



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, 1b)

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

Hirschmostbröckli 150gr, Rucola, Grana Käse und Kirschtomaten (7a, 12b)

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

Kürbisvelouté mit Ziegenfrischkäse-Büscion und Johannisbeerenmarmelade auf Brotkruste (1a, 7a, 9a, 6b, 11b)

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

Pappardelle mit in Tessiner Merlot mariniertes Wildschweinragout und Hobeln vom Pecorino-Käse
(1a, 7a, 9a, 3b, 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 Wildschweingeschnetzeltes (1a, 9a, 3b, 7b, 10b)

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

Hirschmedaillons mit Steinpilzsauce und deren Beilagen* (1a, 3a, 7a, 8a, 9a, 12b)

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

Hirsch-Ossobuco, bei niedriger Temperatur im Tessiner Merlot gegart, mit seinen Beilagen*
(1a, 7a, 8a, 9a, 12b)

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

Vermicelles (mit Kirsch) dazu Vanilleglace, Schlagrahm und Baiser (1a, 3a, 7a, 8a, 12b)

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

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

Antipasti

Vorspeisen

 Affettato misto di salumi nostrani e formaggio dell'alpe – **35**
Gemischter Aufschnitt und Alpkäse (7a, 8b, 12b)

Caesar salad con pollo grigliato e cotto a bassa temperatura, uovo sodo, crostini di pane scaglie di grana e salsa caesar – **22**

Caesar Salad mit gegrilltem und bei niedriger Temperatur gegartem Poulet, hartgekochtem Ei Brotcroûtons, Grana-Spänen und Caesar-Dressing (1a, 3a, 4a, 7a, 6b, 10b)

Insalata verde con rucola – **8**
Grüner Salat mit Rucola (6b, 9b)

Insalata mista – **10**
Gemischter Salat (6b, 9b)

Pinsa

Pinsa

Pinsa Margherita:

Pomodoro, mozzarella di bufala fresca e basilico – **18**

Tomatensauce, frische Büffel-Mozzarella und Basilikum (1a, 6a, 7a, 6b)

Pinsa Stagionale:

Ideata dal nostro Chef in base agli ingredienti stagionali – **22**

Von unserem Küchenchef auf Basis saisonaler Zutaten kreiert (1a, 6a, 7a, 6b)

 Le nostre specialità / Unsere Spezialitäten



Primi piatti

Erster Gang



Spaghetti alla carbonara con cialda di parmigiano e tuorlo marinato – **25**

Spaghetti Carbonara mit Parmesanchip und mariniertem Eigelb (1a, 3a, 7a, 6b, 10b)

Gnocchi fatti in casa alla sorrentina (pomodoro, mozzarella e basilico) – **23**

Hausgemachte Gnocchi Sorrentina-Art (Tomaten, Mozzarella und Basilikum) (1a, 7a, 3b)

Lasagne alla bolognese fatta in casa – **22**

Hausgemachte Lasagna alla Bolognese (1a, 3a, 7a, 9a, 6b)

Farfalle integrali al tonno, olive taggiasche e pomodorini cherry – **24**

Farfalle Vollkorn-Pasta mit Thunfisch, Taggiasche-Oliven und Kirschtomaten (1a, 4a)

Linguine alle vongole e pomodorini cherry – **26**

Linguine mit Venusmuscheln und Kirschtomaten (1a, 12a, 14a, 2b, 4b)

Risotto ai funghi porcini – **28**

Steinpilzrisotto (7a, 12a, 9b)

Bowls

Riso giapponese con tonno fresco, pomodorini cherry, carote a julienne, cetrioli, avocado, salsa di soia, maionese piccante e semi di sesamo - **22**

Japanischer Reis mit frischem Thunfisch, Cherrytomaten, Juliennekarotten, Gurken, Avocado Sojasauce, würziger Mayonnaise und Sesamsamen (3a, 4a, 6a, 10a, 11a, 1b)

Riso giapponese con tofu, avocado, mais, cetrioli, pomodorini, peperoni, salsa teriyaki semi di sesamo – **22**

Japanischer Reis mit Tofu, Avocado, Mais, Gurken, Cherrytomaten, Peperoni, Teriyaki-Sauce und Sesam (1a, 6a, 13a)



