

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

スライسدブレザオラ（ドライビーフ）のカルパッチョ ルッコラ&パルメザンチーズ レモン添え

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

スモークノルウェーサーモン トースト&バター

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

デラックスサラダ ハム&ゆで卵添え

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

オックステイルスープ ポルト酒風味

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

リコッタチーズとほうれん草のラビオリ セージバター風味

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

スパゲッティトマトソース 又は カルボナーラ

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

サフランリゾット トマトとグリーンピース和え

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

Kalbpiccata nach Mailänder Art mit Parmesanrisotto

Veal piccata Milano style with parmesan cheese risotto

ミラノ風仔牛のピカタ パルメザンチーズリゾット添え

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

ビーフフィレ&ハーブバター フレンチフライ添え

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

白マス（ルガーノ産）のムニエル

Summertime 2025

Insalata di quinoa, fagioli, mais, avocado e con gamberetti

Fr. 26

Salade de quinoa, haricots verts, mais, avocado et coriandre et aux crevettes
Quinoasalat mit Bohnen, Maiskörner, Avocado und Koriander mit Garnelen
Quinoa salad with beans, sweet corn, avocado and coriander with shrimps

Torta salata alle verdure con mazzetto d'insalate di stagione

Fr. 23 V

Quiche aux légumes avec bouquet de salade de saison
Gemüse-Quiche mit saisonalem Salat-Bouquet
Vegetables quiche with seasonal salad bouquet

Piatto fitness con petto di pollo, insalata mista, melone e cottage cheese

Fr. 28

Assiette fitnes avec suprême de poulet, salade mêlée, melon et cottage cheese
Fitnes Teller mit Pouletbrust, gemischtem Salat, Melone und Cottage cheese
Fitnes dish with chicken breast, mixed salad, melon and cottage cheese

Lasagne fatte in casa con carne di manzo "Don Matteo"

Fr. 24

Lasagne maison à la viande de boeuf "Don Matteo"
Hausgemachte Lasagne mit Rindfleisch "Don Matteo"
Home made lasagne "Don Matteo"

Gnocchi di patate con spinacino fresco con olive nere, pinoli e mozzarella di bufala

Fr. 24 V

Gnocchi de pommes de terre aux épinards frais, olives, pignons de pin, bufala mozzarella
Kartoffelgnocchi mit frischem Spinat, Oliven, Pinienkerne, Bufala Mozzarella u. Tomaten
Potatoes gnocchi with fresh spinach, olives pine nuts, bufala mozzarella and tomatoes

Risotto al Mojito e code di gamberoni, Rum bianco menta e lime

Fr. 29

Risotto au Mojito et queues de crevettes géantes, rhum blanc, menthe et lime
Risotto mit Mojito und Riesengarnelenschwänze, weisser Rum, Minze und Lime
Risotto Mojito and black tiger shrimps, with white rum, Minth and lime

Verdure al curry con ananas e riso alla creola

Fr. 26 V

Légumes au curry avec ananas et riz à la créole
Gemüsecurry mit Ananas im Reising
Vegetables on curry sauce with pineapple and rice creole style

Petto di pollo al forno in salsa ai semi di senape

Fr. 28

Suprême de poulet rôti avec sauce aux grains de moutarde
Gebratene pouletbrust an Senfkörnersauce
Roast chicken breast on mustard grains sauce

Lombatina d'agnello alla provenzale con patate novelle al forno

Fr. 36

Selle d'agneau rôti à la provençale, pommes de terre nouvelles rissolées
Lamm-Rücken im Ofen gebraten Provenzalischer Art, neue Bratkartoffeln
Roast lamb saddle Provence style new roasted potatoes



