

Carta estiva

Sommer Menu


Carte d'été

Summer menu

Piatto fitness con petto di pollo, insalate, melone e cottage cheese **Fr. 21**

Fitnesssteller mit gebratene Pouletbrust, Salaten, Melonen und Hüttenkäse
Assiette fitness avec suprême de poulet, salades, melons et cottage cheese
Fitness plate with chicken breast, salads, melons and cottage cheese
フィットネスグリーンサラダ チキンブレスト、メロン&カッテージチーズ入り
3a,7a,10a,7b,9b

Quiche alle verdure con insalate mista **Fr. 19**

Gemüse-Quiche mit gemischtem Salat 
Quiche aux legumes et salade mêlée
Quiche with mixed salad
野菜のキッシュ ミックスサラダ添え
1a,3a,7a,10a,8b,


Ventaglio di meloni con prosciutto crudo nostrano **Fr. 21**

Melonenfächer mit Tessiner Rohschinken
Eventail de melons avec jambon cru tessinois
Melon fan with Ticino raw ham
ティチーノ産生ハム&メロン

Insalata di ananas con pomodori, peperoni, coriandolo e gamberetti **Fr. 23**

Ananassalat mit Tomaten, Peperoni, Koriander und Garnelen
Salade d'ananas avec tomates, poivrons, coriandre et crevettes
Pineapple salad with tomatoes, sweet peppers, coriander and shrimps
小海老とパイナップルサラダ トマト、コリアンダー&レッドペッパー和え
2a

Verdure grigliate con mozzarella di bufala al basilico **Fr. 19**

Grilliertes Gemüse mit Büffel-Mozzarella und Basilikum 
Légumes grillés avec mozzarella de bufala au basilic
Grilled vegetables with bufala mozzarella and basil
野菜のグリル 水牛モッツアレラ&バジル添え

Tagliatelle al nero di seppia con code di gamberoni e pomodoro **Fr. 27**

Nudeln aus Sepia-Tinte mit Riesengarnelenschwänze und Tomaten
Nouilles au noir de sépia avec queues de crevettes géantes et tomates
Black sepia ink noodles with giant shrimps and tomatoes
イカ墨パスタ ブラックタイガー&トマト和え
1a,2a


Risotto al limone e timo con filetto di lucioperca del lago di Lugano **Fr. 27**

Zitronen-Thymian Risotto mit Zanderfilet aus dem Luganersee
Risotto au citron et thym avec filet de sandre du lac de Lugano
Lemon thyme risotto with pike perch fillet from Lugano lake
レモンとタイムのリゾット&ルガーノ湖産パイクパーチのフィレ
4a,7a



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. 16


alla carbonara, à la carbonara
carbonara, carbonara style
カルボナーラ
1a,3a,7a



Fr. 18

Lasagne *fatte in casa
Lasagnes* maison
Hausgemachte Lasagne*
Home made lasagne*
ホームメイド ラザニア
1a, 3a, 7a, 9a

Fr. 19

Ravioli* agli spinaci e ricotta al burro e salvia 
Raviolis* farcies 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,7a,

Fr. 21



A richiesta pasta senza glutine

Auf Anfrage glutenfreie Teigwaren


Ask for gluten free pasta

Risotto

Gnocchi

リゾット

ニョッキ

Risotto al pomodoro con mozzarella di bufala e basilico 
Risotto aux tomatesavec mozzarella de boufflonne et basilic
Tomatenrisotto mit Büffel-Mozzarella und Basilikum
Tomatoes risotto with bufalo mozzarella cheese and basil
水牛モツアレラとトマトのリゾット バジル添え
1b ,3a,7a,9b

Fr. 18

Risotto ai gallinacci 
Risotto aux chanterelles
Risotto mit Pfifferlin
Risotto with chanterelles
あんず茸のリゾット
1b,3b,7a,9a,



Fr. 21

Antipasti **Hors d'oeuvre** **Kalte Vorspeisen** **Appetizers** **前菜**

Insalata Verde 

Salade Verte
Grüner Blattsalat
Green salad
グリーンサラダ
3a,10a,9b,7b

Insalata Mista 

Salade mêlée
Gemischter Salat
Mixed salad
ミックスサラダ
3a,10a,9b,7b



Fr. 7

Fr. 10

Insalata mista gigante con prosciutto cotto, uovo e crostini

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,9b,7b

Fr. 19

Piatto d'affettati ticinesi con formaggio

Assiette de charcuterie tessinoise et fromage
Tessiner Aufschnitt-Teller mit Käse
Ticino cold cuts with cheese
ティチーノ産生ハム、サラミ & チーズの冷製前菜盛り合わせ
7a,3b

Fr. 25

Carpaccio di bresaola di manzo con rucola, parmigiano, limone e olio d'oliva

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 oliveoil
ドライビーフのカルパッチョ仕立て ルッコラ、パロメザンチーズ、アーティチョーク添え
3b

Fr. 24

1/2 Porz. Fr. 17

Salmone norvegese affumicato, toast e burro, panna al rafano

Saumon norvégien fumé, toast et beurre, raifort chantilly
Geräucherter Norwegischer Lachs, Toast und Butter, Meerrettichschaum
Smoked norwegian 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

