

Lunedì 24 marzo – menu della cena

Italiano	Deutsch	Français	English
Tartare di manzo Toast e burro o Asparagi verdi Salsa olandese Prosciutto crudo ticinese ***	Rinds-Tartare Toast und Butter oder Grüne Spargeln Sauce Hollandaise Tessiner Rohschinken ***	Tartare de boeuf Toast et beurre ou Aspèrges vertes Sauce hollandaise Jambon cru tessinois ***	Beef tartare Toast and butter or Green asparagus Sauce hollandaise Ticino raw ham ***
Crema di broccoli con mandorle o Insalata di stagione ***	Brokkolilrahmsuppe mit Mandeln oder Saisonsalat ***	Crème de broccoli aux amandes ou Salade de saison ***	Broccolis cream soup with almonds or Seasonal side salad ***
Spätzli agli spinaci con funghi gratinati al formaggio d'Alpe ticinese o Sminuzzato di manzo in salsa ai semi di senape Spätzli all'uovo Carote glassate **	Ueberbackene Spinatspätzli mit Pilzen und Tessener Alpkäse oder Rindsgeschnetzeltes an Senfkörnersauce Eierspätzli Glasierte Karotten **	Spätzli aux épinards et champignons gratinés au fromage des alpes tessinois ou Emincé de boeuf Sauce aux grains de moutarde Spätzli aux oeuf Carottes glacées **	Gratinated spinach spätzli with mushrooms and Ticino Alps cheese or Sliced beef on mustard grain sauce Egg spätzli Glaced carrots **
Banana caramellata Gelato alla vaniglia o Selezione di formaggi o Frutta fresca	Caramelisierte Banane Vanilleglace oder Käse Auswahl oder Frische Früchte	Banane caramélisé Glace vanille ou Choix de fromages ou Fruits frais	Caramelized banana Vanille ice cream 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 25 marzo – menu della cena

Italiano	Deutsch	Français	English
Carpaccio di bresaola con rucola e parmigiano o Gnocchi di patate al burro e salvia **	Bresaola Carpaccio mit Rauke und Parmesan oder Kartoffelgnocchi an Salbeibutter **	Carpaccio de bresaola à la Roquette et parmesan ou Gnocchi de pommes de terre au beurre à la sauges **	Bresaola carpaccio with rocket and parmesan cheese or Potatoes gnocchi on sages butter **
Crema di carote allo zenzero o Insalata di stagione **	Karottenrahmsuppe mit Ingwer oder Saisonsalat **	Crème de carottes au gingembre ou Salade de saison **	Carrots cream soup with ginger or Seasonal side salad **
Filetto di coregone del lago di Lugano alla mugnaia o Lombatina d' agnello al forno Salsa alle erbe Riso alle verdure Broccoli al vapore **	Felchenfilet aus dem Luganersee Müllerinart oder Gebratener Lammrücken Kräutersauce Gemüse Reis Gedämpfter Brokkoli **	Filet de féra meunière du lac de Lugano ou Selle d' agneau rôti Sauce aux fines herbes Riz aux légumes Broccoli à la vapeur **	White fish filet from Lugano lake Meunière style or Roast lamb saddle Herbs sauce Rice with vegetables Steamed broccoli **
Profiterols Suchard o Selezione di formaggi o Frutta fresca	Profiterols Suchard oder Käse Auswahl oder Frische Früchte	Profiterols Suchard ou Choix de fromages ou Fruits frais	Profiterols Suchard 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

Mercoledì 26 marzo – menu della cena

Italiano	Deutsch	Français	English
Insalata di finocchi e arance ai gamberetti o Melanzane e mozzarella impanate Salsa al pomodoro ** Minestrone o Insalata di stagione ** Sminuzzato di seitan bio ticinese Stroganoff o Brasato di manzo in salsa al Merlot Polenta Fagiolini verdi ** Carpaccio d'ananas Sorbetto al limone o Selezione di formaggi o Frutta fresca	Fenchelsalat mit Orangen und Garnelen oder Panierte Auberginen mit Mozzarella Tomatensauce ** Minestrone oder Saisonsalat ** Tessiner Bio Seitan-Geschnetzeltes Stroganoff oder Rinds-Schmorbraten an Merlotsauce Polenta Grüne Bohnen ** Ananas Carpaccio Zitronensorbet oder Käse Auswahl oder Frische Früchte	Salade de fenouil aux oranges et crevettes ou Aubergines et mozzarella panées Sauce tomates ** Minestrone ou Salade saison ** Emincé de Seitan bio tessinois Stroganoff ou Boeuf braisé Sauce au Merlot Polenta Haricots verts ** Carpaccio d'ananas Sorbet au citron ou Choix de fromages ou Fruits frais	Fennel salad with oranges and shrimps or Breaded eggplants with mozzarella Tomatoes sauce ** Minestrone or Seasonal side salad ** Sliced Ticino bio Seitan Stroganoff style or Braised beef on Merlot wine sauce Polenta String beans ** Pineapple carpaccio Lemon 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

