

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 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)
Geschnetzeltes 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 5 May – Dinner course menu

Italiano	Deutsch	Français	English
Asparagi verdi gratinati uovo al piatto o Tortiglioni al pomodoro con melanzane e mozzarella ***	Ueberbackene grüne Spargel mit Spiegelei oder Tortiglioni an Tomatensauce mit Auberginen und Mozzarella ***	Aspèrges vertes gratinées à l'oeuf plat ou Tortiglioni à la sauce tomates avec aubergines et mozzarella ***	Gratinated green asparagus with fried egg or Tortiglioni on tomatoes sauce with eggpalnts and mozzarella ***
Crema d'asparagi verdi o Insalata di stagione ***	Grüne Spargelrahmsuppe oder Saisonsalat ***	Crème d'aspèrges vertes ou Salade de saison ***	Green asparagus cream soup or Seasonal side salad ***
Scaloppine di seitan impanate (alternativa alla carne) Patate fritte o Sminuzzato di tacchino in salsa ai funghi Tagliatelle al burro Carote glassate **	Panierte Seitanschnitzel (Fleischersatz) Pommes frites oder Truthahngeschnetzelt an Pilzsauce Nudeln an Butter Glasierte Karotten **	Escalopes de seitan panées (alternative à la viande) Pommes frites ou Emincé de dinde Sauce aux champignons Nouilles au beurre Carottes glacées **	Bread crumbed seitan escalopes (alternative of meat) French fries or Sliced turkey on mushromms sauce Noodles on butter Glaced carotts **
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

Tuesday 6 May – Dinner course menu

Italiano	Deutsch	Français	English
Mousse di trota affumicata Toast e burro o Crespelle agli asparagi gratinate al Taleggio **	Geräuchte Forellenmousse Toast und Butter oder Spargel Pfannkuchen ueberbacken mit Taleggio **	Mousse de truite fumée Toast et beurre ou Crêpe aux asperges gratinée au Taleggio **	Smoked trout mousse Toast and butter or Asparagus crepe gratinated with Taleggio **
Crema di zucchini e menta o Insalata di stagione **	Zucchinirahmsuppe mit Minze oder Saisonsalat **	Crème de courgettes et menthe ou Salade de saison **	Zucchini cream soup with minth or Seasonal side salad **
Filetto di lucioperca saltatato con pomodori ,olive e capperi Patate al naturale o Scaloppine di vitello saltate Salsa al limone Riso alle verdure Spinaci al burro **	Gebratenes Zanderfilet mit Tomaten, Oliven und Kapern Salzkartoffeln oder Gebratene Kalbsschnitzel an Zitronensauce Reis mit Gemüse Spinat an Butter **	Filet de sandre sauté aux tomates, olives et capres Pommes de terre nature ou Escalopes de veau sautées Sauce au citron Riz aux légumes Epinards au beurre **	Sauteed pike perch filet with tomatoes, olives et capres Boiled potatoes or Sauteed veal escalopes Lemon sauce Rice with vegetables Spinach with butter **
Sorbetto al mango o Selezione di formaggi o Frutta fresca	Mangosorbet oder Käse Auswahl oder Frische Früchte	Sorbet à la mangue ou Choix de fromages ou Fruits frais	Mango 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 7 May – Dinner course menu