Monday 9 June – Dinner course menu

Italiano	Deutsch	Français	English
Insalata nizzarda con tonno, patate, fagiolini, pomodori e olive o Bresaola con melone ***	Nizzasalat mit Thunfisch, Kartoffeln, Bohnen, Tomaten und Oliven oder Bresaola mit Melone ***	Salade niçoise au thon, pommes de terre, haricots, tomates et olives ou Bresaola et melon ***	Nizza salad with tuna, potatoes, string beans, tomatoes and olives or Bresaola and melon ***
Crema alle erbette aromatiche o Insalata di stagione ***	Kräuterrahmsuppe oder Saisonsalat ***	Crème aux fines herbes ou Salade de saison ***	Herbs cream soup or Seasonal side salad ***
Scaloppine di maiale impanate o Scaloppine di tacchino Salsa ai peperoni Patate rosolate Scorzonere al burro ***	Panierte Schweineschnitzel oder Truthahnschnitzel an Peperonisauce Bratkartoffeln Schwarzwurzeln an Butter ***	Escalopes de porc panées ou Escalopes de dinde Sauce aux poivrons Pommes de terre rissolées Salsifis au beurre ***	Bread crumbed porc escalopes or Turkey escalopes on sweet pepper sauce Roasted potatoes Salsifys with butter ***
Biscotto arrotolato ai lamponi Gelato alla vaniglia o Selezione di formaggi o Frutta fresca	Himbeer-Biskuitroulade Vanilleeis oder Käse Auswahl oder Frische Früchte	Biscuit roulé aux framboises Glace vanille ou Choix de fromages ou Fruits frais	Raspberries rolled biscuit Vanilla ice cream or Selection of cheese or 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 10 June – Dinner course menu

Italiano	Deutsch	Français	English
Pomodoro farcito alla mousse al formaggio su insalata di rucola o Cocktail di meloni al Porto ***	Gefüllte Tomate mit Käsemousse auf Rucolasalat oder Melonen-Cocktail mit Portwein ***	Tomate farcie à la mousse e fromage sur salade de roquette ou Cocktail de melons au vin de Porto ***	Tomato filled with cheese mousse on rocket salad or Melons cocktail with Port wine ***
Passato di ceci al rosmarino o Insalata di stagione ***	Passierte Kickererbsensuppe mit Rosmarin oder Saisonsalat ***	Potage puré au pois chiches au romarin ou Salade de saison ***	Chickpeas puree soup with rosemary or Seasonal side salad ***
Sminuzzato di seitan bio Ticinese (alternativa alla carne) in salsa ai funghi o Scaloppine di vitello saltate Salsa al limone Patate novelle rosolate Carote glassate ***	Geschnetzelttes Tessiner Bio Seitan (Alternative zum Fleisch) an Pilzsauce oder Gebratene Kalbsschnitzel Zitronensauce Neue Bratkartoffeln Glasierte Karotten ***	Emincé de seitan bio tessinois (alternative à la viande) à la sauce aux champignons ou Escalopes de veau sautées Sauce au citron Pommes de terre nouvelles rissolées Carottes glacées ***	Sliced Ticino organic seitan (alternative of meat) on mushrooms sauce or Sauteed veal escalopes Lemon sauce New roasted potatoes Glaced carrots ***
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

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 11 June – Dinner course menu

Italiano	Deutsch	Français	English
Vitello tonnato o Farfalle ai broccoli panna e limone ***	Vitello tonnato oder Farfalle mit Brokkoli, Rahm und Zitrone ***	Vitello tonnato ou Farfalle aux broccoli crème et citron ***	Vitello tonnato or Farfalle with broccoli cream and lemon ***
Consommé di manzo celestina o Insalata di stagione ***	Rinds-Kraftbrühe mit Flädli oder Saisonsalat ***	Consommé de boeuf célestines ou Salade de saison ***	Beef consommé celestines or Seasonal side salad ***
Code di gamberoni saltati ai pomodori e erbe o Petto di pollo farcito con spinaci e Taleggio Salsa al brandy Riso selvatico Zucchine trifolate ***	Gebratene Riesengarnelenschwänze mit Tomaten und Kräutern oder Gefüllte Pouletbrust mit Spinat und Taleggio an Brandysauce Wildreis Gebratene Zucchini ***	Queue de crevettes géantes sautées aux tomates et fines herbes ou Suprême di poulet farcie aux épinards et Taleggio Sauce au Brandy Riz sauvage Courgettes sautées ***	Sauteed black tiger shrimps with tomatoes and herbs or Chicken breast fillet with spinach and Taleggio cheese on brandy sauce Wild rice Sauteed zucchini ***
Crema al mascarpone su fragole o Selezione di formaggi o Frutta fresca	Mascarponecreme auf Erdbeeren oder Käse Auswahl oder Frische Früchte	Crème au mascarpone aux fraises ou Choix de fromages ou Fruits frais	Mascarpone cream on strawberries or Selection of cheese or 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 12 June – Dinner course menu

