

<i>Carta degli asparagi e carciofi</i>	<i>Spargel- und Artischockenkarte</i>	<i>Carte des asperges et artichauts</i>	<i>Asparagus and artichoke menu</i>
--	---------------------------------------	---	-------------------------------------

Insalata di carciofi saltati con code di gamberoni al cerfoglio e limes **Fr. 24.50**

Salade d'artichauts sautées aux crevettes géantes, cerfeuil et limes
Gebratener Artischockensalat mit Riesengarnelenschwänze, Kerbel und Limes
Sauted artichoke salad with black tiger shrimps, chervil and limes
アーティチョークとブラックタイガー海老のサラダ チャイブ&ライム和え
2a,7a

Vellutata di asparagi verdi con julienne di salmone affumicato **Fr. 12.50**

Velouté d'asperges vertes avec julienne de saumon fumé
Grüne Spargelrahmsuppe mit streifen von geräuchtem Lachs
Green asparagus cream soup with smoked salmon julienne
グリーンアスパラガスクリームスープ スモークサーモン添え
1a,7a,9b,4a

Ravioli ai carciofi* con concassé di pomodori e basilico **Fr. 21.50**

Ravioli aux artichauts* avec concassée de tomates et basilic
Artischockenravioli *mit Tomatenwürfel und Basilikum
Artichoke ravioli* with tomatoes concassé and basil
アーティチョークのラビオリ トマト&バジル和え
1a,3a,6b,7a,9b

Linguine al nero di seppia con punte di asparagi verdi alle erbe e code di gamberoni** **Fr. 24.50**

Linguine noires à l'encre de seiche avec pointes d'asperges vertes, fines herbes et queue de crevettes géantes**
Schwarze Linguine (Tintenfischtinte) mit grünen Spargelspitzen, Kräutern und Riesengarnelenschwänze**
Black linguine (squid ink) with green asparagus, herbs and black tiger shrimps**
グリーンアスパラガス&ブラックタイガー海老のリングイーネ
1a,2a,3a,7a,9b

Scaloppine di vitello saltate con punte d' asparagi verdi, in salsa alle spugnole **Fr. 42.00**

Escalopes de veau sautées aux pointes d'asperges vertes à la sauce aux morilles ½ Port **Fr. 26.00**
Gebratene Kalbsschnitzel mit grünen Spargelspitzen an Morchelsauce
Sauted veal escalopes with green asparagus on morels sauce
仔牛のソテー グリーンアスパラガスのモレルソース
1a,7a,9b,3b

Asparagi verdi con salsa : ***Sauce Hollandaise*** 350gr/ 700gr crudi **Fr. 14.50/ 21.50**

3a,7a, 6a,1a,4a

Asperges vertes à la sauce : ***Sauce mousseline*** 350gr/ 700gr cru **Fr. 14.50/ 21.50**

3a,10a,7a

Grüne Spargeln mit : ***Sauce mayonnaise*** 350gr/ 700gr Roh **Fr. 14.50/ 21.50**

3a,10a

Green asparagus with : ***Sauce vinaigrette*** 350gr/700gr raw **Fr. 14.50/ 21.50**

