

Lunedì 4 novembre – menu della cena

Italiano

Deutsch

Français

English

Mousse di funghi su carpaccio di zucca o Gnocchi di patate e castagne al rosmarino e mirtilli **	Pilzmousse auf Kürbis-Carpaccio oder Kartoffel-Kastaniengnocchi an Rosmarin und Blaubeeren **	Mousse aux champignons sur carpaccio de courge ou Gnocchi de pommes de terre et châtaignes au beurre au romarin et mirtilles **	Mushrooms mousse on pumpkins carpaccio or Potatoes & chestnuts gnocchi on rosemary butter and blueberries **
Crema di zucca o Insalata di stagione **	Kürbisrahmsuppe oder Saisonsalat **	Crème de courge ou Salade saison **	Pumpkins cream soup or Seasonal side salad **
Petto di pollo Salsa alle erbe o Bistecca di maiale Salsa alla senape Patate rosolate Finocchio gratinato **	Gebratene Pouletbrust an Kräutersauce oder Schweins Steak an Senfsauce Bratkartoffeln Ueberbackener Fenchel **	Suprême de poulet rôti Sauce aux fines herbes ou Steak de porc Sauce à la moutarde Pommes de terre rissolées Fenouil gratiné **	Roasted chicken breast Herbs sauce or Porc steak Mustard sauce Roasted potatoes Gratinated fennel **
Carpaccio d' ananas Sorbetto al limone o Selezione di formaggi o Frutta fresca	Ananas Carpaccio Zitronensorbet oder Käse Auswahl oder Frische Früchte	Carpaccio d' ananas Sorbet au citron ou Choix de fromages ou Fruits frais	Pineapple carpaccio Lemon sorbet or Selection of cheese or Fresh fruits