Giovedì 27 marzo – menu della cena

Italiano	Deutsch	Français	English
Mousse al formagio su mazzetto d'insalate di stagione o Spaghetti carbonara **	Käsemousse auf Saisonales Salatbouquet oder Spaghetti carbonara **	Mousse au fromage sur bouquet de salade saisonale ou Spaghetti carbonara **	Cheese mousse on seasonal salad bouquet or Spaghetti carbonara **
Crema di lenticchie e curry o Insalata di stagione **	Linsensuppe mit Curry oder Saisonsalat **	Potage aux lentilles et curry ou Salade de saison **	Lentils soup with curry or Seasonal side salad **
Scaloppine di tofu bio Ticinese impanate con nocciole e pistacchio o Piccata di tacchino alla Milanese Risotto al parmigiano Zucca spadellata **	Panierte Tessiner Bio Tofuschnitzel mit Haselnüsse und Pistazien oder Truthahnpiccata Mailänderart Parmesanrisotto Gebratener Kürbis **	Escalopes de tofu bio tessinois panées aux noisettes et pistaches ou Piccata de dinde à la milanaise Risotto au parmesan Courge sautée **	Bio Ticino tofu escalopes crumbed with hazelnuts and pistachio or Turkey piccata Milan style Risotto with parmesan Sauteed pumpkins **
Panna cotta Salsa alle fragole o Selezione di formaggi o Frutta fresca	Panna cotta Erdbeersauce oder Käse Auswahl oder Frische Früchte	Panna cotta Sauce aux fraises ou Choix de fromages ou Fruits frais	Panna cotta Strawberries sauce 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 28 marzo – menu della cena

Italiano	Deutsch	Français	English
Couscous alle verdure e gamberetti o Ravioli agli spinaci e ricotta al burro e salvia **	Couscous mit Gemüse und Garnelen oder Spinat-Ricotta Ravioli an Salbeibutter **	Couscous aux légumes et crevettes ou Ravioli aux épinards et ricotta Beurre à la sauges **	Couscous with vegetables and shrimps or Spinach and ricotta ravioli on sage buttes **
Ristretto di manzo celestina o Insalata di stagione **	Rinds-Kraftbrühe mit Flädli oder Saisonsalat **	Consommé de boeuf cèlestines ou Salade de saison **	Beef consommé clestines or Seasonal side salad **
Filetto di branzino saltato agli agrumi e melograno o Spezzatino di vitello ai funghi Pure di patate Spinaci al burro **	Gebratenes Wolfsbarschfilet mit Zitrusfrüchten und Granatapfel oder Kalbsvoressen mit Pilzen Kartoffelstock Spinat mit Butter **	Filet de loup de mer sauté aux agrumes et grenade ou Ragout de veau aux champignons Purée de pommes de terre Epinards au beurre **	Sauteed sea bass filet with citrus fruits and pomegranate or Veal stew with mushrooms Mashed potatoes Spinach with butter **
Tiramisu o Selezione di formaggi o Frutta fresca	Tiramisu oder Käse Auswahl oder Frische Früchte	Tiramisu ou Choix de fromages ou Fruits frais	Tiramisu 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 29 marzo – menu della cena

Italiano	Deutsch	Français	English
Salmone affumicato Toast e burro o Risotto alla barbabietola con coda di gambero **	Geräucher Lachs Toast und Butter oder Randenrisotto mit Garnelenschwanz **	Saumon fumé Toast et beurre ou Risotto aux betterave au queue de crevettes géantes **	Smoked salmon Toast & butter or Beet risotto with black tiger shrimp **
Crema di spinaci o Insalata di stagione **	Spinatrahmsuppe oder Saisonsalat **	Crème d'épinards ou Salade de saison **	Spinach cream soup or Seasonal side salad **
Scaloppa di cavolfiore impanata al rosmarino o Entrecote di manzo grigliato con rucola e parmigiano Patata al cartoccio Crema acidula Ratatouille **	Blumenkohlschnitzel paniert mit Rosmarin oder Grilliertes Rinds-Entrecote mit Rauke und Parmesan Folien-Kartoffel Sauerrahm Ratatouille **	Escalope de chou-fleur pané au romarin ou Entrecôte de boeuf grillée à la roquette et parmesan Pommes de terre au four Crème acidule Ratatouille **	Bread crumbed cauliflower escalope with rosemary or Grilled beef entrecote with rocket and parmesan Baked potato Sour cream Ratatouille **
Mousse al cioccolato Salsa ai kiwi o Selezione di formaggi o Frutta fresca	Schokolademousse an Kiwisauce oder Käse Auswahl oder Frische Früchte	Mousse au chocolat Sauce aux kiwi ou Choix de fromages ou Fruits frais	Chocolate mousse on kiwi sauce 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

