

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

IVA 8.1% inclusa

TVA 8.1% inclus

MwST 8.1% imbegriffen

VAT 8.1% included

Monday 28 April – Dinner course menu

Italiano	Deutsch	Français	English
Mousse al formaggio su mazzetto d'insalata di stagione o Mozzarella di bufala con prosciutto crudo Ticinese e pomodori ***	Käsemousse auf Salat-Bouquet oder Bufala-Mozzarella mit Tessiner Rohschinken und Tomaten ***	Mousse de fromage sur feuilles de salades ou Mozzarella de bufala au jambon cru tessinois et tomate ***	Cheese mousse on salad bouquet or Bufala mozzarella with Ticino raw ham and tomato ***
Minestra Mille fanti con uovo, pane grattato e parmigiano o Insalata di stagione ***	Mille fanti Bouillon mit Ei, Brotbrösel und Parmesan oder Saisonsalat ***	Potage Mille fanti à l'oeuf, parmesan et chapelure ou Salade de saison ***	Mille fanti bouillon with egg, parmesan cheese and bread crumbs or Seasonal side salad ***
Dadolata di seitan bio Ticinese saltata (alternativa alla carne) alla provenzale o Bistecca di maiale spadellata Salsa ai semi di senape Gnocchi al semolino Cavolfiori al pangrattato **	Gebratene Tessiner bio Seitanwürfel (Fleisch ersatz) Provenzalischer Art oder Gebratenes Schweinssteak an Senfkörnersauce Griessgnocchi Blumenkohl mit Brotbrösel **	Dès de seitan bio tessinos sautés (alternative à la viande) à la provençale ou Steak de porc sauté Sauce aux grains de moutarde Gnocchi de semoule Chou-fleur polonaise **	Sauteed Ticino organic seitan cubes (alternative of meat) Provence style or Sauteed porc steak Mustard grains sauce Semolina gnocchi Cauliflower with bread crumbs **
Coppa Danimarca o Selezione di formaggi o Frutta fresca	Coupe Dänemark oder Käse Auswahl oder Frische Früchte	Coupe Danemark ou Choix de fromages ou Fruits frais	Ice cup Denmark 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

Tuesday 29 April – Dinner course menu

Italiano	Deutsch	Français	English
Crostini con avocado e con zucchine grigliate o Tortiglioni all'ortolana **	Crostini mit Avocado und grillierte Zucchini oder Tortiglioni an Tomatensauce mit Gemüse **	Crostini à lavocat et aux courgettes grillées ou Tortiglioni à la sauce tomates et légumes **	Crostini with avocado and grilled zucchini or Tortiglioni on tomatoes sauce with vegetables **
Minestra alle patate e porri o Insalata di stagione **	Kartoffel-Lauchsuppe oder Saisonsalat **	Potage Parmentier ou Salade de saison **	Potatoes and leek soup or Seasonal side salad **
Asparagi verdi gratinati con spugnole e arance o Filetto di coregone del lago di Lugano al burro e mandorle Patate al naturale Finocchio allo zafférano **	Grüner Spargelgratin mit Morcheln und Orangen oder Gebratenes Felchenfilet aus dem Luganersee an Mandelbutter Salzkartoffeln Gebratener Fenchel mit Safran **	Gratin d'aspèrges vertes aux morilles et oranges ou Filet de féra du lac de Lugano au beurre aux amandes Pommes de terre nature Fenouil au safran **	Green asparagus gratin with morels and oranges or Sauteed whitefish filet from Lugano lac on almonds butter Boiled potatoes Fennel with saffron **
Carpaccio d'ananas Sorbetto al limone o Selezione di formaggi o Frutta fresca	Ananas Carpaccio Zitronen-Sorbet 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

Wednesday 30 April – Dinner course menu

Italiano	Deutsch	Français	English
Uova strapazzate con punte d'asparagi verdi o Farfalle allo zafférano con zucchini e salsiccia ticinese **	Rühreier mit grüner Spargelspitzen oder Farfalle mit Safran, Zucchini und Tessiner schweinswurst **	Oeufs brouillées aux pointes d'aspèrges vertes ou Farfalle au safran, courgettes et saucisse tessinoise **	Scrambled eggs with green asparagus tips or Farfalle with saffron, zucchini and Ticino porc sausage **
Crema ai cavolfiori o Insalata di stagione **	Blumenkohlrahmsuppe oder Saisonsalat **	Crème de chou fleur ou Salade saison **	Cauliflower cream soup or Seasonal side salad **
Sminuzzato di tofu bio ticinese con verdure primaverili o Lombatina d'agnello al forno Salsa alle erbette Riso alla turca Broccoli al vapore **	Tessiner Bio Tofugeschnetzeltes mit Frühlingsgemüse oder Gebratener Lammrücken an Kräutersauce Turkischerreis Gedämpfter Brokkoli **	Emincé de tofu bio tessinois aux légumes de printemps ou Selle d'agneau rôti Sauce aux fines herbes Riz à la Turquie Broccoli à la vapeur **	Ticino organic tofu slices with spring vegetables or Roasted lamb saddle Herbs sauce Rice turkish style Steamed broccoli **
Crostata al rabarbaro o Selezione di formaggi o Frutta fresca	Rhabarberkuchen oder Käse Auswahl oder Frische Früchte	Tarte à la rhubarbe ou Choix de fromages ou Fruits frais	Rhubarb tart 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