Italiano	Deutsch	Français	English
Mazzetto d'insalata di stagione con mozzarella di bufala, pomodoro e olive o Gnocchi di patate al ragù **	Saisonales Salatbouquet mit Bufala-Mozzarella, Tomaten und Oliven oder Kartoffelgnocchi an bolognesesauce **	Bouquet de salades avec mozzarella de bufala, tomates et olives ou Gnocchi de pommes de terre à la bolognese **	Seasonal salad bouquet with bufala mozzarella, tomatoes and olives or Potatoes gnocchi on bolognese sauce **
Minestra di verdure alla paesana o Insalata di stagione **	Gemüsesuppe Bauernart oder Saisonsalat **	Potage de légumes à la paysanne ou Salade saison **	Vegetables soup farmer's style or Seasonal side salad **
Finocchio farcito con zucchini, pinoli e parmigiano Salsa al pomodoro o Lombatina d'agnello al forno su ragout di fagioli Puré di patate **	Gefüllter Fenchel mit Zucchini, Pinienkerne und Parmesan an Tomatensauce oder Gebratener Lammrücken auf Bohnenragout Kartoffelstock **	Fenouil farci aux courgettes, pignons de pin et parmesan Sauce tomates ou Selle d'agneau rôti au four Sur ragout d' haricots Pommes de terre purée **	Filled fennel with zucchini, pine nuts and parmesan Tomatoes sauce or Roast lamb saddle on beans ragout Mashed potatoes **
Ananas marinato Gelato vaniglia o Selezione di formaggi o Frutta fresca	Marinierte Ananas Vanilleeis oder Käse Auswahl oder Frische Früchte	Ananas marinée Glace vanille ou Choix de fromages ou Fruits frais	Marinated pineapple 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

Thursday 8 May – Dinner course menu

Italiano	Deutsch	Français	English
Vitello tonnato	Vitello tonnato	Vitello tonnato	Vitello tonnato
o	Kalter Kalbsbraten an Thunfischsauce	Rôti de veau froid à la sauce au thon	cold veal roast on tuna sauce
Fusilli al pesto	oder	ou	or
con patate e fagiolini verdi	Fusilli an Pestosauce	Fusilli au pesto	Fusilli on pesto sauce
**	mit Kartoffeln und grünen Bohnen	aux pommes de terre et haricots verts	with potatoes and string beans
Crema di finocchi al Pernod	**	**	**
o	Fenchelrahmsuppe mit Pernod	Crème de fenouil au Pernod	Fennel cream soup with Pernod
Insalata di stagione	oder	ou	or
**	Saisonsalat	Salade de saison	Seasonal side salad
Ragout di funghi misti	**	**	**
o	Mishpilzeragout	Ragout de melange de champignons	Mixed mushrooms ragout
Entrecote di manzo spadellato	oder	ou	or
Burro alle erbette	Gebratenes Rinds-Entrecote	Entrecôte de boeuf sautée	Sauteed beef entrecote
Patata al cartoccio alla panna acidula	Kräuterbutter	Beurre aux fines herbes	Herbs butter
Scorzonere al burro	Ofen-Kartoffel mit Sauerahm	Pommes de terre au four, crème acidule	Baked potato with sour cream
**	Schwarzwurzeln an Butter	Salsifis au beurre	Salsifys with butter
Mousse al cioccolato	**	**	**
salsa al kiwi	Schockoladenmousse	Mousse au chocolat	Chocolate mousse
o	an Kiwisauce	Sauce au kiwi	Kiwi sauce
Selezione di formaggi	oder	ou	or
o	Käse Auswahl	Choix de fromages	Selection of cheese
Frutta fresca	oder	ou	or
	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

Friday 9 May – Dinner course menu

Italiano	Deutsch	Français	English
Mousse al formaggio su mazzetto d'insalata o Ravioli agli spinaci e ricotta al burro e salvia **	Käsemousse auf Salatbouquet oder Spinat-Ricotta Ravioli an Salbeibutter **	Mousse au fromage sur bouquet de salades ou Ravioli aux épinards et ricotta Beurre à la sauges **	Cheese mousse on salad bouquet or Spinach and ricotta ravioli on sage butter **
Crema di carote o Insalata di stagione **	Karottenrahmsuppe oder Saisonsalat **	Crème de carottes ou Salade de saison **	Carotts cream soup or Seasonal side salad **
Filetto di salmone delle Alpi grigionesi su risotto alle verdure o Piccata di tacchino alla milanese salsa al Marsala Risotto al parmigiano Broccoli al vapore **	Gebratener Bündner Berglachs-Filet auf Gemüserisotto oder Truthahn-Piccata Mailänder Art an Marsalasauce Parmesanrisotto Gedämpfter Brokkoli **	Filet de saumon des Alpes grisonnais sauté sur risotto aux légumes ou Piccata de dinde à la milanaise sauce au Marsala Risotto au parmesan Broccoli à la vapeur **	Sauteed Swiss Alps salmon filet on vegetables risotto or Turkey piccata Milan style Marsala sauce Risotto au parmesan Steamed broccoli **
Panna cotta con fragole fresche o Selezione di formaggi o Frutta fresca	Panna cotta mit frischen Erdbeeren oder Käse Auswahl oder Frische Früchte	Panna cotta Fraises frais ou Choix de fromages ou Fruits frais	Panna cotta with fresh strawberries 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 10 May – Dinner course menu