Domenica 30 marzo – menu della cena

Italiano	Deutsch	Français	English
Insalata d'asparagi verdi con bresaola o Funghi fritti Salsa tartara **	Grüne Spargelsalat mit Trockenfleisch oder Gebackene Champignons Sauce Tartare **	Salade d'aspèrges vertes à la viande sechée ou Champignons frits Sauce tartare **	Green asparagus salad with dried beef or Deep fried mushrooms Sauce tartare **
Passato di patate al rosmarino o Insalata di stagione **	Kartoffelsuppe mit Rosmarin oder Saisonsalat **	Potage Parmentier au romarin ou Salade saison **	Potatoes soup with rosemary or Seasonal side salad **
Flan di carote Salsa al formaggio o Petto di pollo al forno Salsa alle erbe Gnocchi al semolino Coste al burro **	Karotten-Flan Käsesauce oder Gebratene Pouletbrust Kräusauce Griessgnocchi Krautstiele an Butter **	Timbale de carottes Sauce au fromage ou Suprême de poulet au four Sauce aux fines herbes Gnocchi de semoule Côte de bettes au beurre **	Carotts flan Cheese sauce or Roasted chicken breast Herbs sauce Semolina gnocchi Swiss chards on butter **
Meringhe con gelato o Selezione di formaggi o Frutta fresca	Meringues mit Glace 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
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 und Zitronen		
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 œuf		
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 œuf		
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 butter and sage leaves		
<i>Spaghetti al pomodoro oppure alla Carbonara</i>		Fr. 15V / 19
Spaghetti à la sauce tomates ou Carbonara		
Spaghetti an Tomatensauce oder Carbonarasauce		
Spaghetti with either tomatoes sauce 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. 44
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 meunière du lac de Lugano	½ Porz	Fr. 25
Gebratenes Felchenfilet aus dem Luganersee Müllerinart		
Sauteed whitefish from Lugano lake meuniere style		

In primavera Im Frühling Au printemps

Torta salata agli asparagi verdi con mazzetto di insalate di stagione

Fr. 22 V

Quiche aux asperges vertes sur bouquet de salades de saison

Grüne Spargel-Quiche mit Salat-Bouquet

Green asparagus quiche with salad bouquet

Morbido di carciofi su zucchine grigliate alla menta e olive

Fr. 20 V

Flan d'artichaud sur courgettes grillées à la menthe et olives noir

Artischocken-Flan auf grillierten Zucchini mit Minze und Schwarzen Oliven

Artichokes flan on grilled zucchini with minth and black olives

Insalata di finocchi agli agrumi con gamberetti

Fr. 22

Salade de fenouils aux agrumes et crevettes

Fenchelsalat mit Zitrusfrüchten und Garnelen

Fennel salad with citrus fruits and shrimps

Gnocchi di patate con asparagi verdi, funghi misti ed erbe primaverili

Fr. 22 V

Gnocchi de pommes de terre avec asperges, melanges de champignons et fines herbes

Kartoffel-Gnocchi mit grünen Spargeln, gemischte Pilze und Frühlingskräuter

Potatoes gnocchi with green asparagus, mixed mushrooms and fresh herbs

Risotto agli asparagi verdi con code di gamberoni

Fr. 28

Risotto aux asperges vertes aux queues de crevettes

Risotto mit grünen Spargeln, Riesengarnelenschwänze

Risotto with green asparagus, black tiger shrimps

Sminuzzato di seitan Bio Ticinese in salsa ai funghi (alternativa alla carne)

Fr. 28 V

Emincé de seitan bio tessinois à la sauce aux champignons (alternative à la viande)

Geschnetzelttes tessiner Bio Seitan an Pilzsauce (Fleischersatz)

Sliced organic Ticino seitan on mushroom sauce (alternative to meat)

Petto di pollo al forno in salsa al curry giallo con ananas

Fr. 29

Suprême de poulet rôti à la sauce au curry jaune et ananas

Im Ofen gebratene Pouletbrust an gelber Currysauce mit Ananas

Roast chicken breast on yellow curry sauce with pineapple

Tagliata di manzo (160gr) con asparagi verdi e salsa alle spugnole

Fr. 45

Entrecôte de boeuf aux asperges vertes et sauce morilles

Rinds-Entrecote mit grünen Spargeln an Morchelsauce

Beef- entrecote with green asparagus and morilles sauce