

Lunedì 28 ottobre – menu della cena

Italiano	Deutsch	Français	English
Mousse di formaggio su carpaccio di barbabietole con rucola e noci o Flan di carote su salsa alle erbe ***	Käsemousse auf Randen-Carpaccio mit Rauke und Nüssen oder Karotten-Flan auf Kräutersauce ***	Mousse de fromage sur carpaccio de betteraves à la roquette et noix ou Flan de carottes sur sauce aux fines herbes ***	Cheese mousse on beets carpaccio with rocket and nuts or Carrots flan on herbs 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 ***
Spätzli agli spinaci e funghi gratinate al formaggio d'Alpe Ticinese, uovo al piatto o Salmi di cervo con mele Spätzli al burro Cavolo rosso brasato **	Spinatspätzli mit Pilzen, ueberbacken mit Tessiner Alpkäse, Spiegelei oder Hirschpfeffer mit Äpfeln Spätzli an Butter Geschmortes Rotkraut **	Spätzli aux épinards et champignons, gratinées au fromage des Alpes tessinois, oeuf au plat ou Civet de cerf aux pommes Spätzli au beurre Chou rouge braisé **	Spinach spätzli with mushrooms, gratinated with Ticino Apl cheese, fried egg or Deer stew with apples Spätzli with butter Braised red cabbage **
Coppa Danimarca o Selezione di formaggi o Frutta fresca	Coupe Denmark oder Käse Auswahl oder Frische Früchte	Coupe Danmarc ou Choix de fromages ou Fruits frais	Ice cup Danimarc or Selection of cheese or Fresh fruits



Menu completo
Solo piatto principale

Fr. 49
Fr. 28

Ganzes Menu
Nur Hauptgang/Tagesteller

Fr. 49
Fr. 28

Menu complet
Plat principal/Assiette du jour

Fr. 49
Fr.28

Complete menu
Main dish only

Fr. 49
Fr. 28

Martedì 29 ottobre – menu della cena

Italiano

Deutsch

Français

English

Carpaccio di bresaola con rucola e parmigiano o	Bresaola Carpaccio mit Rauke und Parmesan oder	Carpaccio de bresaola à la Roquette et parmesan ou	Bresaola carpaccio with rocket and parmesan cheese or
Penne alle castagne con seitan, zucca e verza **	Kastanien-Penne mit Seitan, Kürbis und Wirsing **	Penne aux châtaignes au seitan, courge et chou frisé **	Chestnuts penne with seitan, pumpkins and savoy cabbage **
Consommé brunoise o	Kraftbrühe mit Gemüsebrunoise oder	Consommé brunoise ou	Consommé brunoise or
Insalata di stagione **	Saisonsalat **	Salade de saison **	Seasonal side salad **
Scaloppine di vitello Salsa al limone o	Gebratene Kalbsschnitzel an Zitronensauce oder	Escalopes de veau sautées Sauce au citron ou	Sauteed veal escalopes Lemon sauce or
Lombatina d'agnello al forno Salsa alle erbe Riso alle verdure Zucchine saltate **	Gebratener Lammrücken Kräutersauce Gemüsereis Gebratene Zuchetti **	Selle d'agneau rôti Sauce aux fines herbes Riz aux légumes Courgettes sautées **	Roasted lamb saddle Herbs sauce Rice with vegetables Sauteed zucchini **
Crema al caramello o	Caramel-Köpfli oder	Crème renversée au caramel ou	Caramel crustard cream or
Selezione di formaggi o	Käse Auswahl oder	Choix de fromages ou	Selection of cheese or
Frutta fresca	Frische Früchte	Fruits frais	Fresh fruits