Menu completo

Fr. 49

Solo piatto principale

Fr. 28

Ganzes Menu

Fr. 49

Nur Hauptgang/Tagesteller

Fr. 28

Menu complet

Fr. 49

Plat principal/Assiette du

jour Fr.28

Complete menu

Fr. 49

Main dish only

Fr. 28

Martedì 5 novembre – menu della cena

Italiano

Deutsch

Français

English

Uova strapazzate
con dadolata di zucca

o

Spaghetti carbonara

**

Crema ai funghi

o

Insalata di stagione

**

Scaloppine di vitello

Salsa al Marsala

o

Spezzatino di manzo

Salsa al Merlot

Gnocchi al semolino

Carote glassate

**

Panna cotta

Salsa ai kiwi

o

Selezione di formaggi

o

Frutta fresca

Rühreier
mit Kürbiswürfel

oder

Spaghetti Carbonara

**

Pilzrahmsuppe

oder

Saisonsalat

**

Gebratene Kalbsschnitzel

Marsalasauce

oder

Rinds-Voressen

Merlotsauce

Griessgnocchi

Glasierte Karotten

**

Panna cotta

Kiwisauce

oder

Käse Auswahl

oder

Frische Früchte

Oeufs brouillées
aux dès de courges

ou

Spaghetti carbonara

**

Crème de champignons

ou

Salade saison

**

Escalopes de veau sautées

Sauce au Marsala

ou

Ragout de boeuf

Sauce au Merlot

Gnocchi de semoule

Carottes glacées

**

Panna cotta

Sauce au kiwi

ou

Choix de fromages

ou

Fruits frais

Scrambled eggs
with pumpkins cubes

or

Spaghetti carbonara

**

Mushrooms cream soup

or

Seasonal side salad

**

Sauteed veal escalopes

Marsala sauce

or

Beef stew

Merlot sauce

Semolina gnocchi

Glaced carrots

**

Panna cotta

Kiwi sauce

or

Selection of cheese

or

Fresh fruits



Menu completo

Fr. 49

Solo piatto principale

Fr. 28

Ganzes Menu

Fr. 49

Nur Hauptgang/Tagesteller

Fr. 28

Menu complet

Fr. 49

Plat principal/Assiette du

jour Fr.28

Complete menu

Fr. 49

Main dish only

Fr. 28

Mercoledì 6 novembre – menu della cena

Italiano	Deutsch	Français	English
Insalata di lenticchie con lombatine di coniglio all' aceto balsamico o Tortiglioni all'ortolana	Linsensalat mit Kaninchenrückenfilet an Balsamessig oder Tortiglioni an Tomatensauce mit Gemüse	Salade de lentilles au râble de filet de lapin et vinaigre balsamique ou Tortiglioni à la sauce tomate et légumes	Lentils salad with rabbit loin filet on balsamic vinegar or Tortiglioni on tomato sauce with vegetables
**	**	**	**
Brodo Mille fanti o Insalata di stagione	Bouillon mit Brot, Ei und Parmesan oder Saisonsalat	Bouillon à l' oeuf, pain et parmesan ou Salade de saison	Bouillon with bread, egg and parmesan or Seasonal side salad
**	**	**	**
Risotto alla zucca e Taleggio o Filetto di coregone del lago di Lugano alla mugnaia Patate al naturale Broccoli alle mandorle	Kürbisrisotto mit Taleggio oder Felchefilet aus dem Luganersee Müllerinart Salzkartoffeln Brokkoli mit Mandeln	Risotto à la courge et Taleggio ou Filet de féra meunière du lac de Lugano Pommes nature Broccoli aux amandes	Pumpkins risotto and Taleggio cheese or Whitefish filet Meunière style Boiled potatoes Broccoli with almonds
**	**	**	**
Meringhe con gelato o Selezione di formaggi o Frutta fresca	Meringues glacées oder Käse Auswahl oder Frische Früchte	Meringues glacées ou Choix de fromages ou Fruits frais	Meringues with ice cream or Selection of cheese or Fresh fruits



Menu completo

Fr. 49

Solo piatto principale
Fr. 28

Ganzes Menu

Fr. 49

Nur Hauptgang/Tagesteller
Fr. 28

Menu complet

Fr. 49

Plat principal/Assiette du
jour Fr.28

Complete menu

Fr. 49

Main dish only
Fr. 28

Giovedì 7 novembre – menu della cena

Italiano

Deutsch

Français

English

Insalata del cacciatore con pancetta, funghi e crostini o Salmone affumicato Toast e burro **	Jägersalat mit Speck, Pilzen und Croutons oder Geräucherter Lachs Toast und Butter **	Salade du chasseur avec lardons, champignons et croutons ou Saumon fumé Toast et beurre **	Hunter's salad with bacon, mushrooms and croutons or Smoked salmon Toast and butter **
Crema di castagne o Insalata di stagione **	Kastanienrahmsuppe oder Saisonsalat **	Crème de châtaignes ou Salade de saison **	Chestnuts cream soup or Seasonal side salad **
Piatto autunnale vegetariano con Spatzli al burro Cavolini di bruxelles Cavolo rosso brasato Castagne caramellate o Scaloppine di cervo Salsa alle noci e Cognac Spatzli al burro Cavolo rosso brasato **	Vegetarischer Herbst-Teller mit Spätzli Rosenkohl Geschmorter Rotkohl Caramelisierte Kastanien oder Hirschschnitzel an Cognac-Nusssauce Spätzli mit Butter Geschmortes Rotkraut **	Assiette vegetarienne aux Spätzli au beurre Chou de Bruxelles Chou rouge braisé Châtaignes caramélisées ou Escalopes de cerf Sauce aux noix et Cognac Spätzli au beurre Chou rouge braisé **	Vegetarien fall dish with Spätzli Brussels sprouts Braised red cabbage Caramelized chestnuts or Deer escalops on nuts and Cognac sauce Spätzli with butte Braised red cabbage **
Crema al caramello o Selezione di formaggi o Frutta fresca	Caramelköpfl oder Käse Auswahl oder Frische Früchte	Crème renversée au caramel ou Choix de fromages ou Fruits frais	Caramel custard cream or Selection of cheese or Fresh fruits



Menu completo

Fr. 49

Solo piatto principale

Fr. 28

Ganzes Menu

Fr. 49

Nur Hauptgang/Tagesteller

Fr. 28

Menu complet

Fr. 49

Plat principal/Assiette du

jour Fr.28

Complete menu

Fr. 49

Main dish only

Fr. 28

Venerdì 8 novembre – menu della cena

Italiano

Deutsch

Français

English

Quiche alle verdure con mazzetto d'insalata o Pizzoccheri alla valtellinese **	Gemüse-Quiche mit Salat-Bouquet oder Pizzoccheri Veltliner Art **	Quiche aux légumes et bouquet de salade ou Pizzoccheri valtellinaise **	Vegetables quiche with salad bouquet or Pizzoccheri Valtellina style **
Minestra alla paesana o Insalata di stagione **	Bauernsuppe oder Saisonsalat **	Potage paysanne ou Salade de saison **	Vegetables soup farmer's style or Seasonal side salad **
Dadolata di seitan Ticinese in salsa agrodolce o Filetto di branzino alla mediterranea Riso alla creola Zucchini al salto **	Gebratene Tessiner Seitanwürfel an Süss-Sauersauce oder Gebratenes Wolfsbarschfilet Mediterranischer Art Creolenreis Gebratene Zucchini **	Dès de seitan tessinois sautés à la sauce aigre-doux ou Filet de loup de mer à la mediterannées Riz créole Courgettes sautées **	Sauteed Ticino seitan cubes on sweet & sour sauce or Sauteed sea bass fillet Mediterranean style Rice creole style Sauteed zucchini **
Crema al mascarpone con frutti di bosco o Selezione di formaggi o Frutta fresca	Mascarponecreme mit Waldbeeren oder Käse Auswahl oder Frische Früchte	Crème au mascarpone aux fruits de bois ou Choix de fromages ou Fruits frais	Mascarpone cream with wild berries or Selection of cheese or Fresh fruits



