

# Proposte dello Chef

19 Ottobre 2017



## Antipasti

Prosciutto crudo e mozzarella di bufala  
Raw ham with buffalo-mozzarella  
Rohschinken mit Büffel-Mozzarella  
Jambon cru avec mozzarella de buflonne  
CHF 18.-

Zuppa di cipolle  
Onion cream soup  
Zwiebelcremesuppe  
Potage aux oignons  
CHF 9.-

Insalata di pollo con avocado  
Chicken salad with avocado  
Hähnchen Salat mit Avocado  
Salade de poulet avec avocat  
CHF 16.-

Gnocchi di patate con cozze e rucola  
Potato gnocchi with mussels and rucola  
Kartoffel-Gnocchi mit Miesmuscheln und Rucola  
Gnocchi de pommes de terre avec moules et rucola  
CHF 16.-

## Risotto del giorno

Risotto con Luganiga e zafferano  
Risotto with Ticino-style sausage "Luganiga" and saffron  
Risotto mit Tessiner Wurst "Luganiga" und Safran  
Risotto avec saucisse tessinoise "Luganiga" et safran  
CHF 14.-

## Dessert

Crema di ricotta e cioccolato bianco  
con lamponi e mandorle  
Ricotta cheese and white chocolate cream  
with raspberries and almonds  
Ricotta-Käse und weisse Schokolade Creme  
mit Himbeeren und Mandeln  
Crème au fromage Ricotta et chocolat blanc  
avec framboises et amandes  
CHF 9.-

Sorbetto all'uva Americana con Grappa  
"Americana" grape sherbet  
with marc distillate "Grappa"  
"Americana" Trauben Sorbet  
mit Trester Destillat "Grappa"  
Sorbet aux raisins "Americana"  
avec distillé au marc de raisins "Grappa"  
CHF 7.-

## Carne

Controfiletto di cervo con salsa ai mirtilli e Porto  
Spätzle al burro  
Beef sirloin steak with blueberries and Porto wine sauce  
Butter spätzle  
Zwischenrippenstück vom Hirsch  
mit Blaubeeren und Portowein-Sauce  
Spätzle an Butter  
Entrecôte de cerf avec sauce aux myrtilles et au Porto  
Spätzle au beurre  
CHF 29.-

Sminuzzato di pollo alla senape  
Riso Basmati al vapore  
Chicken stew with mustard  
Steamed Basmati rice  
Hähnchengeschnetzeltes mit Senf  
Dampf-Basmatireis  
Emicé de poulet à la moutarde  
Riz Basmati à la vapeur  
CHF 25.-

## Pesce

Trancio di nasello alla mediterranea  
Patate al vapore  
Hake steak fillet Mediterranean-Style  
with cherry tomatoes, black olives and basil  
Steamed potatoes  
Seehecht-Steak Filet nach Mediterraner Art  
mit Kirschtomaten, schwarzen Oliven und Basilikum  
Dampfkartoffeln  
Darne de colin à la méditerranéenne  
avec tomates cerises, olives noires et basilic  
Pommes vapeur  
CHF 27.-

Orario di Apertura/Opening time/Öffnungszeiten/ Heures d'ouverture

18:30 - 22:00 h.