Italiano

Deutsch

Français

English

Cocktail di gamberetti con pomodori e basilico o Quiche alle verdure Vinaigrette al pomodoro ***	Garnelen Cocktail mit Tomaten und Basilikum oder Quiche mit Gemüsen Tomaten-Vinaigrette ***	Cocktail de crevettes aux tomates et basilic ou Quiche aux légumes Vinaigrette aux tomates ***	Shrimps cocktail with tomatoes and basil or Quiche with vegetables Tomato vinaigrette ***
Minestra alla paesana o Insalata di stagione ***	Gemüsesuppe Bauernart oder Saisonsalat ***	Potage paysanne ou Salade de saison ***	Vegetables soup farmer's style or Seasonal side salad ***
Bistecca di maiale spadellata salsa ai semi di senape o Arrosto di coniglio Salsa al Marsala Gnocchi al semolino Spinaci al burro ***	Gebratenes Schweinssteak an Senfkörnersauce oder Kaninchenrückenbraten Marsalasauce Griessgnocchi Spinat an Butter ***	Steak de porc sauté aux grains de moutarde ou Rôti de râble de lapin Sauce au Marsala Gnocchi de semoule Epinards au beurre ***	Sauteed porc steak on mustard grains sauce or Roasted rabbit loin Marsala sauce Semolina gnocchi Spinach with butter ***
Pesca cotta Salsa ai lamponi Gelato vaniglia o Selezione di formaggi o Frutta fresca	Pochierte Pfirsich Himbeersauce Vanilleglace oder Käse Auswahl oder Frische Früchte	Pêche pochée Sauce aux framboise Glace vanille ou Choix de fromages ou Fruits frais	Poached peach Sawberry sauce Vanilla ice cream or Selection of cheese or 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 13 June – Dinner course menu

Italiano	Deutsch	Français	English
Insalata di quinoa, fagioli, mais, avocado e coriandolo o Penne all'amatriciana ***	Quinoasalat mit Bohnen, Mais, Avocado und Koriander oder Penne an Tomatensauce mit Speck und Zwiebeln ***	Salade de quinoa, haricots, mais, avocado et coriandre ou Penne à la sauce tomates au lard et oignons ***	Quinoa salad with beans, sweet corn, avocado and coriander or Penne on tomatoes sauce with bacon and onions ***
Passato freddo di meloni e Prosecco o Insalata di stagione ***	Kalte Melonensuppe mit Prosecco oder Saisonsalat ***	Soupe froide de melons et Prosecco ou Salade de saison ***	Cold melons soup with Prosecco or Seasonal side salad ***
Entrecote di manzo spadellato Burro alle erbe o Filetto di coregone del lago di Lugano alla mugnaia Riso alle verdure Broccoli al vapore ***	Gebratenes Rinds-Entrecote Kräuterbutter oder Gebratenes Felchenfilet aus dem Luganersee Müllerinart Gemüseis Gedämpfter Brokkoli ***	Entrecôte de boeuf sautée Beurre Maître d'Hôtel ou Filet de féra meunière du lac de Lugano Riz aux légumes Broccoli à la vapeur ***	Sauteed beef entrecote Herbs butter or Sauteed white fish from the Lugano lake Meuniere style Vegetables rice Steamed broccoli ***
Semifreddo alle fragole Salsa alla crema acidula o Selezione di formaggi o Frutta fresca	Erdbeeren-Parfait Sauerrahmsauce oder Käse Auswahl oder Frische Früchte	Parfait aux fraises Sauce à la crème acidule ou Choix de fromages ou Fruits frais	Strawberries parfait Sour cream sauce or Selection of cheese or 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