Menu completo
Solo piatto principale

Fr. 49
Fr. 28

Ganzes Menu
Nur Hauptgang/Tagesteller

Fr. 49
Fr. 28

Menu complet
Plat principal/Assiette du jour

Fr. 49
Fr.28

Complete menu
Main dish only

Fr. 49
Fr. 28

Mercoledì 30 ottobre – menu della cena

Italiano	Deutsch	Français	English
Insalata di finocchi e arance ai 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 alla menta o Insalata di stagione **	Grünerbsensuppe mit Minze oder Saisonsalat **	Potage aux pois verts à la menthe ou Salade saison **	Green peas puree soup with minth or Seasonal side salad **
Controfiletto di manzo spadellato Salsa al pepe verde Patate rosolate o Filetto di coregone del lago di Lugano al burro e mandorle Patate al naturale Broccoli ai pomodori **	Gebratenes Rinds-Entrecote Grünerpfeffersauce Bratkartoffeln oder Gebratenes Felchenfilet aus dem Luganersee an Mandelbutter Salzkartoffeln Brokkoli mit Tomaten **	Entrecote de boeuf sautée Sauce au poivre vert Pommes de terre rissolées ou Filet de féra sauté du lac de Lugano Beurre aux amandes Pommes nature Broccoli à la concasse de tomates **	Sauteed beef entrecote Green pepper sauce Roasted potatoes or Sauteed white fish from the Lugano lake on almonds butter Nature potatoes Broccoli with tomatoes **
Coppa Nesselrode Gelato vaniglia con vermicelli di castagne o Selezione di formaggi o Frutta fresca	Coupe Nesselrode Vanilleeis mit Kastanien Vermicelles oder Käse Auswahl oder Frische Früchte	Coupe Nesselrode Glace vanille aux vermicelles de châtaignes ou Choix de fromages ou Fruits frais	Ice cup Nesselrode Vanilla ice with chestnuts vermicelles or Selection of cheese or Fresh fruits



Menu completo
Solo piatto principale

Fr. 49
Fr. 28

Ganzes Menu
Nur Hauptgang/Tagesteller

Fr. 49
Fr. 28

Menu complet
Plat principal/Assiette du jour

Fr. 49
Fr.28

Complete menu
Main dish only

Fr. 49
Fr. 28

Giovedì 31 ottobre – menu della cena

Italiano	Deutsch	Français	English
Insalata autunnale con funghi, pancetta, uva e crostini o Crespella alla Fiorentina **	Herbstsalat mit Pilze, Speck, Trauben und Croutons oder Pfannkuchen Florentinerart mit Spinat gefüllt **	Salade automnale avec champignons, lardons, raisins et croûtons ou Crêpe à la florentine aux épinards **	Fall salad with mushrooms, bacon, grapes and croutons or Crepe Florence style with spinach **
Crema di zucca o Insalata di stagione **	Kürbisrahmsuppe oder Saisonsalat **	Crème de courge ou Salade de saison **	Pumpkins cream soup or Seasonal side salade **
Petto di pollo al forno Salsa alla senape o Brasato di manzo Salsa al Merlot Polenta ticinese Carote glassate **	Gebratene Pouletbrust an Senfsauce oder Rindsschmorbraten an Merlotsauce Polenta Tessiner Art Glasierte Karotten **	Suprême de poulet rôti Sauce à la moutarde ou Boeuf braisé Sauce au Merlot Polenta tessinoise Carottes glacées **	Roasted chicken breast on mustard sauce or Braised beef Merlot wine sauce Polenta Ticino style Glaced carotts **
Ananas marinato con menta e rosmarino Sorbetto al mango o Selezione di formaggi o Frutta fresca	Marinierte Ananas mit Minze und Rosmarin Mangosorbet oder Käse Auswahl oder Frische Früchte	Ananas marinée à la menthe et au romarin Sorbet à la mangue ou Choix de fromages ou Fruits frais	Marinated pineapple with minth & rosemary Mango sorbet or Selection of cheese or Fresh fruits



