

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	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	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	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	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
キノア、豆、トウモロコシ、アボカドとエビのサラダ

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
野菜のキッシュ、季節のサラダ添え

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

Fr. 28

Assiette fitness avec suprême de poulet, salade mêlée, melon et cottage cheese
Fitness Teller mit Pouletbrust, gemischtem Salat, Melone und Cottage cheese
Fitness dish with chicken breast, mixed salad, melon and cottage cheese
鶏むね肉、ミックスサラダ、メロンとカッテージチーズのフィットネスプレート

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"
自家製ラザニア 「ドン・マッテオ」

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
じゃがいものニョッキ、フレッシュほうれん草、黒オリーブ、松の実と水牛モッツアレラ

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, Mint and lime
モヒート風リゾットの白ラム、ミント、ライム風味の天使のエビの尾添え

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
カレー味の野菜のパイナップルとクレオールライス添え

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
マスタードシードソース添え ローストチキンブレスト

Lombatina d'agnello alla provençale 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
プロヴァンス風ローストラムサドル ～ローストポテト添え



Monday 16 June – Dinner course menu

Italiano	Deutsch	Français	English
Ventaglio di meloni con prosciutto crudo o Verdure grigliate Mozzarella di bufala ***	Melonenfächer mit Rohschinken oder Grilliertes Gemüse Buffel-Mozzarella ***	Eventail de melons aux jambon cru ou Légumes grillées Mozzarella de bufflonne ***	Melon fan with raw ham or Grilled vegetables Bufalo mozzarella ***
Crema di zucchini e menta o Insalata di stagione ***	Zuccinirahmsuppe mit Minze oder Saisonsalat ***	Crème de courgettes à la menthe ou Salade de saison ***	Zucchini cream soup with minth or Seasonal side salad ***
Lonza di maiale arrosto farcita alle verdure Salsa al Marsala o Scaloppine di tacchino Salsa al pompelmo e Campari Patate rosolate Carote glassate ***	Schweinsrückenbraten gespickt mit Gemüsen an Marsalasauce oder Gebratene Truthahnschnitzel an Grapefruits-Camparisauce Bratkartoffeln Glasierte Karotten ***	Rôti de porc farcie aux légumes Sauce au Marsala ou Escalopes de dinde sautées Sauce aux grapefruits et Campari Pommes de terre rissolées Carottes glacées ***	Roast porc filled with vegetables Marsala sauce or Sauteed turkey escalopes on grapefruits and Campari sauce Roasted potatoes Glaced carrots ***
Sorbetto alla fragola 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
Solo piatto principale

Fr. 59
Fr. 39

Ganzes Menu
Nur Hauptgang/Tagesteller

Fr. 59
Fr. 39

Menu complet
Plat principal/Assiette du jour

Fr. 59
Fr. 39

Complete menu
Main dish only

Fr. 59
Fr. 39

Tuesday 17 June – Dinner course menu

Italiano	Deutsch	Français	English
Insalata pomodoro e mozzarella o Farfalle al pesto e fagiolini ***	Tomaten-Mozzarellasalat oder Farfalle mit Pesto und Bohnen ***	Salade de tomates et mozzarella ou Farfalle au pesto et haricots verts ***	Tomatoes and mozzarella salad or Farfalle with pesto and string beans ***
Minestra alla paesana o Insalata di stagione ***	Bauernsuppe oder Saisonsalat ***	Potage paysanne ou Salade de saison ***	Vegetable soup or Seasonal side salad ***
Filetto di branzino spadellato con pomodori e olive o Scaloppine di maiale saltate Salsa alla senape Patate novelle al forno Broccoli al vapore ***	Gebratenes Wolfsbarschfilet mit Tomaten und Oliven oder Gebratene Schweinsschnitzel Senfsauce Neue Bratkartoffeln Gedämpfter Brokkoli ***	Filet de loup de mer sauté aux tomates et olives ou Escalopes de porc sautées Sauce à la moutarde Pommes nouvelles rissolées Broccoli à la vapeur ***	Sauteed seabass filet with tomatoes and olives or Sauteed porc escalopes Mustard sauce Roasted new potatoes Steamed broccoli ***
Semifreddo al miele Salsa al cioccolato o Selezione di formaggi o Frutta fresca	Honig Parfait Schokoladensauce oder Käse Auswahl oder Frische Früchte	Parfait au miel Sauce au chocolat ou Choix de fromages ou Fruits frais	Honey parfait Chocolate sauce or Selection of cheese or Fresh fruits



