

## Menu alla carta Speisekarte Menu à la carte

### ***Carpaccio di bresaola con rucola, scaglie di parmigiano e limone*** **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

### ***Salmone norvegese affumicato con toast e burro*** **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

### ***Grande insalata mista con prosciutto e uovo*** **Fr. 19**

Grande salade mêlée avec jambon cuit et œuf  
Grosser Salatteller mit Schinken und Ei  
Large mixed salad dish with ham and egg

### ***Ristretto di coda di bue al Porto e uovo*** **Fr. 14**

Oxtail clair au Porto et œuf  
Klare Ochsenchwanzsuppe mit Portwein und Ei  
Oxtail clair with Port wine and egg

### ***Ravioli agli spinaci e ricotta al burro e salvia*** **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

### ***Spaghetti al pomodoro oppure alla Carbonara*** **Fr. 15V / 19**

Spaghetti à la sauce tomates ou Carbonara  
Spaghetti an Tomatensauce oder Carbonarasauce  
Spaghetti with either tomatoes sauce or Carbonara sauce

### ***Risotto allo zafferano con piselli e pomodori*** **Fr. 22 V**

Risotto au safran, petits pois et tomates  
Risotto mit Safran, Erbsen und Tomaten  
Risotto with saffron, green peas and tomatoes

### ***Piccata di vitello alla milanese con risotto al parmigiano*** **Fr. 44**

Piccata de veau à la milanaise avec risotto au parmesan ½ Porz **Fr. 29**  
Kalbspiccata nach Mailänder Art mit Parmesanrisotto  
Veal piccata Milano style with parmesan cheese risotto

### ***Entrecôte di manzo alla griglia, burro alle erbe, patate fritte*** **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

### ***Filetto di coregone del Lago di Lugano alla mugnaia*** **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)

Geschnetztes 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

**IVA 8.1% inclusa**

**TVA 8.1% inclus**

**MwST 8.1% imbegriffen**

**VAT 8.1% included**

## Monday 21 April – Dinner course menu

| Italiano                                                                                                                                                              | Deutsch                                                                                                                                              | Français                                                                                                                                                  | English                                                                                                                                            |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Couscous alle verdure<br>con gamberetti<br>o<br>Omelette alle erbe aromatiche<br>***                                                                                  | Gemüse Couscous<br>mit Garnelen<br>oder<br>Omelette mit frischen Kräutern<br>***                                                                     | Couscous aux légumes<br>et crevettes<br>ou<br>Omelette aux fines herbes<br>***                                                                            | Couscous with vegetables<br>and shrimps<br>or<br>Omelette with fresh herbs<br>***                                                                  |
| Crema d'asparagi verdi<br>o<br>Insalata di stagione<br>***                                                                                                            | Grüne Spargelrahmsuppe<br>oder<br>Saisonsalat<br>***                                                                                                 | Crème d'aspèrges vertes<br>ou<br>Salade de saison<br>***                                                                                                  | Green asparagus cream soup<br>or<br>Seasonal side salad<br>***                                                                                     |
| Sminuzzato di soia<br>in salsa ai peperoni<br>o<br>Bistecca di maiale gratinata<br>con pomodoro e formaggio d'Alpe<br>Tagliatelle al burro<br>Spinaci al vapore<br>** | Soyageschnetzeltes<br>an Peperonsauce<br>oder<br>Schweins-Steak<br>ueberbacken mit Tomate und Alpkäse<br>Nudeln an Butter<br>Gedämpfter Spinat<br>** | Emincé de soya<br>à la sauce aux poivrons<br>ou<br>Steak de porc gratiné<br>avec tomate et fromage d'Alpes<br>Nouilles au beurre<br>Epinards etuvés<br>** | Sliced soya<br>on sweet peppers sauce<br>or<br>Porc steak gratinated<br>with tomato and Alp cheese<br>Noodles with butter<br>Steamed spinach<br>** |
| Coppa Danimarca<br>o<br>Selezione di formaggi<br>o<br>Frutta fresca                                                                                                   | Coupe Dänemark<br>oder<br>Käse Auswahl<br>oder<br>Frische Früchte                                                                                    | Coupe Danemark<br>ou<br>Choix de fromages<br>ou<br>Fruits frais                                                                                           | Ice cup Denmark<br>or<br>Selection of cheese<br>or<br>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

