

Mercoledì 14 dicembre – menu del giorno

Italiano	Deutsch	Français	English
Insalata di finocchi e arance con gamberetti o Toast ai funghi misti **	Fenchelsalat mit Orangen und Garnelen oder Toast mit verschiedenen Pilzen **	Salade de fenouil aux oranges et crevettes ou Toast aux champignons **	Fennel salad with oranges and shrimps or Mushrooms toast **
Passato di piselli verdi o Insalata di stagione **	Passierte Grünerbsensuppe oder Saisonsalat **	Potage puré aux petits pois ou Salade saison **	Green peas puree soup or Seasonal side salad **
Risotto alla zucca e luganiga o Filetto di coregone del Lago di Lugano alla mugnaia Patate al naturale Broccoli ai pomodori **	Kürbisrisotto mit Tessiner Schweinswurst oder Gebratenes Felchenfilet aus dem Luganersee Müllerinart Salzkartoffeln Brokkoli mit Tomaten **	Risotto à la courge et saucisse tessinoise ou Filet de féra du lac de Lugano Meunière Pommes nature Broccoli à la concasse de tomates **	Pumpkins risotto with ticino sausage or Sauted white fish filet From the Lugano lac Meuniere style Nature potatoes Broccoli with tomatoes **
Crostata alle mele o Selezione di formaggi o Frutta fresca	Apfelkuchen oder Käse Auswahl oder Frische Früchte	Tarte aux pommes ou Choix de fromages ou Fruits frais	Apple tart or Selection of cheese or Fresh fruits

Proposte di vini per la settimana
Wine suggestion for this week

Darling bianco, Federale
Angelo Delea, Losone

1dl Fr. 6.50

Darling rosso, Federale, A. Delea

Merlot Ticino & Carbetmet Franc 1dl Fr. 7.50

Vaplocella Ripasso, DOC, 2017

Villa Canestrari, I Lasi, IT 1dl Fr. 7.50

Menu completo Fr. 45
Piatto del giorno con Fr. 26
insalata o minestra

Ganzes Menu Fr. 45
Tagesteller mit Fr. 26
Salat oder Suppe

Menu complet Fr. 45
Assiette du jour avec Fr. 26
salade ou potage

Complete menu Fr. 45
Main dish with Fr. 26
side salad or soup

La provenienza delle carni e dei pesci, così come la tabella degli allergeni e delle intolleranze può essere consultata sul menu "a la carte"
Die Herkunft von Fleisch und Fisch, sowie die Allergenen- und Intoleranz-Tabellen, finden Sie auf der "a la carte" Karte
L'origine de la viande et du poisson, ainsi que les tableaux des allergènes et d'intolérances peuvent être consultés sur le menu à la carte
The origin of meat and fish, as well as tables of allergens and intolerances can be consulted on the "a la carte" menu

Giovedì 15 dicembre – menu del giorno

Italiano	Deutsch	Français	English
Insalata autunnale con funghi, pancetta, uva e crostini o Uovo in camicia alla Fiorentina **	Herbstsalat mit Pilzen, Speck, Trauben und Croutons oder Verlorenes Ei Florentinerart mit Spinat **	Salade automnale avec champignons lardons, raisins et croûtons ou Oeuf poché à la florentine aux épinards **	Fall salad with mushrooms bacon, grapes and croutons or Poached egg Florence style with spinach **
Crema ai funghi o Insalata di stagione **	Pilzrahmsuppe oder Saisonsalat **	Crème aux champignons ou Salade de saison **	Mushrooms cream soup or Seasonal side salad **
Scaloppine di maiale in salsa ai funghi o Paillarda di manzo Burro alle erbe Patate rosolate Carote glassate **	Gebratene Schweinsschnitzel an Pilzsauce oder Rinds-Paillarda Kräuterbutter Bratkartoffeln Glasierter Karotten **	Escalopes de porc sautées Sauce aux champignons ou Paillarda de boeuf Beurre Maître d'Hotel Pommes de terre rissolées Carottes glacées **	Sautéed porc escalopes on mushrooms sauce or Beef paillarda Herbs butter Roasted potatoes Glaced carrots **
Vermicelli di castagne con panna o Selezione di formaggi o Frutta fresca	Kastanien-Vermicelles mit Schlagrahm oder Käse Auswahl oder Frische Früchte	Vermicelles de châtaignes Chantilly ou Choix de fromages ou Fruits frais	Chestnuts vermicelles Chantilly or Selection of cheese or Fresh fruits