Menu completo
Solo piatto principale

Fr. 49
Fr. 28

Ganzes Menu
Nur Hauptgang/Tagesteller

Fr. 49
Fr. 28

Menu complet
Plat principal/Assiette du jour

Fr. 49
Fr.28

Complete menu
Main dish only

Fr. 49
Fr. 28

Venerdì 1. novembre – menu della cena

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 carote al cocco o Insalata di stagione **	Karottenrahmsuppe mit Kokosnuss oder Saisonsalat **	Crème de carottes et noix de coco ou Salade de saison **	Carotts cream soup with coconuts or Seasonal side salad **
Verdure miste con tofu in salsa al curry o Filetto di branzino Salsa alle olive capperi e basilico Riso alla creola Spinaci al burro **	Mischgemüse mit Tofu an Currysauce oder Gebratenes Wolfsbarschfilet Basilikum-Oliven-Kapernsauce Kreolenreis Spinat mit Butter **	Macedoine de légumes et tofu à la sauce au curry ou Filet de loup de mer Sauce au basilic,olives et capres Riz à la crèole Epinards au beurre **	Mixed vegetables and tofu on curry sauce or Seabass filet Basil, olives and capers sauce Rice creole style Spinach with butter **
Coppa Hot berry o Selezione di formaggi o Frutta fresca	Coupe Hot berry oder Käse Auswahl oder Frische Früchte	Coupe Hot berry ou Choix de fromages ou Fruits frais	Ice cup hot berries or Selection of cheese or Fresh fruits



Menu completo
Solo piatto principale

Fr. 49
Fr. 28

Ganzes Menu
Nur Hauptgang/Tagesteller

Fr. 49
Fr. 28

Menu complet
Plat principal/Assiette du jour

Fr. 49
Fr.28

Complete menu
Main dish only

Fr. 49
Fr. 28

Sabato 2 novembre – menu della cena

Italiano	Deutsch	Français	English
Insalata Waldorf con petto d'anatra affumicato ai mirtilli	Waldorfsalat mit geräucherter Entenbrust und mit Heidelbeeren	Salade Waldorf au magret de canard fumé et aux mirtilles	Waldorf salad with smoked duckling breast and berries
o	oder	ou	or
Farfalle alla panna con broccoli e salmone affumicato	Farfalle an Rahmsauce mit Brokkoli und geräuchtem Lachs	Farfalle à la crème aux broccoli et saumon fumé	Farfalle on creamy sauce with broccoli and smoked salmon
**	**	**	**
Passato di ceci al rosmarino	Passierte Kickererbsensuppe mit Rosmarin	Potage de pois chiches au romarin	Chick peas puree soup with rosemary
o	oder	ou	or
Insalata di stagione	Saisonsalat	Salade de saison	Seasonal side salad
**	**	**	**
Bistecca di maiale Salsa alle prugne	Schweinssteak Zwetschgensauce	Steak de porc sauce aux prunes	Porc steak Plums sauce
o	oder	ou	or
Dadolata di lombatina di coniglio Salsa all'erba cipollina	Gebratene Kaninchenrückenfiletwürfel an Schnittlauchsauce	Dès de filet de râble de lapin à la sauce ciboulette	Sauteed rabbit loin filet cubes on chives sauce
Gratin di patate	Kartoffelgratin	Gratin de pommes de terre	Potatoes gratin
Fagiolini verdi al timo	Grüne Bohnen mit Thymian	Haricots verts au thym	String beans with thyme
**	**	**	**
Sorbetto al mango	Mangosorbet	Sorbet à la mangue	Mango sorbet
o	oder	ou	or
Selezione di formaggi	Käse Auswahl	Choix de fromages	Selection of cheese
o	oder	ou	or
Frutta fresca	Frische Früchte	Fruits frais	Fresh fruits