## Tuesday 22 April – Dinner course menu

| Italiano                                                                                                                                                         | Deutsch                                                                                                                                      | Français                                                                                                                                           | English                                                                                                                                           |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Carpaccio di bresaola<br>con rucola e parmigiano<br>o<br>Gnocchi di patate<br>agli asparagi e funghi<br>**                                                       | Bresaola Carpaccio<br>mit Rauke und Parmesan<br>oder<br>Kartoffelgnocchi<br>mit grünen Spargeln und Pilze<br>**                              | Carpaccio de bresaola<br>à la Roquette et parmesan<br>ou<br>Gnocchi de pommes de terre<br>aux asperges vertes et champignons<br>**                 | Bresaola carpaccio<br>with rocket and parmesan cheese<br>or<br>Potatoes gnocchi<br>with green asparagus and mushrooms<br>**                       |
| Crema di cavolfiori<br>o<br>Insalata di stagione<br>**                                                                                                           | Blumenkohlrahmsuppe<br>oder<br>Saisonsalat<br>**                                                                                             | Crème Dubarry<br>ou<br>Salade de saison<br>**                                                                                                      | Cauliflower cream soup<br>or<br>Seasonal side salad<br>**                                                                                         |
| Filetto di coregone del lago di Lugano<br>alla mugnaia<br>o<br>Lombatina d' agnello al forno<br>Salsa alle erbe<br>Riso alle verdure<br>Broccoli al vapore<br>** | Felchenfilet aus dem Luganersee<br>Müllerin Art<br>oder<br>Gebratener Lammrücken<br>Kräutersauce<br>Gemüse Reis<br>Gedämpfter Brokkoli<br>** | Filet de féra meunière<br>du lac de Lugano<br>ou<br>Selle d'agneau rôti<br>Sauce aux fines herbes<br>Riz aux légumes<br>Broccoli à la vapeur<br>** | White fish filet from Lugano lake<br>Meuniere style<br>or<br>Roasted lamb saddle<br>Herbs sauce<br>Rice with vegetables<br>Steamed broccoli<br>** |
| Profiterols Suchard<br>o<br>Selezione di formaggi<br>o<br>Frutta fresca                                                                                          | Profiterols Suchard<br>oder<br>Käse Auswahl<br>oder<br>Frische Früchte                                                                       | Profiterols Suchard<br>ou<br>Choix de fromages<br>ou<br>Fruits frais                                                                               | Profiterols Suchard<br>or<br>Selection of cheese<br>or<br>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