Menu completo
Solo piatto principale

Fr. 59
Fr. 39

Ganzes Menu
Nur Hauptgang/Tagesteller

Fr. 59
Fr. 39

Menu complet
Plat principal/Assiette du jour

Fr. 59
Fr. 39

Complete menu
Main dish only

Fr. 59
Fr. 39

Wednesday 18 June – Dinner course menu

Italiano	Deutsch	Français	English
Ventaglio di meloni Prosciutto crudo ticinese o Cocktail di gamberetti con pomodori e olive e basilico ***	Melonenfächer mit Tessiner Rohschinken oder Garnelen Cocktail mit Oliven, Tomaten und Basilikum ***	Eventails de melons au jambon cru tessinois ou Cocktail de crevettes aux tomates, olives et basilic ***	Melon fans with Ticino raw ham or Shrimps cocktail with tomatoes, olives and basil ***
Crema ai chichi di mais o Insalata di stagione ***	Zuckermaisrahmsuppe oder Saisonsalat ***	Crème de mais sucré ou Salade de saison ***	Sweet corn cream soup or Seasonal side salad ***
Scaloppa di salmone spadellata Salsa al curry Riso selvatico o Arrosto di vitello Salsa al rosmarino Patate rosolate Spinaci al burro ***	Gebratenes Lachsschnitzel an Currysauce Wildreis oder Kalbsbraten Rosmarinsauce Bratkartoffeln Spinat mit Butter ***	Escalope de saumon sautée Sauce au curry Riz sauvage ou Rôti de veau Sauce au romarin Pommes de terre rissolées Épinards au beurre ***	Sauteed salmon escalope Curry sauce Wild rice or Roasted veal shoulder Rosemary sauce Roasted potatoes Spinach with butter ***
Coppa chocobello o Selezione di formaggi o Frutta fresca	Coupe Chocobello oder Käse Auswahl oder Frische Früchte	Coupe chocobello ou Choix de fromages ou Fruits frais	Ice cup chocobello or Selection of cheese or Fresh fruits



Menu completo
Solo piatto principale

Fr. 59
Fr. 39

Ganzes Menu
Nur Hauptgang/Tagesteller

Fr. 59
Fr. 39

Menu complet
Plat principal/Assiette du jour

Fr. 59
Fr. 39

Complete menu
Main dish only

Fr. 59
Fr. 39

Thursday 19 June – Dinner course menu

Italiano	Deutsch	Français	English
Tartar di manzo Toast e burro o Ravioli agli spinaci e ricotta al burro e salvia ***	Rinds-Tatar Toast und Butter oder Spinat-Ricottaravioli an Salbeibutter ***	Tartare de boeuf Toast et beurre ou Ravioli aux épinards et ricotta au beurre à la sauges ***	Beef tartare Toast and Butter or Spinach and ricotta ravioli on sage butter ***
Passato di patate dolci o Insalata di stagione ***	Süsskartoffelsuppe oder Saisonsalat ***	Potage aux pommes de terre douces ou Salade de saison ***	Sweet potatoes soup or Seasonal side salad ***
Sminuzzato di seitan Bio Ticinese (alternativa alla carne) in salsa ai peperoni o Lombatina d'agnello alla provenzale Patate saltate Zucchine ***	Tessiner Bio Seitangeschnetzeltes (alternative zum Fleisch) an Peperonisauce oder Gebratene Lammrücken Provenzalischer art Schwenk-Kartoffeln Zucchini ***	Emincé de seitan Bio tessinois (alternative à la viande) à la sauce aux poivrons ou Selle d'agneau à la provençale Pommes de ettre sautées Courgettes ***	Sliced Bio Ticino seitan (alternative to the meat) on sweet pepper sauce or Roasted lamb saddle Provence style Sauteed potatoes Zucchini ***
Crostata alle albicocche o Selezione di formaggi o Frutta fresca	Aprikosenkuchen oder Käse Auswahl oder Frische Früchte	Tarte aux apricots ou Choix de fromages ou Fruits frais	Abricots tarte or Selection of cheese or Fresh fruits



Menu completo
Solo piatto principale

Fr. 59
Fr. 39

Ganzes Menu
Nur Hauptgang/Tagesteller

Fr. 59
Fr. 39

Menu complet
Plat principal/Assiette du jour

Fr. 59
Fr. 39

Complete menu
Main dish only

Fr. 59
Fr. 39

Friday 20 June – Dinner course menu

Italiano	Deutsch	Français	English
Carpaccio di bresaola con rucola e parmigiano o Cocktail di meloni al Porto ***	Bresaola Carpaccio mit Rucola und Parmesan oder Melonen-Cocktail mit Portwein ***	Carpaccio de bresaola à la roquette et parmesan ou Cocktail de melons au Porto ***	Bresaola carpaccio with rocket leaves and parmesan or Melons cocktail wit Port wine ***
Consommé alla madrilena o Insalata di stagione ***	Rindskraftbrühe Madrider Art oder Saisonsalat ***	Consommé de beouf à la madrilème ou Salade de saison ***	Beef consommé Madrid style or Seasonal side salad ***
Melanzane alla parmigiana o Filetto di luccioperca alle mandorle Patate bollite Broccoli al vapore ***	Auberginengratin mit Tomaten und Mozzarella oder Zanderfilet an Mandelbutter Salzkartoffeln Gedämpfter Brokkoli ***	Gratin d' aubergine aux tomates et mozzarella ou Filet de sandre aux amandes Pommes de terre nature Broccoli à la vapeur ***	Eggplants gratin with tomatoes and mozzarella or Pike perch fillet on almonds butter Boiled potatoes Steamed broccoli ***
Tartelette alle fragole o Selezione di formaggi o Frutta fresca	Erdbeer-Tartelette oder Käse Auswahl oder Frische Früchte	Tartelette aux fraises ou Choix de fromages ou Fruits frais	Strawberries tartelette or Selection of cheese or Fresh fruits



