

Rassegna “Terrasse Suisse”

14.01 – 26.02.2025

*Tutti i giorni a cena e nei fine settimana anche a pranzo.
Jeden Tag zum Abendessen und an den Wochenenden auch zum Mittagessen.*

Tagliere misto con affettati della Mesolcina e formaggi svizzeri – 30

Carne secca, prosciutto crudo, salame - Tête de Moine e Alpe Piora

Gemischte Platte mit Mesolcina Aufschnitt und Schweizer Käse

Trockenfleisch, Rohschinken, Schwein Salametto - Tête de Moine und Piora Alpenkäse

Tagliere di formaggi svizzeri – 24

Tête de Moine, Büscion di mucca “La Colomba”, Formaggio dell’Alpe Piora e Couronne

Auswahl an schweizerische Käsesorten

Tête de Moine, Kuh-Büscion “La Colomba”, Alpenkäse und Couronne

Tête de Moine con carnesecca della Mesolcina – 29

Tête de Moine mit Mesolcina-Trockenfleisch

Büscion di mucca - „La Colomba“ Sant’Antonino – 9

Büscion (Frische Kuhkäse) - “La Colomba” Sant’Antonino

Croûte au fromage Classic – 21

Crostone di pane Vallemaggia al vino bianco con formaggio Raclette fuso

Vallemaggia Brotkruste in Weisswein mit Raclettekäse

Croûte au fromage Deluxe – 23

Crostone di pane Vallemaggia al vino bianco con prosciutto cotto e formaggio Raclette fuso

Vallemaggia Brotkruste in Weisswein mit Schinken und geschmolzenem Raclettekäse

✓ Croûte au fromage Vegan – 26

Fondue – minimo 2 persone

Moitié-moitié – 25 pp

Al pepe della Vallemaggia / Mit Vallemaggia Pfeffer – 28 pp

✓ Vegan – 30 pp

Servita con pane, patate novelle e sottaceti. Serviert mit Brot, Kartoffeln und Essiggurken.



Dessert “Terrasse Suisse”

Meringhe alla doppia panna della Gruyère – 15
Gruyère-Doppelrahm-Meringues

Sorbetto all’albicocca con Apricotine – 10
Aprikosen-Sorbet mit Aprikotin

Sorbetto alla pera con Williamine – 10
Birnsorbet mit Williamine