Proposte di vini per la settimana
Wine suggestion for this week

Darling bianco, Federale
Angelo Delea, Losone

1dl Fr. 6.50

Darling rosso, Federale, A. Delea

Merlot Ticino & Caribernet Franc

1dl Fr. 7.50

Vaplocella Ripasso, DOC, 2017

Villa Canestrari, I Lasi, IT

1dl Fr. 7.50

Menu completo

Fr. 45

Piatto del giorno con
insalata o minestra

Fr. 26

Ganzes Menu

Fr. 45

Tagesteller mit
Salat oder Suppe

Fr. 26

Menu complet

Fr. 45

Assiette du jour avec
salade ou potage

Fr. 26

Complete menu

Fr. 45

Main dish with
side salad or soup

Fr. 26

La provenienza delle carni e dei pesci, così come la tabella degli allergeni e delle intolleranze può essere consultata sul menu "a la carte"
Die Herkunft von Fleisch und Fisch, sowie die Allergenen- und Intoleranz-Tabellen, finden Sie auf der "a la carte" Karte
L'origine de la viande et du poisson, ainsi que les tableaux des allergènes et d'intolérances peuvent être consultés sur le menu à la carte
The origin of meat and fish, as well as tables of allergens and intolerances can be consulted on the "a la carte" menu

Venerdì 16 dicembre – menu del giorno

Italiano

Deutsch

Français

English

Piatto d' affettati ticinesi o Spaghetti al pomodoro **	Tessiner Aufschnitt-Teller oder Spaghetti an Tomatensauce **	Petite assiette de charcuterie tessinoise ou Spaghetti à la sauce tomate **	Ticino cold cuts or Spaghetti on tomato sauce **
Crema di castagne o Insalata di stagione **	Kastanienrahmsuppe oder Saisonsalat **	Crème de châtaignes ou Salade de saison **	Chestnuts cream soup or Seasonal side salad **
Scaloppine di vitello al Marsala o Code di gamberoni saltati Salsa alle erbe Riso alla creola Spinaci al burro **	Kalbsschnitzel an Marsala oder Gebratene Riesengarnelenschwänze Kräutersauce Kreolenreis Spinat mit Butter **	Escalopes de veau au Marsala ou Queue de crevettes géantes Sauce aux fines herbes Riz créole Epinards au beurre **	Veal escalopes with Marsala or Black tiger shrimps Herbs sauce Rice creole style Spinach with butter **
Ananas caramellato Gelato alla vaniglia o Selezione di formaggi o Frutta fresca	Caramelisierte Ananas Vanilleglace oder Käse Auswahl oder Frische Früchte	Ananas caramélisée Glacé à la vanille ou Choix de fromages ou Fruits frais	Caramelized pineapple Vanilla ice cream or Selection of cheese or Fresh fruits

Proposte di vini per la settimana

Wine suggestion for this week

Darling bianco, Federale

Angelo Delea, Losone 1dl Fr. 6.50

Darling rosso, Federale, A. Delea

Merlot Ticino & Carbet Franc 1dl Fr. 7.50

Vaplocella Ripasso, DOC, 2017

Villa Canestrari, I Lasi, IT 1dl Fr. 7.50

Menu completo

Fr. 45

Piatto del giorno con
insalata o minestra

Fr. 26

Ganzes Menu

Tagesteller mit
Salat oder Suppe

Fr. 45

Fr. 26

Menu complet

Fr. 45

Assiette du jour avec
salade ou potage

Fr. 26

Complete menu

Main dish with
side salad or soup

Fr. 45

Fr. 26

La provenienza delle carni e dei pesci, così come la tabella degli allergeni e delle intolleranze può essere consultata sul menu "a la carte"
Die Herkunft von Fleisch und Fisch, sowie die Allergenen- und Intoleranz-Tabellen, finden Sie auf der "a la carte" Karte
L'origine de la viande et du poisson, ainsi que les tableaux des allergènes et d'intolérances peuvent être consultés sur le menu à la carte
The origin of meat and fish, as well as tables of allergens and intolerances can be consulted on the "a la carte" menu