Saturday 14 June – Dinner course menu

Italiano	Deutsch	Français	English
Couscous alle verdure con seitan Bio Ticinese marinato o Melone con prosciutto crudo ticinese ***	Gemüse-Couscous mit marinierter Tessiner Bio Seitan oder Melone mit Tessiner Rohschinken ***	Couscous aux légumes au seitan Bio tessinois mariné ou Melon au jambon cru tessinois ***	Couscous with vegetables and marinated Ticino Bio seitan or Melon with Ticino raw ham ***
Crema di broccoli con mandorle o Insalata di stagione ***	Brokkolirahmsuppe mit Mandeln oder Saisonsalat ***	Crème de broccoli aux amandes ou Salade de saison ***	Broccoli cream soup with almonds or Seasonal side salad ***
Arrosti di spalla di vitello Salsa al rosmarino o Petto di pollo al forno Salsa agrodolce Patate novelle rosolate Macedonia di verdure estive ***	Kalbs-Schulterbraten Rosmarinsauce oder Gebratene Pouletbrust Süsse-Sauersauce Neue Bratkartoffeln Sommerliches Mischgemüse ***	Rôti d'épaule de veau Sauce au romarin ou Suprême de poulet rôti Sauce à l'aigre doux Pommes de terre nouvelles rissolées Macedoine de légumes d'été ***	Roasted veal shoulder Rosemary sauce or Roasted chicken breast Sweet & sour sauce Roasted new potatoes Sommer mixed vegetables ***
Coppa hot berry o Selezione di formaggi o Frutta fresca	Coupe hot berry oder Käse Auswahl oder Frische Früchte	Coupe hot berry ou Choix de fromages ou Fruits frais	Ice cup hot berries or Selection of cheese or 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 15 June – Dinner course menu

Italiano	Deutsch	Français	English
Insalata d'ananas con peperoni, pomodori menta e cubetti di pollo o Spaghetti carbonara ***	Ananassalat mit Peperoni, Tomaten, Minze und Geflügelwürfel oder Spaghetti carbonara ***	Salade d'ananas aux poivrons, tomates, menthe et dès de poulet ou Spaghetti carbonara ***	Pineapple salad with sweet peppers, tomatoes, minth and chicken cubes or Spaghetti carbonara ***
Consommé di manzo alla brunoise o Insalata di stagione ***	Rinds-Kraftbrühe mit Gemüsebrunoise oder Saisonsalat ***	Consommé de boeuf à la brunoise ou Salade de saison ***	Beef consommé with vegetables brunoise or Seasonal side salad ***
Risotto al pomodoro e mozzarella o Lombatina d'agnello alla provenzale Risotto al parmigiano Spinaci al burro ***	Tomatenrisotto mit Mozzarella oder Gebratene Lammrücken Provenzalischerart Risotto mit Parmesan Spinat an Butter ***	Risotto aux tomates et mozzarella ou Selle d'agneau rôti au four à la provençale Risotto au parmesan Épinards au beurre ***	Risotto with tomatoes and mozzarella or Roasted lamb saddle Provence style Risotto with parmesan Spinach with butter ***
Sorbetto alle fragole o Selezione di formaggi o Frutta fresca	Erdbeersorbet oder Käse Auswahl oder Frische Früchte	Sorbet aux fraises ou Choix de fromages ou Fruits frais	Strawberries sorbet or Selection of cheese or 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