## Wednesday 23 April – Dinner course menu

| Italiano                                                                                                                                | Deutsch                                                                                                                       | Français                                                                                                                               | English                                                                                                                    |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Insalata di lenticchie<br>con lombatina di coniglio alle erbe<br>o<br>Melanzane impanate con mozzarella<br>Salsa al pomodoro<br>**      | Linsensalat<br>mit Kaninchenrückenfilet und Kräutern<br>oder<br>Panierte Auberginen mit Mozzarella<br>Tomatensauce<br>**      | Salade de lentilles avec<br>filet de râble de lapin et fines herbes<br>ou<br>Aubergines et mozzarella panées<br>Sauce tomates<br>**    | Lentils salad with<br>rabbit loin filet and fresh herbs<br>or<br>Breaded eggplants with mozzarella<br>Tomatoes sauce<br>** |
| Minestrone<br>o<br>Insalata di stagione<br>**                                                                                           | Minestrone<br>oder<br>Saisonsalat<br>**                                                                                       | Minestrone<br>ou<br>Salade saison<br>**                                                                                                | Minestrone<br>or<br>Seasonal side salad<br>**                                                                              |
| Scaloppine di seitan bio ticinese<br>in salsa ai funghi<br>o<br>Brasato di manzo<br>Salsa al Merlot<br>Polenta<br>Fagiolini verdi<br>** | Tessiner Bio Seitan-Schnitzel<br>an Pilzsauce<br>oder<br>Rindsschmorbraten<br>an Merlotsauce<br>Polenta<br>Grüne Bohnen<br>** | Escalopes de Seitan bio tessinois<br>Sauce aux champignons<br>ou<br>Boeuf braisé<br>Sauce au Merlot<br>Polenta<br>Haricots verts<br>** | Escalope of Ticino bio Seitan<br>on mushroom sauce<br>or<br>Beef stew<br>on Merlot sauce<br>Polenta<br>String beans<br>**  |
| Carpaccio d'ananas<br>Sorbetto al limone<br>o<br>Selezione di formaggi<br>o<br>Frutta fresca                                            | Ananas Carpaccio<br>Zitronensorbet<br>oder<br>Käse Auswahl<br>oder<br>Frische Früchte                                         | Carpaccio d'ananas<br>Sorbet au citron<br>ou<br>Choix de fromages<br>ou<br>Fruits frais                                                | Pineapple carpaccio<br>Lemon sorbet<br>or<br>Selection of cheese<br>or<br>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

## Thursday 24 April – Dinner course menu

| Italiano                                                                                                                                                         | Deutsch                                                                                                                                                                    | Français                                                                                                                                                                 | English                                                                                                                                                                  |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Salmone affumicato<br>Toast e burro<br>o<br>Spaghetti carbonara<br>**                                                                                            | Geräucher Lachs<br>Toast und Butter<br>oder<br>Spaghetti carbonara<br>**                                                                                                   | Saumon fumé<br>Toast et beurre<br>ou<br>Spaghetti carbonara<br>**                                                                                                        | Smoked salmon<br>Toast and butter<br>or<br>Spaghetti carbonara<br>**                                                                                                     |
| Crema all'aglio orsino<br>o<br>Insalata di stagione<br>**                                                                                                        | Bärlauchrahmsuppe<br>oder<br>Saisonsalat<br>**                                                                                                                             | Crème à l ail sauvage<br>ou<br>Salade de saison<br>**                                                                                                                    | Wild garlic cream soup<br>or<br>Seasonal side salad<br>**                                                                                                                |
| Scaloppine di tofu bio Ticinese<br>impanate con nocciole e pistacchio<br>o<br>Pollo arrosto<br>al limone e rosmarino<br>Patate rosolate<br>Carote glassate<br>** | Panierte Tessiner Bio Tofuschnitzel<br>mit Haselnüssen und Pistazien<br>oder<br>Gebratenes Poulet<br>an Zitrone und Rosmarin<br>Bratkartoffeln<br>Glasierte Karotten<br>** | Escalopes de tofu bio tessinois<br>panées aux noisettes et pistaches<br>ou<br>Poulet rôti<br>au citron et romarin<br>Pommes de terre rissolées<br>Carottes glacées<br>** | Organic tofu escalopes of Ticino<br>crumbed with hazelnuts and pistachio<br>or<br>Roasted chicken<br>with lemon and rosemary<br>Roasted potatoes<br>Glaced carotts<br>** |
| Semifreddo al miele di castagno<br>Salsa al cioccolato<br>o<br>Selezione di formaggi<br>o<br>Frutta fresca                                                       | Kastanien-Honig Parfait<br>Schockoladensauce<br>oder<br>Käse Auswahl<br>oder<br>Frische Früchte                                                                            | Parfait au miel de chataîgnes<br>Salsa al cioccolato<br>ou<br>Choix de fromages<br>ou<br>Fruits frais                                                                    | Chestnuts honey parfait<br>Chocolat sauce<br>or<br>Selection of cheese<br>or<br>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

