

Lunedì 14 aprile – menu della cena

Italiano

Deutsch

Français

English

Tomino tiepido su carpaccio di barbabietola e mele con noci tostate o Strudel di verdure Salsa al topinabour ***	Lauwarmer Tommekäse auf Randen-Carpaccio mit Äpfeln und geröstete Nüsse oder Gemüsestrudel Topinabursauce ***	Tomme tiède sur carpaccio de betterave aux pommes et noix tostées ou Strudel aux légumes Sauce au topinabour ***	Luke warm tomme cheese on beet carpaccio with apple and toasted nuts or Vegetables strudel on Jerusalem artichoke ***
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 ***
“Bistecca” cavolfiore impanato con rosmarino o Scaloppine di maiale saltate in salsa ai funghi Patate saltate Finocchio brasato **	Mit Rosmarin paniertes Blumenkohl “Steak” oder Gebratene Schweineschnitzel an Pilzsauce Schwenk-Kartoffeln Geschmorter Fenchel **	“Steak” de choufleur pané au romarin ou Escalopes de porc sautées Sauce aux champignons Pommes de terre sautées Fenouil braisé **	Rosemary and bread crumbed cauliflower “steak” or Sautéed porc escalopes on mushrooms sauce Sautéed potatoes Braised fennel **
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 Vanilla 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 15 aprile – menu della cena

Italiano	Deutsch	Français	English
Involtino primavera alle verdure e tofu Mazzetto d'insalata all'agro dolce o Gnocchi di patate al burro e salvia **	Frühlingsrolle mit Gemüse und Tofu Salat-Bouquet an Süsse-Sauersauce oder Kartoffelgnocchi an Salbeibutter **	Rouleau de printemps aux légumes et tofu Bouquet de salad à la sauce aigre doux ou Gnocchi de pommes de terre au beurre à la sauge **	Spring roll filled with vegetables and tofu Salad bouquet with sweet & sour sauce or Potatoes gnocchi on sages butter **
Crema di zucca o Insalata di stagione **	Kürbisrahmsuppe oder Saisonsalat **	Crème à la courge ou Salade de saison **	Pumpkins cream soup or Seasonal side salad **
Filetto di coregone del lago di Lugano alla mugnaia o Lombatina d' agnello al forno Salsa alle erbette Riso alle verdure Carote glassate **	Felchenfilet aus dem Luganersee Müllerin Art oder Gebratener Lammrücken Kräutersauce Gemüse Reis Glasierte Karotten **	Filet de féra meunière du lac de Lugano ou Selle d' agneau rôti Sauce aux fines herbes Riz aux légumes Carottes glacées **	White fish filet from Lugano lake Meuniere style or Roast lamb saddle Herbs sauce Rice with vegetables Glaced carotts **
Mousse al cioccolato su frutti di bosco o Selezione di formaggi o Frutta fresca	Schokoladen-Mousse auf Waldbeeren oder Käse Auswahl oder Frische Früchte	Mousse au chocolat sur baies de bois ou Choix de fromages ou Fruits frais	Chocolat mousse on wild 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

Mercoledì 16 aprile – menu della cena

Italiano	Deutsch	Français	English
Insalata di finocchi con arance ai gamberetti o Tasca di melanzane e mozzarella Salsa al pomodoro **	Fenchelsalat mit Orangen und Garnelen oder Auberginentaschen mit Mozzarella Tomatensauce **	Salade de fenouil avec oranges et crevettes ou Poche d' aubergines et mozzarella Sauce tomate **	Fennel salad with oranges and shrimps or Eggplants pocket with mozzarella Tomato sauce **
Minestrone o Insalata di stagione **	Minestrone oder Saisonsalat **	Minestrone ou Salade saison **	Minestrone or Seasonal side salad **
Sminuzzato di seitan bio ticinese con verdure primaverili o Brasato di manzo al Merlot Polenta Fagiolini verdi **	Tessiner Bio Seitan-Geschnetzeltes mit Frühlingsgemüse oder Rindsschmorbraten an Merlotsauce Polenta Grüne Bohnen **	Emincé de Seitan bio tessinois aux légumes du printemps ou Boeuf braisé Sauce au Merlot Polenta Haricots verts **	Sliced organic Seitan of Ticino with spring vegetables or Braised beef on Merlot sauce Polenta String beans **
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
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 17 aprile – menu della cena

Italiano	Deutsch	Français	English
Salmone affumicato Toast e burro o Spaghetti carbonara **	Geräucherter Lachs Toast und Butter oder Spaghetti carbonara **	Saumon fumé Toast et beurre ou Spaghetti carbonara **	Smoked salmon Toast and butter 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 Petto di pollo arrosto al limone e rosmarino Patate rosolate Carote glassate **	Panierte Tessiner Bio Tofuschnitzel mit Haselnüsse und Pistazien oder Gebratene Pouletbrust an Zitrone und Rosmarin Bratkartoffeln Glasierter Karotten **	Escalopes de tofu bio tessinois panées aux noisettes et pistaches ou Suprême de poulet rôti au citron et romarin Pommes de terre rissolées Carottes glacées **	Organic Ticino tofu escalopes crumbed with hazelnuts and pistachio or Roasted chicken breast with lemon and rosemary Roasted potatoes Glaced carrots **
Crema rovesciata al caramello o Selezione di formaggi o Frutta fresca	Gestürtzte Caramelcreme 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
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 18 aprile – menu della cena