Menu completo

Fr. 49

Solo piatto principale

Fr. 28

Ganzes Menu

Fr. 49

Nur Hauptgang/Tagesteller

Fr. 28

Menu complet

Fr. 49

Plat principal/Assiette du

jour Fr.28

Complete menu

Fr. 49

Main dish only

Fr. 28

Sabato 9 novembre – menu della cena

Italiano	Deutsch	Français	English
Insalata d'avocado e pompelmo con gamberetti al coriandolo o Tagliatelle ai funghi e pomodori cherry **	Avocado-Grapefruitssalat mit Garnelen und Coriander oder Nudeln mit Pilzen und Cherry Tomaten **	Salade d'avocats et pamplemousse aux crevettes et coriandre ou Nouilles aux champignons et tomates cherry **	Avocado and grapefruit salad with shrimps and coriander or Noodles with mushrooms and cherry tomatoes **
Consommé brunoise o Insalata di stagione **	Kraftbrühe mit Gemüsebrunoise oder Saisonsalat **	Consommé brunoise ou Salade de saison **	Consommé brunoise or Seasonal side salad **
Petto d'anatra al sesamo Salsa al miele di Castagno ticinese o Scaloppine di vitello saltate Salsa al Marsala Patate Savoiarde Fagiolini verdi al burro **	Gebratene Entenbrust mit Sesam an Tessiner Kastanien-Honigsauce oder Gebratene Kalbsschnitzel an Marsalasauce Savoyer-Kartoffeln Grüne Bohnen mit Butter **	Magret de canard au sesam Sauce au miel de châtaignes tessinois ou Escalopes de veau sautées Sauce au Marsala Pommes de terre savoyarde Haricots verts au beurre **	Roasted duckling breast with sesame on Ticino chestnuts honey sauce or Sauteed veal escalopes Marsala sauce Potatoes savoy style String beans with butter **
Mousse alle castagne con prugne al Merlot o Selezione di formaggi o Frutta fresca	Kastanienmousse mit Merlotzweischgen oder Käse Auswahl oder Frische Früchte	Mousse aux châtaignes Prunes au Merlot ou Choix de fromages ou Fruits frais	Chestnuts mousse Plums with Merlotwine or Selection of cheese or Fresh fruits



Menu completo

Fr. 49

Solo piatto principale
Fr. 28

Ganzes Menu

Fr. 49

Nur Hauptgang/Tagesteller
Fr. 28

Menu complet

Fr. 49

Plat principal/Assiette du
jour Fr.28

Complete menu

Fr. 49

Main dish only
Fr. 28

Domenica 10 novembre – menu della cena

Italiano	Deutsch	Français	English
Filetto di trota affumicato Toast e burro o	Geräuchertes Forellenfilet Toast und Butter oder	Filet de truite fumé Toast et beurre ou	Smoked trout filet Toast and butter or
Spaghetti alla carbonara **	Spaghetti alla carbonara **	Spaghetti alla carbonara **	Spaghetti alla carbonara **
Minestra al semolino o	Griesssuppe oder	Potage à la semoule ou	Semolina soup or
Insalata di stagione **	Saisonsalat **	Salade saison **	Seasonal side salad **
Risotto alle erbette con code di gamberoni o	Kräuterrisotto mit Riesengarnelenschwänze oder	Risotto aux fines herbes et queue de crevettes géantes ou	Risotto with fines herbs and black tiger shrimps or
Saltimbocca di lombatina d'agnello Salsa al Marsala Risotto al parmigiano	Lammrücken-Saltimbocca Marsalasauce Parmesanrisotto	Saltimbocca d' agneau Sauce au Marsala Risotto au parmesan	Lamb saltimbocca Marsala sauce Risotto with parmesan
Cavolini di Bruxelles al burro **	Rosenkohl mit Butter **	Choux de Bruxelles au beurre **	Brussels sprouts with butter **
Macedonia di frutta fresca o	Frischer Fruchtsalat oder	Macedoine de fruits frais ou	Fresh fruits salad 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

Fr. 49

Solo piatto principale

Fr. 28

Ganzes Menu

Fr. 49

Nur Hauptgang/Tagesteller

Fr. 28

Menu complet

Fr. 49

Plat principal/Assiette du

jour Fr.28

Complete menu

Fr. 49

Main dish only

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

