

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
キヌア、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ァレラ

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 Reisring
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 30 June – Dinner course menu

Italiano	Deutsch	Français	English
Insalata di quinoa con fagioli, mais, avocado e coriandolo o Tortiglioni al pomodoro ***	Quinoasalat mit rote Bohnen, Mais, Avocado und Coriander oder Tortiglioni an Tomatensauce ***	Salade de quinoa aux haricots rouge, mais, avocat et coriandre ou Tortiglioni à la sauce tomate ***	Quinoa salad with red beans, sweet corn, avocado and coriander or Tortiglioni on tomatoes sauce ***
Crema di zucchini e menta o Insalata di stagione ***	Zucchinirahmsuppe 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 albicocche Salsa al Marsala o Scaloppine di tacchino Salsa al pompelmo e Campari Gnocchi alla romana Scorzonere al burro ***	Schweinsrückenbraten gespickt mit Aprikosen an Marsalasauce oder Gebratene Truthahnschnitzel an Grapefruits-Camparisauce Griessgnocchi Schwarzwurzel an Butter ***	Rôti de porc farci aux abricots Sauce au Marsala ou Escalopes de dinde sautées Sauce aux grapefruits et Campari Gnocchi de semoule Salsifis au beurre ***	Roasted porc filled with apricots Marsala sauce or Sautéed turkey escalopes on grapefruits and Campari sauce Semolina gnocchi Salsifys with butter ***
Crema rovesciata al caramello o Selezione di formaggi o Frutta fresca	Caramel-Köpfli oder Käse Auswahl oder Frische Früchte	Crème renversée au caramel ou Choix de fromages ou Fruits frais	Caramel crustard cream or Selection of cheese or Fresh fruits



Menu completo

Fr. 59

Solo piatto principale

Fr. 39

Ganzes Menu

Fr. 59

Nur Hauptgang/Tagesteller

Fr. 39

Menu complet

Fr. 59

Plat principal/Assiette du

jour Fr. 39

Complete menu

Fr. 59

Main dish only

Fr. 39

Tuesday July 1st – Dinner course menu

Italiano	Deutsch	Français	English
Filetto di trota affumicato Toast e burro o Ventaglio di melone con prosciutto crudo *** Gazpacho o Insalata di stagione ***	Geräuchtes Forellenfilet Toast und Butter oder Melonenfächer mit Rohschinken *** Gazpacho oder Saisonsalat ***	Filet de truite fumé Toast et beurre ou Eventails de melon et jambon cru *** Gazpacho ou Salade de saison ***	Smoked trout filet Toast and Butter or Melon fan with raw ham *** Gazpacho or Seasonal side salad ***
Dadolata di tofu Bio ticinese Salsa all'erba cipollina o Scaloppine di vitello saltate Salsa ai gallinacci Tagliatelle al burro Cavolfiore al pangrattato ***	Gebratene Tessiner Bio Tofuwürfel an Schnittlauchsauce oder Gebratene Kalbsschnitzel Pfifferlingesauce Nudeln an Butter Blumenkohl mit Brotbrösel ***	Dès de tofu bio tessinois sautés Sauce à la ciboulette ou Escalopes de veau sautées Sauce aux chanterelles Nouilles au beurre Choufleur à la chapelure ***	Sauteed Ticino Bio tofu cubes on chives sauce or Sauteed veal escalopes on chanterelles sauce Noodles with butter Cauliflower with bread crumbs ***
Crema alle albicocche o Selezione di formaggi o Frutta fresca	Aprikosencreme oder Käse Auswahl oder Frische Früchte	Crème aux abricots ou Choix de fromages ou Fruits frais	Apricots cream or Selection of cheese or Fresh fruits



Menu completo

Fr. 59

Solo piatto principale

Fr. 39

Ganzes Menu

Fr. 59

Nur Hauptgang/Tagesteller

Fr. 39

Menu complet

Fr. 59

Plat principal/Assiette du

jour Fr. 39

Complete menu

Fr. 59

Main dish only

Fr. 39

Wednesday July 2nd – Dinner course menu

Italiano	Deutsch	Français	English
Mousse al pomodoro su rucola con gamberetti o Farfalle al pesto con patate e fagiolini ***	Tomatenmousse auf Rucolasalat mit Garnelen oder Farfalle mit Pesto, Kartoffeln und Bohnen ***	Mousse aux tomates sur roquette et crevettes ou Farfalle au pesto, pommes de terre et haricots verts ***	Tomatoes mousse on rocket salad with shrimps or Farfalle with pesto, potatoes 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 alla mugnaia o Entrecote di manzo spadellato Salsa al pepe verde Patate rosolate Spinaci al burro ***	Wolfsbarschfilet Müllerinart oder Gebratenes Rinds-Entrecote an grüner Pfeffersauce Bratkartoffeln Spinat an Butter ***	Filet de loup de mer à la meunière ou Entrecôte de boeuf sautée Sauce au poivre vert Pommes de terre rissolées Épinards au beurre ***	Sauteed seabass filet Meuniere style or Sauteed beef entrecote Green pepper sauce Roasted potatoes Spinach with butter ***
Sorbetto al limone o Selezione di formaggi o Frutta fresca	Zitronensorbet oder Käse Auswahl oder Frische Früchte	Sorbet aux citrons ou Choix de fromages ou Fruits frais	Lemon sorbet or Selection of cheese or Fresh fruits