Fr. 25

1/2 Porz. Fr. 18

Per domande su allergeni e/o intolleranze alimentari vi preghiamo di rivolgervi ai nostri collaboratori
Pour toute question relative aux allergènes ou aux intolérances alimentaires, veuillez-vous adresser à nos collaborateurs
Bei Fragen zu Allergenen und Lebensmittelunverträglichkeiten wenden Sie sich bitte an unsere Mitarbeitenden
For questions regarding food allergies and intolerances, please ask our waiting staff

Minestre Soupes Suppen Soups スープ

Minestra del giorno

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

Fr. 7

Gazpacho della casa con concassé di pomodori e crostini 

Gazpacho maison à la concassé de tomates et croutons
Hausgemachte Gazpacho mit Tomatenconcassé und croutons
Home made gazpacho with tomato concassé and bread croutons
ホームメイドガスパッチョ
1a,3a,7a,10a



Fr. 11

Ristretto di coda di bue allo Sherry con uovo

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

Fr. 13

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

Bistecca di maiale

Steak de porc
Schweinssteak
Pork steak
ポークステーキ

180 gr

Fr. 24

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

Tutte le carni sono accompagnate da verdure del giorno riso o risotto, patate arrosto o tagliatelle
Toutes les viandes sont servies avec le légume du jour, riz ou risotto, pommes rissolées ou nouilles
Die Gerichte werden mit dem Tagesgemüse, Reis oder Risotto, Bratkartoffeln oder Nudeln serviert
Above dishes are served with the vegetables of the day, rice or risotto, potatoes or nuddles
上記のお肉料理には本日の野菜が付きます。

その他、ライス、リゾット、ポテト又はパスタのいずれかの付けあわせををお選び ください。

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

<i>Piccata di vitello alla milanese con risotto</i>	Fr. 38
Piccata de veau à la milanaise avec risotto	
Kalbpiccata Mailänder Art mit Risotto	1/2 Porz. Fr. 25
Veal piccata Milan style with risotto	
仔牛のピカタ ミラノスタイル リゾット和え	
1a,3a,7a,9b	
<i>Scaloppine di maiale gratinate al pomodoro e mozzarella di bufala</i>	Fr. 26
Escalopes de porc gratinées aux tomates et mozzarella de bufala	
Schweinschnitzel ueberbacken mit Tomaten und Büffel-Mozzarella	1/2 Porz. Fr. 19
Porc escalops gratinated with tomatoes and bufalo mozzarella cheese	
ポークソテー トマト&水牛モッツアレラのせ	
1a,7a,9b	
<i>Petto di pollo al forno in salsa ai gallinacci</i>	Fr. 25
Sûpreme de poulet rôti au four à la sauce aux chanterelles	
Im Ofen gebratene Pouletbrust an Pfifferlingesauce	
Roast chicken breast with chanterelles sauce	
ローストチキン あんず茸ソース	
1a,7a	
<i>Cordon bleu di vitello farcito con prosciutto e gruyère</i>	Fr. 38
Cordon bleu de veau farci au jambon et gruyère	
Kalbs Cordon bleu gefüllt mit Schinken und Gruyère	
Veal cordonbleu filled with ham and gruyère	
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. 19
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	
豆腐の甘酢ソース	
6a,1a,9b,	

Pesce Poisson Fisch Fish お魚

<i>Filetto di coregone* del lago di Lugano alla mugnaia</i>	Fr. 27
Filet de fra* du Lac de Lugano à la meunière	
Gebrautes Felchenfilet* aus dem Luganersee nach Müllerinart	1/2 Porz. Fr. 21
Sauted white fish* from the Lugano lake Meuniere style	
ルガーノ湖産ホワイトフィッシュ（コクチマス）のムニエル	
4a,1a,7a,6a	

Dolci

Desserts

Nachtisch

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. 9

Piatto di formaggi ✓

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

Fr. 10

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
サバヨンマルサラ酒風味 バニラアイス&ベリー添え
3a,12a



Fr. 13

Tiramisu alle fragole ✓

Tiramisu aux fraises
Erdbeer-Tiramisu
Strawberry Tiramisu
ストロベリーティラミス
7a,3a,4a

Fr. 12



Semifreddo alle nocciole e cacao su salsa alle fragole

Parfait aux noisettes et cacao sur coulis de fraises
Haselnuss-Kakao Parfait an Erdbeersauce
Home made hazelnuts and cacao parfait on strawberry sauce
ヘーゼルナッツ&カカオのホームメイドパルフェ ストロベリーソース
3a,7a,8a

Fr. 11

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

Sorbet maison (fraises, mangue, citron) la boule
Hausgemachte Sorbets (Erdbeer, Mango, Zitrone) pro Kugel
Homemade sorbets (strawberries, mango, lemon) each scoop
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

Con vodka – avec vodka – mit Vodka – with vodka

+ Fr. 4

ウォッカかけ

Con panna – mit Schlagrahm – avec crème fouettée – with whipped cream

+ Fr. 1

ホイップクリーム添え

Dolce del giorno

Dessert du jour
Tagesdessert
Dessert of the day
本日のデザート

Prezzo del giorno

Prix du jour
Tagespreis
Price of the day