



Proposte autunnali

Herbstvorschläge

Tartare di cervo 180 gr con tuorlo fritto e pepe della Valle Maggia – 26

Hirschtartar 180 gr mit gebratenem Eigelb und Pfeffer vom Maggiatal (1a, 3a, 7a)

Carne secca di cervo 150gr, rucola, grana e pomodorini – 28

Gedörrtes Hirschfleisch 150gr, Rucola, Grana Käse und Kirschtomaten

Vellutata di zucca con büscion di capra e marmellata di ribes servita su crostone di pane – 14

Kürbiscremesuppe, Ziegenkäse und Johannisbeerenmarmelade auf Brotkruste (1a, 7a)

Pappardelle al ragù di cinghiale marinato al Merlot ticinese con scaglie di pecorino stagionato – 24

Pappardelle mit in Tessiner Merlot mariniertes Wildschweinragout und Späne vom Pecorino-Käse
(7a, 12a, 6b, 10b)

Risotto alla zucca con castagne caramellate, taleggio e timo fresco – 25

Kürbisrisotto mit karamellisierten Kastanien, Taleggio-Käse und frischem Thymian (7a, 9a)

Polenta taragna con spezzatino di cinghiale – 24

Polenta Taragna mit Wildschweinragout (1a, 7a, 9a, 12a)

Medaglioni di cervo con salsa ai funghi porcini e i suoi contorni* – 42

Hirschmedaillons mit Steinpilzsauce und deren Beilagen* (7a)

Ossobuco di cervo cotto a bassa temperatura al Merlot ticinese e i suoi contorni* – 32

Bei Niedertemperatur in Tessiner Merlot gegartes Hirsch-Ossobuco mit seinen Beilagen* (1a, 7a, 12a)

Vermicelles (al kirsch) con gelato alla vaniglia, panna montata e meringa – 10

Vermicelles (mit Kirschwasser) dazu Vanilleeis, Schlagsahne und Baiser (3a, 7a, 5b, 6b)

**Contorni: Spätzli, castagne caramellate, cavolo rosso e pera al vino rosso con marmellata di ribes*

**Beilagen: Spätzli, karamellisierte Kastanien, Rotkohl und Birne in Rotwein mit Johannisbeerkonfitüre*
(1a, 3a, 7a, 12a, 5b)

Antipasti

Vorspeise

 Uovo croccante in doppia cottura su fonduta al Lucendro e spinacino croccante – 15
Knuspriges doppelt gekochtes Ei, Lucendro-Käse-Fondue und knuspriger Spinat (1a, 3a, 7a)

Insalata caprese di pomodori e mozzarella di bufala – 18
Caprese Salat mit Tomaten und Büffelmozzarella (1a, 7a)

Insalata verde – 8
Grüner Salat

Insalata mista – 10
Gemischter Salat

Pinsa

Pinsa

Pinsa Margherita:
Pomodoro, mozzarella di bufala fresca e basilico – 18
Tomatensauce, frische Büffel-Mozzarella und Basilikum (1a, 7a)

Pinsa Autunnale:
Pomodoro, mozzarella di bufala, zucca e salsiccia – 22
Tomatensauce, frische Büffel-Mozzarella, Kürbis und Tessiner Wurst (1a, 7a)



Primi piatti

Erster Gang



Spaghetti alla carbonara – 23

Spaghetti Carbonara (1a, 3a, 7a)

Tagliatelle al pesto – 20

Tagliatelle mit Pesto (1a, 7a)

Farfalle integrali al tonno, olive taggiasche e pomodorini cherry – 23

Vollkornfarfalle mit Thunfisch, Taggiasche-Oliven und Kirschtomaten (1a, 4a)

Gnocchi fatti in casa al ragù di luganighetta ticinese – 23

Hausgemachte Gnocchi mit Tessiner Luganighetta-Ragout (1a, 3a, 7a)



Bowls

Riso giapponese con gamberi, pomodorini, carote, cavolo rosso, mandorle tostate e salsa agli agrumi - 23

Japanischer Reis, Garnelen, Kirschtomaten, Karotten, Rotkohl, Mandeln und Zitrusauce (1b, 4a, 8a, 10a)

Riso giapponese, tonno fresco marinato con salsa di soia e lime, edamame, yogurt greco, cipolle di tropea caramellate, pera e melograno – 23

Japanischer Reis, frischer Thunfisch mariniert in Soja und Limette Sauce, Edamame, griechischer Joghurt, karamellisierte Zwiebeln, Birne und Granatapfel (1b, 4a, 6a, 7a, 10a)