Prosciutto crudo ticinese **70 gr** **Fr. 6.50**

Jambon cru tessinois

Tessiner Rohschinken

Ticino raw ham

Antipasti Hors d'oeuvre Kalte Vorspeisen Appetizers 前菜

<i>Insalata Verde</i>	Fr. 7.00
Salade verte Grüner Blattsalat Green salads グリーンサラダ 3a,10a,9a,7b	
<i>Insalata Mista</i>	Fr. 9.50
Salade mêlée Gemischter Salat Mixed salad ミックスサラダ 3a,10a,9a,7b	
<i>Insalata mista gigante con prosciutto cotto, uovo e crostini</i>	Fr. 18.50
Grande salade mêlée avec jambon cuit, oeuf et croûtons Grosser Salatteller mit gekochtem Schinken, Ei und Brotcroutons Big mixed salad with ham , egg and bread croutons デラックスサラダ ハム、ゆで卵とクルトン添え 1a,3a,10a,9a,7b	
<i>Mousse d'asparagi in cialda di parmigiano con pancetta croccante</i>	Fr. 19.50
Mousse d'aspèrges dans la gaufre de parmesan avec lard croustillant Spargelmousse in der Parmesan Waffel mit knackigem Speck Asparagus mousse on the parmesan waffle with crispy bacon アスパラガスのムース パルミジャーノワッフル&クリスピーベーコン 3a,1a,10b,7a	
<i>Carpaccio di bresaola di manzo con rucola, parmigiano, limone e olio d'oliva</i>	Fr. 23.50
Carpaccio de bresaola de boeuf avec rucola, parmesan, citron et huile d'olive Bresaola Carpaccio (Rind) mit Rucola, Parmesan, Zitrone und Olivenöl Air dried beef carpaccio with rucola, parmesan, lemon and olive oil ドライビーフのカルパッチョ仕立て ルッコラ、パルメザンチーズ、アーティチョーク添え 3b	½ Port Fr. 16.50
<i>Insalata di finocchi agli agrumi con gamberetti</i>	Fr. 19.50
Salade de fenouils aux agrumes et crevettes Fenchelsalat mit Zitrusfrüchten und Garnelen Fennel salad with citrus fruits and shrimps ウイキョウのサラダ 小海老&シトラスフルーツ和え 2a	
<i>Salmon norvegese affumicato, toast e burro, panna al rafano</i>	Fr. 24.50
Saumon norvégien fumé, toast et beurre, raifort chantilly Geräucherter norwegischer Lachs, Toast und Butter, Meerrettichschaum Norwegian smoked salmon, toast and butter, raifort chantilly スモークサーモン ラディッシュクリームとトースト添え 4a,7a,1a	½ Port Fr. 17.50

Minestre Soupes Suppen Soups スープ

Minestra del giorno

Fr. 7.50

Potage du jour
Tagessuppe
Soup of the day
本日のスープ

Crema di piselli verdi con uovo in camicia

Fr. 12.50


Crème aux petits pois avec oeuf poché
Grüne Erbsenschaumsuppe mit verlorenem Ei
Green peas cream soup with poached egg
グリーンピース&ポーチドエッグのクリームスープ
1a,7a,9a,3a

Ristretto di coda di bue allo Sherry con uovo

Fr. 12.00

Consommé de queue de boeuf au Sherry et un oeuf
Klare Ochschwanzsuppe mit Sherry und Ei
Oxtail clair with Sherry and egg
ビーフコンソメスープ
3a,9a,12a

Risotto Gnocchi Risotto Gnocchi リゾット ニョッキ

Gnocchi di patate fatti in casa su salsa al pomodoro e basilico 

Fr. 17.50

Gnocchi de pommes de terre maison sur sauce tomate et basilic
Hausgemachte Kartoffelgnocchi auf Tomatensauce und Basilikum
Homemade potatoes gnocchi on tomato sauce and basil
ホームメイドポテトニョッキ チェリートマトとバジル和え
1a,3a,7a

Risotto ai carciofi 

Fr. 19.50

Risotto aux artichauts
Risotto mit Artischocken
Risotto with artichoke
アーティチョークのリゾット
3a,7a,9a

Risotto allo zafferano e punte d'asparagi 

Fr. 19.50

Risotto au safran et pointes d'aspèrges
Safranrisotto mit grünen Spargelspitzen
Risotto with saffron and green asparagus tips
サフランとグリーンアスパラガスのリゾット
3a,7a,9a

Pasta Pasta Pasta Pasta パスタ


Spaghetti スパゲッティ al pomodoro - sauce aux tomates mit Tomatensauce - with tomatoes sauce - トマトソース 1a	Fr. 15.50
alla carbonara , à la carbonara carbonara, carbonara style カルボナーラ 1a,3a,7a	Fr. 18.50
Lasagne* fatte in casa Lasagnes* faites maison Hausgemachte Lasagne* Homemade lasagne* ホームメイド ラザニア 1a, 3a, 7a, 9a	Fr. 19.50
Ravioli* agli spinaci e ricotta al burro e salvia Raviolis* farcis aux épinards et ricotta au beurre à la sauge Ravioli* gefüllt mit Spinat und Ricotta an Salbeibutter Ravioli* with spinach and ricotta cheese on sagebutter ほうれん草とリコッタチーズのラビオリ セージバター風味 1a,3a,6a,7a, 9a	Fr. 21.50

A richiesta pasta senza glutine Auf Anfrage glutenfreie Teigwaren Ask for gluten free pasta

Dalla griglia Depuis le grill Vom Grill From the grill グリル

Battuta di vitello Paillard de veau Kalbsschnitzel Veal steak 仔牛のステーキ	150 gr	Fr. 38.00
Bistecca di maiale Steak de porc Schweinssteak Pork steak ポークステーキ	180 gr	Fr. 24.00
Entrecote di manzo Entrecôte de boeuf Rindsentrecote Beef sirloin steak ビーフ サーロインステーキ	180 gr	Fr. 39.00