Thursday 1 May – Dinner course menu

Italiano	Deutsch	Français	English
Tartare di verdure Toast e margarina o Penne alla bolognese **	Gemüse Tartare Toast und Margarine oder Penne Bolognese **	Tartare de légumes Toast et margarine ou Penne bolognese **	Vegetables tartare Toast and margarine or Penne bolognese **
Crema di broccoli o Insalata di stagione **	Brokkolirahmsuppe oder Saisonsalat **	Crème de brocoli ou Salade de saison **	Broccoli cream soup or Seasonal side salad **
Curry alle verdure corona di riso basmati o Brasato di manzo al Merlot Polenta ticinese Scorzonere al burro **	Gemüsecurry Basmatireisring oder Rindsschmorbraten an Merlotsauce Polenta Tessiner Art Schwarzwurzeln an Butter **	Curry de légumes Couronne de riz basmati ou Boeuf braisé sauce au Merlot Polenta tessinoise Salsifis au beurre **	Vegetables curry Basmati rice ring or Braised beef on Merlot wine sauce Polenta Ticino style Salsify with butter **
Tiramisù 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

Friday 2 May – Dinner course menu

Italiano	Deutsch	Français	English
Piatto d' affettati ticinesi o Spaghetti al pomodoro **	Tessiner Aufschnitt-Teller oder Spaghetti an Tomatensauce **	Assiette de charcuterie tessinoise ou Spaghetti à la sauce tomate **	Ticino cold cuts or Spaghetti on tomato sauce **
Minestra alle verdure alla paesana o Insalata di stagione **	Gemüsesuppe Bauern Art oder Saisonsalat **	Potage de légumes à la paysanne ou Salade de saison **	Farmer's vegetables soup or Seasonal side salad **
Scaloppa di lucioperca del lago di Lugano con punte d'asparagi verdi o Saltimbocca di filetto di coniglio Salsa al Marsala Risotto al parmigiano Spinaci al burro **	Gebratenes Zanderfilet aus dem Luganersee mit grüner Spargelspitzen oder Kaninchenrückenfilet-Saltimbocca Marsalasauce Risotto mit Parmesan Spinat mit Butter **	Escalope de sandre du lac de Lugano aux pointes d'aspèrges vertes ou Saltimbocca de râble de lapin Sauce au Marsala Risotto au parmesan Epinards au beurre **	Sauteed pike perch filet from Lugano lake with green asparagus tips or Rabbit loin filet saltimbocca Marsala sauce Risotto with parmesan Spinach with butter **
Mousse al cioccolato Salsa ai frutti di bosco o Selezione di formaggi o Frutta fresca	Schokoladenmousse Waldbeerensauce oder Käse Auswahl oder Frische Früchte	Chocolat mousse Sauce aux baies de bois ou Choix de fromages ou Fruits frais	Chocolate mousse Wild berries 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

Saturday 3 May – Dinner course menu

Italiano	Deutsch	Français	English
Insalata d'avocado con gamberetti, pompelmo e coriandolo o Strudel di verdure Salsa al formaggio **	Avocadosalat mit Garnelen, Grapefruits und Koriander oder Gemüsestrudel an Käsesauce **	Salade d'avocate aux crevettes pamplemousse et coriandre ou Strudel aux légumes Sauce au fromage **	Avocado salad with shrimps, grapefruits and coriander or Vegetables strudel Cheese sauce **
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 all'arancio o Arrosto di maiale Salsa al rosmarino Patate novelle al forno Verdure miste primaverili **	Gebratene Entenbrust mit Sesam an Orangensauce oder Schweinsbraten an Rosmarinsauce Neue Bratkartoffeln Frühlings Mischgemüse **	Magret de canard au sésam Sauce aux oranges ou Rôti de porc Sauce au romarin Pommes de terre nouvelles rissolées Macedoine de légumes printanière **	Roasted duckling breast with sesame on orange sauce or Roasted porc on rosemary sauce Roasted new potatoes Spring mixed vegetables **
Panna cotta Salsa ai kiwi o Selezione di formaggi o Frutta fresca	Panna cotta Kiwi sauce oder Käse Auswahl oder Frische Früchte	Panna cotta Sauce aux kiwi ou Choix de fromages ou Fruits frais	Panna cotta 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

Sunday 4 May – Dinner course menu

Italiano	Deutsch	Français	English
Filetto di trota affumicato Toast e burro o	Geräuchtes Forellenfilet Toast und Butter oder	Filet de truite fume Toast et beurre ou	Smoked trout filet Toast and butter or
Uovo in camicia gratinato su letto di spinaci **	Ueberbackenes verlorenes Ei auf Blattspinat **	Oeuf poché gratiné sur épinards en branches **	Gratinated poached egg on spinach **
Crema di pomodoro o	Tomatenrahmsuppe oder	Crème de tomates ou	Tomatoes cream soup or
Insalata di stagione **	Saisonsalat **	Salade saison **	Seasonal side salad **
Lasagne alle verdure o	Gemüselasagne oder	Lasagne aux légumes ou	Lasagne with vegetables or
Petto di pollo al forno Salsa al Calvados Patate rosolate	Gebratene Pouletbrust Calvadossauce Bratkartoffeln	Suprême de poulet au four Sauce au Calvados Pommes de terre rissolées	Roasted chicken breast Calvados sauce Fried potatoes
Zucchine ai pomodori **	Zucchini mit Tomaten **	Courgettes aux tomates **	Zucchini with tomatoes **
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
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