di bosco)
Pouring cake
(Sponge cake with Chantilly cream and wild berries sauce)
Pouring Cake
(Biskuitmasse mit Chantilly Creme und Walbeerensauce)
Pouring cake
(Gâteau éponge avec crème Chantilly et sauce au fruits de bois)
CHF 8.-

Semifreddo alla vaniglia
con cioccolato e mandorle tostate
Vanilla ice-parfait with chocolate and toasted almonds
Vanille-Eisparfait mit Schokolade und gerösteten Mandeln
Parfait à la vanille avec chocolat et amandes torréfiées
CHF 9.-

Special settimanali

Tagliere di formaggi
Cheese selection
Käse Auswahl
Sélection de fromages
CHF 22.-

Affettato misto ticinese
Cured meats from Ticino
Tessiner Aufschnittteller
Assiette de charcuterie tessinoise
CHF 22.-

Nocetta di capriolo ai semi di papavero e Demi glace al cioccolato
Pera con marmellata ai mirtilli rossi, Spätzle e puré di cavoletti di Bruxelles
Noisette of roe with poppy seeds and chocolate sauce "Demi glace"
Pear with red berry jam, Spätzle and mashed Brussels sprouts
Rehnüßchen mit Mohnsamen und Schokoladensauce "Demi glace"
Birne gefüllt mit Preiselbeeren, Spätzle und Rosenkohlpüree
Noisette de chevreuil aux graines de pavot et sauce "Demi glace" au chocolat
Poire avec confiture de canneberge, Spätzle et purée aux choux de Bruxelles
CHF 30.-

Orata alla griglia
A scelta: patate o riso e verdure o insalata
Grilled sea bream
Choice between potatoes or rice and vegetables or salad
Gegrillte Goldbrasse
Zur Auswahl: Kartoffeln oder Reis und Gemüse oder Salat
Filet de daurade grillée
À choix: pommes de terre ou riz et légumes ou salade
CHF 32.-

Controfiletto di manzo alla griglia
A scelta: patate o riso e verdure o insalata
Grilled beef sirloin steak
Choice between potatoes or rice and vegetables or salad
Gegrilltes Zwischenrippenstück vom Rind
Zur Auswahl: Kartoffeln oder Reis und Gemüse oder Salat
Entrecôte de bœuf grillée
À choix: pommes de terre ou riz et légumes ou salade
CHF 32.-

Branzino in padella con pomodorini ed aglio
A scelta: patate o riso e verdure o insalata
Sauteed sea-bass with cherry tomatoes and garlic
Choice between potatoes or rice and vegetables or salad
Sautierter Wolfbarsch mit Kirschtomaten und Knoblauch
Zur Auswahl: Kartoffeln oder Reis und Gemüse oder Salat
Filet de loup de mer sauté avec tomates cerises et ail
À choix: pommes de terre ou riz et légumes ou salade
CHF 32.-

Tagliata di manzo al burro e rosmarino
A scelta: patate o riso e verdure o insalata
Slices of beef sirloin "Tagliata" with butter and rosemary
Choice between potatoes or rice and vegetables or salad
Tranchiertes Rinder-Zwischenrippenstück "Tagliata"
an Butter und Rosmarin
Zur Auswahl: Kartoffeln oder Reis und Gemüse oder Salat
Tranches de contre-filet de boeuf "Tagliata" au beurre et au rosmarin
À choix: pommes de terre ou riz et légumes ou salade
CHF 32.-

Tortino al cioccolato tiepido "Continental"
Luke warm chocolate pastry "Continental"
Schokoladen Törtchen "Continental"
Tartelette au chocolat tiède "Continental"
CHF 12.-