Menu completo
Solo piatto principale

Fr. 49
Fr. 28

Ganzes Menu
Nur Hauptgang/Tagesteller

Fr. 49
Fr. 28

Menu complet
Plat principal/Assiette du jour

Fr. 49
Fr.28

Complete menu
Main dish only

Fr. 49
Fr. 28

Domenica 3 novembre – menu della cena

Italiano

Deutsch

Français

English

Cocktail di gamberetti con pomodori e basilico o Ravioli agli spinaci al burro e salvia **	Garnelen-Cocktail mit Tomaten und Basilikum oder Spinat-Ravioli an Salbeibutter **	Cocktail de crevettes aux tomates et basilic ou Raviolis aux épinards au beurre à la sauges **	Shrimps Cocktail with tomatoes and basil or Raviolis filled with spinach on sages butter **
Crema al pomodoro o Insalata di stagione **	Tomatenrahmsuppe oder Saisonsalat **	Crème de tomates ou Salade de saison **	Tomato cream soup or Seasonal side salad **
Risotto ai funghi misti o Piccata di vitello alla Milanese Risotto al parmigiano Cavoli di Bruxelles al burro **	Risotto mit Pilzragout oder Kalbspiccata Mailänder Art Parmesanrisotto Rosenkohl mit Butter **	Risotto à la mélange de champignons ou Piccata de veau à la milanaise Risotto au parmesan Chou de Bruxelles au beurre **	Risotto with mixed mushrooms or Veal piccata Milan style Risotto with parmesan Brussel sprouts **
Coppa Jacques o Selezione di formaggi o Frutta fresca	Coupe Jacques oder Käse Auswahl oder Frische Früchte	Coupe Jacques ou Choix de fromages ou Fruits frais	Ice cup Jacques or Selection of cheese or Fresh fruits



Menu completo
Solo piatto principale

Fr. 49
Fr. 28

Ganzes Menu
Nur Hauptgang/Tagesteller

Fr. 49
Fr. 28

Menu complet
Plat principal/Assiette du jour

Fr. 49
Fr.28

Complete menu
Main dish only

Fr. 49
Fr. 28

Menu alla carta Speisekarte Menu à la carte

<i>Carpaccio di bresaola con rucola, scaglie di parmigiano e limone</i>		Fr. 25
Carpaccio de bresaola avec rucola, parmesan et citron	½ Porz	Fr. 18
Bresaola-Carpaccio mit Rucola, Parmesan et citron		
Thin slices of Bresaola (air dried beef) with rocket leaves, parmesan and lemon		
<i>Salmone norvegese affumicato con toast e burro</i>		Fr. 25
Saumon norvégien fumé, toast et beurre	½ Porz	Fr. 18
Geräucherter norwegischer Lachs, Toast und Butter		
Smoked norwegian salmon with toast and butter		
<i>Grande insalata mista con prosciutto e uovo</i>		Fr. 19
Grande salade mêlée avec jambon cuit et oeuf		
Grosser Salatteller mit Schinken und Ei		
Large mixed salad dish with ham and egg		
<i>Ristretto di coda di bue al Porto e uovo</i>		Fr. 14
Oxtail clair au Porto et oeuf		
Klare Ochsenschwanzsuppe mit Portwein und Ei		
Oxtail clair with Port wine and egg		
<i>Ravioli agli spinaci e ricotta al burro e salvia</i>		Fr. 22 V
Ravioli aux épinards et ricotta au beurre à la sauge		
Spinat-Ricotta Ravioli an Salbeibutter		
Ravioli filled pasta with ricotta cheese and spinach on melted buffet and sage leaves		
<i>Spaghetti al pomodoro opp alla Carbonara</i>	Fr. 15V / 19	
Spaghetti à la sauce tomate ou Carbonara		
Spaghetti an Tomatensauce oder Carbonarasauce		
Spaghetti with either Tomatoes or Carbonara sauce		
<i>Risotto allo zafferano con piselli e pomodori</i>		Fr. 22 V
Risotto au safran, petits pois et tomates		
Risotto mit Safran, Erbsen und Tomaten		
Risotto with saffron, green peas and tomatoes		
<i>Piccata di vitello alla milanese con risotto al parmigiano</i>		Fr. 44
Piccata de veau à la milanaise avec risotto au parmesan	½ Porz	Fr. 29
Kalbpiccata nach Mailänder Art mit Parmesanrisotto		
Veal piccata Milano style with parmesan cheese risotto		
<i>Entrecôte di manzo alla griglia, burro alle erbe, patate fritte</i>		Fr. 42
Entrecote de boeuf grillé "Maitre d'Hotel", pommes frites		
Grilliertes Rindsentrecote mit Kräuterbutter und Pommes frites		
Grilled beef entrecote with herbs butter and french fries		
<i>Filetto di coregone del Lago di Lugano alla mugnaia</i>		Fr. 33
Filet de féra du lac de Lugano meunière	½ Porz	Fr. 25
Gebratenes Felchenfilet aus dem Luganersee Müllerinart		
Sauted whitefish from Lugano lake meuniere style		