Menu completo
Solo piatto principale

Fr. 59
Fr. 39

Ganzes Menu
Nur Hauptgang/Tagesteller

Fr. 59
Fr. 39

Menu complet
Plat principal/Assiette du jour

Fr. 59
Fr. 39

Complete menu
Main dish only

Fr. 59
Fr. 39

Saturday 21 June – Dinner course menu

Italiano	Deutsch	Français	English
Tomino alla griglia su carpaccio di zucchine o Couscous alle verdure e gamberetti ***	Tomme vom Grill auf Zucchini Carpaccio oder Gemüse Couscous mit Garnelen ***	Tomme grillée sur carpaccio de courgettes ou Couscous aux légumes et crevettes ***	Grilled tome cheese on zucchini carpaccio or Vegetables couscous with shrimps ***
Crema ai piselli o Insalata di stagione ***	Grünerbesenrahmsuppe oder Saisonsalat ***	Crème aux petits pois ou Salade de saison ***	Green peas cream soup or Seasonal side salad ***
Verdure in salsa al curry Riso basmati o Petto di pollo al forno impanato alle nocciole e pistacchio Patate novelle al forno Fagiolini verdi al burro ***	Gemüse an Currysauce Basmatireis oder Gebratene Pouletbrust paniert mit Haselnüssen und Pistazien Neue Bratkartoffeln Grüne Bohnen an Butter ***	Légumes à la sauce au curry Riz basmati ou Suprême de poulet rôti panée aux noisettes et pistaches Pommes nouvelles rissolées Haricots verts au beurre ***	Vegetables on curry sauce Basmati rice or Roasted chicken breast Hazelnuts & pistachio crumbed New roasted potatoes String beans with butter ***
Semifreddo alle fragole Salsa al cioccolato o Selezione di formaggi o Frutta fresca	Erdbeer-Parfait Schockoladensauce oder Käse Auswahl oder Frische Früchte	Parfait aux fraises Sauce au chocolat ou Choix de fromages ou Fruits frais	Strawberries parfait Chocolat sauce or Selection of cheese or Fresh fruits



Menu completo
Solo piatto principale

Fr. 59
Fr. 39

Ganzes Menu
Nur Hauptgang/Tagesteller

Fr. 59
Fr. 39

Menu complet
Plat principal/Assiette du jour

Fr. 59
Fr. 39

Complete menu
Main dish only

Fr. 59
Fr. 39

Sunday 22 June – Dinner course menu

Italiano	Deutsch	Français	English
Mousse al formaggio su mazzetto d'insalata o Penne all'amatriciana ***	Käsemousseauf Blattsalate oder Penne all'amatriciana Tomatensauce mit Zwiebeln und Speck ***	Mousse au fromage sur bouquet de salade ou Penne all'amatriciana Sauce tomates aux oignons et lardons ***	Cheese mousse on salad bouquet or Penne all'amatriciana Tomatoes sauce with onions and bacon ***
Crema di carote o Insalata di stagione ***	Karottenrahmsuppe oder Saisonsalat ***	Crème de carottes ou Salade de saison ***	Carrots cream soup or Seasonal side salad ***
Code di gamberoni alle erbette o Piccata di tacchino alla milanese Salsa al Marsala Risotto al parmigiano Carote glassate ***	Riesengarnelenschwämme mit Kräutern oder Truthahnpiccata Mailänderart Marsalasauce Parmesanrisotto Glasierte Karotten ***	Queue de crevettes géantes aux fines herbes ou Piccata de dinde à la milanaise Sauce au Marsala Risotto au parmesan Carottes glacées ***	Black tiger shrimps with fresh herbs or Turkey piccata Milan style Marsala sauce Risotto with parmesan Glaced carottes ***
Panna cotta Salsa alle fragole o Selezione di formaggi o Frutta fresca	Panna cotta Erdbeeren Sauce 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. 59
Fr. 39

Ganzes Menu
Nur Hauptgang/Tagesteller

Fr. 59
Fr. 39

Menu complet
Plat principal/Assiette du jour

Fr. 59
Fr. 39

Complete menu
Main dish only

Fr. 59
Fr. 39