Riso giapponese con tofu, avocado, iceberg, mais, pomodorini e salsa teryaki – 22

Japanischer Reis, Tofu, Avocado, Eisberg, Mais, Kirschtomaten, Teryaki Sauce (1b, 6a, 9a, 13a)

Caesar salad con bocconcini di pollo grigliato e scaglie di parmigiano – 21

Caesar-Salat mit gegrillten Hähnchen und Parmesanspänen (1a, 3a)



Secondi piatti

Hauptgerichte

Burger Internazionale – 29

180g di carne di Fassona speziata al pepe della Tasmania, cheddar, bacon, avocado, pomodoro, insalata iceberg e salsa BBQ dello Chef con patatine fritte

180g Fassona-Rindfleisch, gewürzt mit tasmanischem Pfeffer, Cheddar, Speck, Avocado, Tomaten, Eisbergsalat, Chef's BBQ-Sauce und Pommes frites (1a, 7a, 10a)

Tagliata di entrecôte di manzo, con rucola, pomodorini, scaglie di grana e patatine fritte – 38

“Tagliata” von Rinderentrecôte mit Rucola, Kirschtomaten, Parmesan und Pommes frites (1b, 3a)

Roastbeef di magatello di manzo tiepido con la sua salsa con patatine fritte – 32

Lauwarmes Roastbeef mit seiner Bratensauce mit mit Pommes frites (1a, 3a, 7a, 9a, 5b, 11b)

Cordon bleu di maiale con formaggio Gottardo e patatine fritte – 34

Schweins-Cordon-Bleu mit Gotthard-Käse und Pommes frites (1a, 3a, 7a)

Pollo al cestello con salsa dello Chef e patatine fritte – 26

Poulet im Chörbli mit Chefsauce und Pommes frites (7a, 10a)

Tataki di tonno rosso con verdure grigliate e salsa agli agrumi e soia a parte – 36

Roter Thunfisch Tataki mit Grillgemüse und Zitrusfrüchten-Sojasauce (1a, 4a, 6a, 7a, 11a)

Gamberoni al curry con riso basmati – 36

Curry-Garnelen mit Basmati-Reis (1b, 2a)

Specialità della casa – min 2 persone

Hausspezialität – min. 2 Personen

200g Tartare – 37 pp

Tartare di manzo servita con pane tostato, burro e patatine fritte (1a, 3a, 4a, 7a, 10a)

Rindertartar serviert mit Toast, Butter und Pommes frites



Vegano

Vegan



Vegan Burger – 29

Burger vegano (piselli, riso, olio di cocco), avocado, pomodoro, cipolla, maionese vegana e patatine fritte

Veganer Burger (Erbsen, Reis, Kokosnussöl), Avocado, Tomaten, Zwiebeln, Vegane Mayo und Pommes frites (1a, 11a)

Falafel di ceci e barbabietole con verdure grigliate e salsa allo yogurt – 20

Kichererbsen- und Rote-Bete-Falafel mit gegrilltem Gemüse und Joghurtsauce

(1b, 6a, 9b, 10a, 11a)



Dessert fatti in casa

Hausgemachte Desserts

 Tortino al cioccolato dal cuore fondente con gelato alla vaniglia – 13
Hausgemachter Schokoladenkuchen mit flüssigem Kern und Vanilleeis (1a, 3a, 7a)

 Tiramisù classico – 9
Klassisches Tiramisù (1a, 3a, 7a)

Crème brûlée – 10
Crème brûlée (3a, 7a)

Selezione di gelati – 3.50
Auswahl an Eissorten (1b, 7a, 8a, 3a)

Per eventuali informazioni chiedere al personale di sala
Für weitere Informationen wenden Sie sich bitte an das Hallenpersonal

Tutti i prezzi sono in CHF, IVA inclusa.
Alle Preise sind in CHF, inkl. MwSt.



Provenienza

Herkunft

Carne

Maiale	Svizzera
Manzo/vitello	Svizzera, Germania
Salumeria	Svizzera, Italia
Pollo	Italia, Brasile

Fleisch

Schwein	Schweiz
Rind/Kalb	Schweiz, Deutschland
Aufschnitt	Schweiz, Italien
Poulet	Italien, Brasil

Pesce

Tonno	FAO 77
Salmone	Norvegia
Gamberoni	Argentina

Fisch

Thunfish	FAO 77
Lachs	Norwegen
Garnelen	Argentina

Pane

Pane fresco	Svizzera
Focaccia	Fatta in casa
Pinsa	Italia

Brot

Frisches Brot	Schweiz
Focaccia	Hausgemacht
Pinsa	Italien