Italiano	Deutsch	Français	English
Insalata di quinoa con avocado, mais, fagioli pomodori e coriandolo o Flan di carciofi Salsa alle erbe **	Quinoasalat mit Avocado, Mais, Bohnen, Tomaten und Koriander oder Artischocke-Flan an Kräutersauce **	Salade de quinoa au avocado, mais, haricots, tomates et coriandre ou Flan de artichaut Sauce aux fines herbes **	Quinoa salad with avocado, beans, sweet corn, tomatoes and coriander or Artichoke flan Fresh herbs sauce **
Crema di carote e zenzero o Insalata di stagione **	Karottenrahmsuppe mit Ingwer oder Saisonsalat **	Crème de carottes et gingembre ou Salade de saison **	Carotte cream soup with ginger or Seasonal side salad **
Filetto di lucioperca del lago di Lugano saltato su risotto agli asparagi verdi e aglio orsino o Arrostato di coniglio glassato al rosmarino Risotto al parmigiano Broccoli al vapore **	Gebratenes Zanderfilet aus dem Luganersee auf grüner Spargelrisotto mit Bärlauch oder Glasierter Kaninchenbraten mit Rosmarin Risotto mit Parmesan Gedämpfter Brokkoli **	Filet de sandre du lac de Lugano sauté sur risotto aux asperges vertes et ail sauvage ou Rôti de lapin glacé au romarin Risotto au parmesan Broccoli à la vapeur **	Sauteed pike perch filet from Lugano lake on green asparagus risotto with wild garlic or Glaced rabbit roast with rosemary Risotto with parmesan Steamed broccoli **
Semifreddo al miele croccante alle nocciole o Selezione di formaggi o Frutta fresca	Honig Parfait Haselnuss-Crunch oder Käse Auswahl oder Frische Früchte	Parfait au miel Croquant aux noisettes ou Choix de fromages ou Fruits frais	Honey parfait Hazelnuts crunch 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 19 aprile – menu della cena

Italiano	Deutsch	Français	English
Mousse di trota affumicata Toast e burro o Tagliatelle con gamberetti, broccoli, pomodori cherry e olive **	Geräuchte Forellemousse Toast und Butter oder Nudeln mit Garnelen, Brokkoli, Tomaten und Oliven **	Mousse de truite fumée Toast et beurre ou Nouilles aux crevettes, broccoli, tomates cherry et olives **	Mousse of smoked trout Toast and butter or Noodles with shrimps, broccoli, cherry tomatoes and olives **
Ristretto di manzo al Sherry alla celestina o Insalata di stagione **	Rindskraftbrühe mit Sherry und Flädli oder Saisonsalat **	Consommé de boeuf au Sherry célèstines ou Salade de saison **	Beef consommé with Sherry celestines or Seasonal side salad **
Medaglioni di filetto di maiale Salsa alle spugnose o Entrecote di manzo spadellato con punte d'asparagi verdi Salsa olandese Patate duchessa Pomodoro gratinato **	Schweinsfilet-Medaillons an Morchelsauce oder Gebratenes Rinds-Entrecote mit grünen Spargelspitzen Sauce Hollandaise Herzogin-Kartoffeln Ueberbackene Tomate **	Medaillons de filet de porc Sauce aux morilles ou Entrecôte de sautée aux pointes d'aspèrges vertes Sauce Hollandaise Pommes de terre Duchesse Tomate gratinée **	Porc fillet medaillons on morels sauce or Sauteed beef entrecote with green asparagus tips Sauce Hollandaise Potatoes duchesse style Gratinated tomato **
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

Domenica 20 aprile – menu della cena

Italiano	Deutsch	Français	English
Insalata d'asparagi verdi con bresaola, uova e noci o Tartare di branzino con mela verde, lime e melograno **	Grüne Spargelsalat mit Bresaola, Ei und Nüssen oder Wolfsbarsch-Tartare mit grüner Apfel, Limes und Granatapfel **	Salade d'aspèrges vertes à la bresaola, oeuf et noix ou Tartare de loup de mer à la pomme verte, lime et grenate **	Green asparagus salad with bresaola, egg and walnuts or Seabass tartare with green apple, lime and pomegranate **
Crema all'aglio orsino o Insalata di stagione **	Bärlauchrahmsuppe oder Saisonsalat **	Velouté à l'ail sauvage ou Salade saison **	Wild garlic cream soup or Seasonal side salad **
Petto di faraona al forno Salsa al chichi di mais e pancetta o Cosciotto d'agnello al forno Salsa alle erbe Gnocchi alla romana Ratatouille **	Gebratene Perlhuhnbrust an Maiskörnersauce mit Speck oder Gebratener Lamm-Gigot Kräutersauce Griess-Gnocchi Ratatouille **	Suprême de pintade rôti Sauce aux grains de mais et lardons ou Gigot d'agneau au four Sauce aux fines herbes Gnocchi de semoule Ratatouille **	Roasted guinea fowl breast Corn kernels sauce with bacon or Roast lamb leg Herbs sauce Semolina gnocchi Ratatouille **
Crema catalana profumata all'arancia o Selezione di formaggi o Frutta fresca	Katalanische crme parfumiert mit Orangen oder Käse Auswahl oder Frische Früchte	Crème catalane parfumée à l'orange ou Choix de fromages ou Fruits frais	Catalan cream with orange 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 Zitrone		
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 Ochsenchwanzsuppe 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