## Friday 25 April – Dinner course menu

| Italiano                                                                                                                                          | Deutsch                                                                                                                                              | Français                                                                                                                                               | English                                                                                                                                           |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Mazzetto d'insalata<br>con polpette di tofu e noci<br>salsa allo yogurt e menta<br>o<br>Ravioli agli spinaci e ricotta<br>al burro e salvia<br>** | Salat Bouquet<br>mit Tofu-Nuss Frikadellen<br>Minz-Joghurtsauce<br>oder<br>Spinat-Ricotta Ravioli<br>an Salbeibutter<br>**                           | Bouquet de salade<br>aux boulettes de tofu et noix<br>Sauce au yaourt et menthe<br>ou<br>Ravioli aux épinards et ricotta<br>Beurre à la sauges<br>**   | Salad bouquet<br>with tofu nuts fricandels<br>on yogurt minth sauce<br>or<br>Spinach and ricotta ravioli<br>on sage buttes<br>**                  |
| Ristretto di manzo celestina<br>o<br>Insalata di stagione<br>**                                                                                   | Rinds-Kraftbrühe mit Flädli<br>oder<br>Saisonsalat<br>**                                                                                             | Consommé de boeuf célestines<br>ou<br>Salade de saison<br>**                                                                                           | Beef consommé clestines<br>or<br>Seasonal side salad<br>**                                                                                        |
| Filetto di branzino saltato<br>agli agrumi e melograno<br>o<br>Spezzatino di vitello<br>ai funghi<br>Pure di patate<br>Spinaci al burro<br>**     | Gebratenes Wolfsbarschilet<br>mit Zitrusfrüchten und Granatapfel<br>oder<br>Kalbsvoressen<br>mit Pilzen<br>Kartoffelstock<br>Spinat mit Butter<br>** | Filet de loup de mer sauté<br>aux agrumes et grenade<br>ou<br>Ragout de veau<br>aux champignons<br>Puré de pommes de terre<br>Epinards au beurre<br>** | Sauteed sea bass filet<br>with citrus fruits and pomegranate<br>or<br>Veal stew<br>with mushrooms<br>Mashed potatoes<br>Spinach with butter<br>** |
| Crema al mascarpone<br>con fragole fresche<br>o<br>Selezione di formaggi<br>o<br>Frutta fresca                                                    | Mascarponecreme<br>mit frischen Erdbeeren<br>oder<br>Käse Auswahl<br>oder<br>Frische Früchte                                                         | Crème au mascarpone<br>et fraises fraiches<br>ou<br>Choix de fromages<br>ou<br>Fruits frais                                                            | Mascarpone cream<br>with fresh strawberries<br>or<br>Selection of cheese<br>or<br>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 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