Dalla pentola De la poële Aus der Panne From the pan お肉

<i>Piccata di vitello alla milanese con risotto</i>		Fr. 39.00
Piccata de veau à la milanaise avec risotto		
Kalbspiccata Mailänder Art mit Risotto	½ Port	Fr. 25.00
Veal piccata Milan style with risotto		
ミラノ風仔牛のピカタ リゾット添え		
1a,3a,7a,9b		
<i>Scaloppine di maiale saltate in salsa ai funghi</i>		Fr. 25.00
Escalopes de porc sautées à la sauce aux champignons		
Schweinsschnitzel gebraten an Champignonssauce	½ Port	Fr. 19.00
Porc escalops sauted with mushrooms sauce		
ポークソテー マッシュルームソース		
1a,7a,9b		
<i>Petto di pollo al forno in salsa alla senape e rosmarino</i>		Fr. 25.00
Sûpreme de poulet rôti au four à la sauce moutarde et romarin		
Im Ofen gebratene Pouletbrust an Senfsauce mit Rosmarin		
Roast chicken breast with mustard sauce and rosemary		
チキンブレストのオープン焼き マスタード&ローズマリーソース		
1a,7a,10a		
<i>Cordon bleu di vitello farcito con prosciutto e gruyère</i>		Fr. 39.00
Cordon bleu de veau farci au jambon et gruyère		
Kalbs Cordon bleu gefüllt mit Schinken und Gruyère		
Veal cordonbleu filled with ham and gruyere cheese		
仔牛のカツレツ ハムとグリエールチーズ入り		
1a,3a,7a		
<i>Dadolata di tofu saltati con frutta in salsa all' agrodolce</i>		Fr. 18.50
Dès de tofu sautés aux fruits à la sauce au aigre doux		
Gebratene Tofuwürfel an Süss-Sauersauce		
Sauted tofu cubes on sweet and sour sauce		
角切り豆腐ソテーの甘酢ソース		
6a,1a,9b		

Pesci Poissons Fische Fish お魚

<i>Filetto di coregone* del lago di Lugano alla mugnaia</i>		Fr. 26.50
Filet de féra* du Lac de Lugano à la meunière		
Gebratenes Felchenfilet* aus dem Luganersee nach Müllerinart	½ Port	Fr. 20.50
Sauteed white fish* from the Lugano lake Meuniere style		
ルガーノ産白身魚のムニエル		
4a,1a,7a,6a		

Dolci Desserts Nachtsch Desserts デザート

Macedonia di frutta fresca



Macédoine de fruits frais
Frischer Fruchtsalat
Fresh fruit salad
カットフルーツサラダ

Fr. 8.50

Piatto di formaggi

Assiette de fromages
Käseteller
Selection of cheese
チーズの盛り合わせ
7a,8a

Fr. 9.50

Zabaione al Marsala con gelato vaniglia e frutti di bosco

Sabayon au Marsala à la glace vanille et fruits de bois
Sabayon mit Marsala, Vanilleglace und Beeren
Sabayon with Marsala, vanilla ice cream and berries
マルサラ酒のサバヨン バニラアイス&ベリー添え
3a,12a

Fr. 12.50

Tiramisu fatto in casa

Tiramisu maison
Hausgemachtes Tiramisu
Home made tiramisu
ホームメイドティラミス
1a,7a,3a,4a

Fr. 8.50

Crema rovesciata al caramello fatta in casa

Crème renversée au caramel maison
Hausgemachtes Karamelköpfl
Home made caramel custard cream
ホームメイド プリン
3a, 7a

Fr. 8.50

Sorbetti della casa (fragola, mango, limone) la pallina

Sorbet maison (fraises, mangue, citron) la boule
Hausgemachte Sorbets (Erdbeer, Mango, Zitrone) pro Kugel
Home made sorbets (strawberry, mango, lemon) the portion
ホームメイド シャーベット (イチゴ、マンゴー、レモン) 1カップ

Fr. 3.00

Con vodka – avec vodka – mit Vodka – with vodka
ウオッカかけ

+ Fr. 4.00

Con panna – mit Schlagrahm – avec crème fouettée – with whipped cream
ホイップクリーム添え

+ Fr. 1.00