Secondi piatti

Hauptgerichte



Burger Internazionale – 29

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

180g Fassona-Rindfleisch, gewürzt mit tasmanischem Pfeffer, Cheddar, Speck, Avocado, Tomaten, Salat, Chef's BBQ-Sauce und Pommes frites (1a, 7a, 10a, 3b, 6b, 11b)



200g Roastbeef di manzo tiepido con patatine fritte – 32

200g Lauwarmes Roastbeef mit Pommes frites (1a, 3a, 7a, 9a, 5b, 11b)

200g Tagliata di manzo svizzero di 1a qualità con rucola, pomodorini, grana e patatine fritte – **38**

200g Schweizer Rindfleisch-“Tagliata” mit Rucola, Kirschtomaten, Parmesan und Pommes frites (7a, 1b)

200g Filetto di manzo svizzero di 1a qualità cotto a 800 °C con patate al rosmarino – **46**

200g Schweizer Rindsfillet von 1° Qualität bei 800 °C gegart mit Rosmarinkartoffeln (1b)

Cordon bleu di maiale con formaggio d'Alpe e patatine fritte – **36**

Schweins-Cordon-Bleu mit Alpenkäse und Pommes frites (1a, 3a, 7a, 6b)

Impanata di maiale con patatine fritte – **28**

Schweineschnitzel paniert mit Pommes frites (1a, 3a, 7b)

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

Poulet im Chörbli mit Chefsauce und Pommes frites (1a, 3a, 10a, 6b, 7b)

Polenta ai funghi porcini – **25**

Polenta Steinpilzen (1a, 7b, 9b)

Gamberoni alla griglia con burro alle erbe fatto in casa e riso basmati – **35**

Gegrillte Riesengarnelen mit hausgemachter Kräuterbutter und Basmatireis (2a, 7a, 4b)



Specialità della casa – min 2 persone

Hausspezialität – min. 2 Personen



200g Tartare di filetto di manzo tagliata al coltello e condita al tavolo – 43 pp

servita con pane tostato, burro e patatine fritte (1a, 3a, 4a, 7b, 12b)

200g Rindstatar vom Filet, von Hand geschnitten und am Tisch zubereitet

serviert mit Toast, Butter und Pommes frites (1a, 3a, 4a, 7a, 10a)

Vegano

Vegan

Risotto al radicchio e noci mantecato con olio tartufato – 23

Risotto mit Radicchio und Walnüssen, verfeinert mit Trüffelöl (8a, 9b)

Verdure grigliate con tofu piastrato e glassa di aceto balsamico – 23

Gegrilltes Gemüse mit gebratenem Tofu und Balsamico-Glasur (6a, 11b)



Dessert fatti in casa

Hausgemachte Desserts

 Tortino al cioccolato dal cuore fondente con gelato alla vaniglia (10 min di attesa) – **13**
Hausgemachter Schokoladenkuchen mit flüssigem Kern und Vanilleeis (10 Minuten Wartezeit)
(1a, 3a, 7a, 8b, 6b)

 Tiramisù fatto in casa – **9**
Hausgemachtes Tiramisù (1a, 3a, 7a, 6b)

Crema catalana – **10**
Katalanische Creme (3a, 7a)

Panna cotta ai frutti rossi caldi – **9**
Panna Cotta mit warmen roten Früchten (7a, 8b)

Panna cotta vegana al cocco e frutti rossi caldi – **9**
Vegane Panna Cotta mit Kokosnuss und warmen roten Früchten (8b)

Selezione di gelati – **3.50**
Auswahl an Eissorten

Per eventuali altre informazioni chiedere al personale di sala.
Für weitere Informationen wenden Sie sich bitte an unser Personal.

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
Cervo	Nuova Zelanda/Austria
Cinghiale	Spagna/Austria

Fleisch

Schwein	Schweiz
Rind/Kalb	Schweiz, Deutschland
Aufschnitt	Schweiz, Italien
Poulet	Italien, Brasil
Hirsch	Neuseeland/Österreich
Wildschwein	Spanien/Österreich

Pesce

Tonno	FAO 77
Salmone	Norvegia
Gamberoni	Argentina
Vongole	Olanda

Fisch

Thunfish	FAO 77
Lachs	Norwegen
Garnelen	Argentina
Venusmuscheln	Holland

Pane

Pane fresco	Svizzera
Focaccia	Fatta in casa
Pinsa	Italia

Brot

Frisches Brot	Schweiz
Focaccia	Hausgemacht
Pinsa	Italien