## Saturday 26 April – Dinner course menu

| Italiano                                                                                                                                                                                     | Deutsch                                                                                                                                                                     | Français                                                                                                                                                                                      | English                                                                                                                                                                      |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Insalata di finocchi e arance<br>con gamberetti<br>o<br>Risotto allo zafferano<br>con pomodori e piselli<br>**                                                                               | Fenchel-Orangensalat<br>mit Garnelen<br>oder<br>Safranrisotto<br>mit Tomaten und Erbsen<br>**                                                                               | Salade de fenouils aux oranges<br>et crevettes<br>ou<br>Risotto au safran<br>aux tomates et petits pois<br>**                                                                                 | Fennel salad with oranges<br>and shrimps<br>or<br>Saffron risotto<br>with tomatoes and green peas<br>**                                                                      |
| Crema ai broccoli<br>o<br>Insalata di stagione<br>**                                                                                                                                         | Brokkolirahmsuppe<br>oder<br>Saisonsalat<br>**                                                                                                                              | Crème de brocoli<br>ou<br>Salade de saison<br>**                                                                                                                                              | Broccoli cream soup<br>or<br>Seasonal side salad<br>**                                                                                                                       |
| Petto di pollo al forno<br>Salsa al mais dolce con pancetta<br>o<br>Entrecote di manzo grigliato<br>con rucola e parmigiano<br>Patate novelle rosolate<br>Macedonia di verdure fresche<br>** | Gebratene Pouletbrust<br>an Süssmaissauce mit Speck<br>oder<br>Grilliertes Rinds-Entrecote<br>mit Rauke und Parmesan<br>Neue Bratkartoffeln<br>Saisonales Mischgemüse<br>** | Suprême de poulet rôti<br>Sauce au mais doux et lardons<br>ou<br>Entrecôte de boeuf grillée<br>à la roquette et parmesan<br>Pommes de terre nouvelles rissolées<br>Macedoine de légumes<br>** | Roasted chicken breast<br>on sweet corn sauce with bacon<br>or<br>Grilled beef entrecote<br>with rocket and parmesan<br>New sauteed potatoes<br>Fresh mixed vegetables<br>** |
| Banana caramellata<br>Sorbetto al limone<br>o<br>Selezione di formaggi<br>o<br>Frutta fresca                                                                                                 | Caramelisierte Banane<br>Zitronensorbet<br>oder<br>Käse Auswahl<br>oder<br>Frische Früchte                                                                                  | Banane caramélisée<br>Sorbet au citron<br>ou<br>Choix de fromages<br>ou<br>Fruits frais                                                                                                       | Caramelised banana<br>Lemon sorbet<br>or<br>Selection of cheese<br>or<br>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

## Sunday 27 April – Dinner course menu

| Italiano                                                                                                                                          | Deutsch                                                                                                                      | Français                                                                                                                                               | English                                                                                                                        |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Quiche agli asparagi verdi<br>su mazzetto d'insalata<br>o<br>Mousse al formaggio<br>su carpaccio di barbabietola<br>con rucola e noci<br>**       | Grüne Spargel-Quiche<br>auf Salat Bouquet<br>oder<br>Käsemousse<br>auf Randencarpaccio<br>mit Rucola und Nüssen<br>**        | Quiche aux asperges vertes<br>Bouquet de salade<br>ou<br>Mousse au fromage<br>sur carpaccio de betterave<br>à la roquette et noix<br>**                | Green asparagus quiche<br>with salad bouquet<br>or<br>Cheese mousse<br>on beet carpaccio<br>with rocket and nuts<br>**         |
| Passato di patate al rosmarino<br>o<br>Insalata di stagione<br>**                                                                                 | Kartoffelsuppe mit Rosmarin<br>oder<br>Saisonsalat<br>**                                                                     | Potage Parmentier au romarin<br>ou<br>Salade saison<br>**                                                                                              | Potatoes soup with rosemary<br>or<br>Seasonal side salad<br>**                                                                 |
| Flan di carote<br>Salsa alle erbe<br>o<br>Arrosto di spalla di vitello<br>Salsa al rosmarino<br>Gnocchi al semolino<br>Zucchine al pomodoro<br>** | Karotten-Flan<br>Kräutersauce<br>oder<br>Kalbsschulterbraten<br>Rosmarinsauce<br>Griessgnocchi<br>Zucchini mit Tomaten<br>** | Timbale de carottes<br>Sauce aux fines herbes<br>ou<br>Rôti d'épaule de veau<br>Sauce au romarin<br>Gnocchi de semoule<br>Courgettes aux tomates<br>** | Carrots flan<br>Herbs sauce<br>or<br>Roast veal shoulder<br>Rosemary sauce<br>Semolina gnocchi<br>Zucchini with tomatoes<br>** |
| Semifreddo alle fragole<br>Salsa allo yoghurt<br>o<br>Selezione di formaggi<br>o<br>Frutta fresca                                                 | Erdbeer-Parfait<br>an Yoghurtsauce<br>oder<br>Käse Auswahl<br>oder<br>Frische Früchte                                        | Parfait aux fraises<br>Sauce au yaourt<br>ou<br>Choix de fromages<br>ou<br>Fruits frais                                                                | Strawberries parfait<br>on yoghurt sauce<br>or<br>Selection of cheese<br>or<br>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 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