Gemütlicher Herbst

Insalata autunnale con pancetta, funghi misti crostini e uva

Fr. 22

Salade automnale avec lardons, champignons, croutons et raisins
Herbstsalat mit Speck, Pilzen, Croutons und Trauben
Fall salad with bacon, mushrooms, croutons and grapes

Mousse ai funghi e ricotta su carpaccio di zucca con rucola e noci

Fr. 24 V

Mousse de champignons et ricotta sur carpaccio de courge avec roquette et noix
Pilz-Ricotta Mousse auf Kürbis-Carpaccio mit Rauke und Nüsse
Mousse of mushrooms and ricotta cheese on pumpkins carpaccio with rocket and walnuts

Crema di castagne e mirtilli

Fr. 12 V

Crème de châtaignes et mirtilles
Kastanienrahmsuppe mit Heidelbeeren
Chestnuts cream soup with blueberries

Spätzli agli spinaci con funghi gratinati al formaggio d'Alpe ticinese, uovo al piatto

Fr. 25 V

Spätzli aux épinards et champignons gratinées au fromage des alpes tessinois, oeuf au plat
Spinatspätzli mit Pilzen überbacken mit Tessiner Alpkäse, Spiegelei
Spinachspätzli with mushrooms gratinated with Ticino Alp cheese, fried egg

Penne alle castagne con Seitan Bio ticinese, zucca e verza

Fr. 24 V

Penne aux châtaignes au seitan Bio tessinoi, courge et chou frisè
Kastanien-Penne mit Tessiner Seitan Tofu, Kürbis und Wirsing
Chestnuts penne with Organic Ticino seitan, pumpkins and savoy cabbage

Gnocchi di patate e castagne al rosmarino su fonduta di zucca

Fr. 21 V

Gnocchi de pommes de terre et châtaignes au romarin sur coulis de courge
Kartoffelgnocchi mit Kastanien und Rosmarin auf Kürbissauce
Potatoes and chestnuts gnocchi with rosemary on pumpkins sauce

Risotto alla zucca con o senza granella di luganiga

Fr. 22

Risotto à la courge avec ou sans miettes de saucisse de porc tessinoise
Kürbis- Risotto mit oder ohne Tessiner Schweinswurstkrümel
Pumpkins risotto with or without Ticino porc sausage crumbs

Fr. 18 V

Salmi di cervo al Merlot con spätzli e cavolo rosso brasato

Fr. 29

Civet de cerf au Merlot avec spätzli et chou rouge braisé
Hirsch-Pfeffer an Merlotsauce mit Spätzli und geschmortes Rotkraut
Deer stew on Merlot sauce with spätzli and braised red cabbage

Scaloppine di cervo salsa al Cognac e noci, spätzli e cavolo rosso

Fr. 32

Escalopes de cerf à la sauce au Cognac et noix, spätzli et chou rouge
Gebratene Hirschschnitzel, Nuss-Cognacsauce, Spätzli und Rotkraut
Sautéed deer escalops on walnuts-Cognacsauce with spätzli and braised red cabbage

IVA 8.1% inclusa

TVA 8.1% inclus

MwST 8.1% imbegriffen

VAT 8.1% included