Italiano	Deutsch	Français	English
Tartare di salmone affumicato all'erba cipollina e rafano Toast e burro o	Geräuchtes Lachs Tartar mit Schnittlauch und meerrrettich Toast und Butter oder	Tartare de saumon fumé à la ciboulette et raifort Toast et beurre ou	Smoked salmon tartare with chives and horseradish Toast and butter or
Piatto d'affettati ticinesi **	Tessiner Aufschnitt-Teller **	Assiette de charcuterie tessinoise **	Ticino cold cuts **
Minestrone o	Minestrone oder	Minestrone ou	Minestrone or
Insalata di stagione **	Saisonsalat **	Salade de saison **	Seasonal side salad **
Petto di pollo al forno Salsa alle erbe o	Gebratene Pouletbrust an Kräutersauce oder	Suprême de poulet rôti Sauce aux fines herbes ou	Roasted chicken breast Herbs sauce or
Brasato di manzo in salsa al Merlot	Rindsschmorbraten an Merlotsauce	Boeuf braisé à la sauce au Merlot	Braised beef on Merlot wine sauce
Polenta alla ticinese Coste al burro **	Polenta Tessiner Art Krautstiele an Butter **	Polenta tessinoise Côte de blettes au beurre **	Polenta Ticino style Swiss chard on butter **
Sorbetto al limone o	Zitronensorbet oder	Sorbet au citron ou	Lemon sorbet 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

Sunday 11 May – Dinner course menu

Italiano	Deutsch	Français	English
Insalata di quinoa con avocado, mais, fagioli, pomodori e coriandolo o Farfalle al salmone, panna, broccoli e olive **	Quinoasalat mit Avocado, Mais, Bohnen, Tomaten und Koriander oder Farfalle mit Lachs, Rahm, Tomaten und Oliven **	Salade de quinoa au avocado, mais, haricots, tomates et coriandre ou Farfalle au saumon, crème, broccolis et olives **	Quinoa salad with avocado, sweet corn, beans, tomatoes and coriander or Farfalle with salmon, cream, broccoli and olives **
Crema di broccoli o Insalata di stagione **	Brokkolirahmsuppe oder Saisonsalat **	Crème de broccoli ou Salade saison **	Broccoli cream soup or Seasonal side salad **
Dadolata di tofu Ticinese saltatti con verdure primaverili o Scaloppine di vitello spadellate al limone Patate novelle rosolate Zucchine alle erbette **	Gebratene Tessiner Tofuwürfel mit Frühlingsgemüse oder Gebratene Kalbsschnitzel an Zitronensauce Gebratene Neue Kartoffeln Zucchini mit Kräutern **	Dès de tofu tessinois sautés aux légumes de printemps ou Escalopes de veau sautées sauce au citron Pommes nouvelles rissolées Courgettes aux fines herbes **	Sauteed Ticino tofu cubes with spring vegetables or Sauteed veal escalopes on lemon sauce New roasted potatoes Zucchini with herbs **
Sorbetto alle fragole o Selezione di formaggi o Frutta fresca	Erdbeer Sorbet oder Käse Auswahl oder Frische Früchte	Sorbet à la fraise ou Choix de fromages ou Fruits frais	Strawberries 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