Menu completo

Fr. 59

Solo piatto principale

Fr. 39

Ganzes Menu

Fr. 59

Nur Hauptgang/Tagesteller

Fr. 39

Menu complet

Fr. 59

Plat principal/Assiette du

jour Fr. 39

Complete menu

Fr. 59

Main dish only

Fr. 39

Thursday July 3rd – Dinner course menu

Italiano	Deutsch	Français	English
Carpaccio di bresaola con rucola e parmigiano o Ravioli agli spinaci e ricotta al burro e salvia ***	Bresaola Carpaccio mit Rucola und Parmesan oder Spinat-Ricottaravioli an Salbeibutter ***	Carpaccio de bresaola à la rucola et parmesan ou Ravioli aux épinards et ricotta au beurre à la sauge ***	Bresaola carpaccio with rucola and parmesan or Spinach and ricotta ravioli on sage butter ***
Passato freddo di meloni o Insalata di stagione ***	Klate Melonensuppe oder Saisonsalat ***	Soupe froide aux melons ou Salade de saison ***	Cold melon 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 (Fleisch ersatz) 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 of meat) on sweet pepper sauce or Roasted lamb saddle Provence style Sauteed potatoes Zucchini ***
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

Fr. 59

Solo piatto principale

Fr. 39

Ganzes Menu

Fr. 59

Nur Hauptgang/Tagesteller

Fr. 39

Menu complet

Fr. 59

Plat principal/Assiette du

jour Fr. 39

Complete menu

Fr. 59

Main dish only

Fr. 39

Friday July 4th – Dinner course menu

Italiano	Deutsch	Français	English
Vitello tonnato o Cocktail di meloni al Porto ***	Vitello tonnato oder Melonen-Cocktail mit Portwein ***	Vitello tonnato ou Cocktail de melons au Porto ***	Vitello tonnato 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 ***
Tagliatelle al pomodoro con frutti di mare o Arrosto collo di maiale Salsa al Marsala Risotto al parmigiano Broccoli al vapore ***	Nudeln an Tomatensauce mit Meeresfrüchten oder Schweinshalsbraten Marsalasauce Risotto with parmesan Gedämpfter Brokkoli ***	Nouilles à la sauce tomate et fruits de mer ou Cou de porc rôti Sauce au Marsala Risotto au parmesan Broccoli à la vapeur ***	Noodles on tomato sauce with seafood or Roasted pork Marsala sauce Risotto with parmesan Steamed broccoli ***
Sorbetto alle fragole o Selezione di formaggi o Frutta fresca	Erdbeer-Sorbet 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. 59

Solo piatto principale

Fr. 39

Ganzes Menu

Fr. 59

Nur Hauptgang/Tagesteller

Fr. 39

Menu complet

Fr. 59

Plat principal/Assiette du

jour Fr. 39

Complete menu

Fr. 59

Main dish only

Fr. 39

Saturday July 5th – 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 di spinaci o Insalata di stagione ***	Spinatrahmsuppe oder Saisonsalat ***	Crème d épinards ou Salade de saison ***	Spinach cream soup or Seasonal side salad ***
Verdure in salsa al curry Riso alla creola o Petto di pollo al forno Salsa alle erbe Patate novelle al forno Fagiolini verdi al burro ***	Gemüse an Currysauce Creolenreis oder Gebratene Pouletbrust Kräutersauce Neue Bratkartoffeln Grüne Bohnen an Butter ***	Légumes à la sauce au curry Riz créole ou Supreme de poulet rôti Sauce aux fines herbes Pommes nouvelles rissolées Haricots verts au beurre ***	Vegetables on curry sauce Creole rice or Roasted chicken breast Herbs sauce 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

Fr. 59

Solo piatto principale

Fr. 39

Ganzes Menu

Fr. 59

Nur Hauptgang/Tagesteller

Fr. 39

Menu complet

Fr. 59

Plat principal/Assiette du

jour Fr. 39

Complete menu

Fr. 59

Main dish only

Fr. 39

Sunday July 6th – Dinner course menu

Italiano	Deutsch	Français	English
Caesar salad con petto di pollo o Penne all'amatriciana ***	Caesar salad mit Pouletbrust oder Penne all'amatriciana Tomatensauce mit Zwiebeln und Speck ***	Caesar salad à la suprême de poulet ou Penne all'amatriciana Sauce tomates aux oignons et lardons ***	Caesar salad with chicken breast or Penne all'amatriciana Tomatoes sauce with onions and bacon ***
Crema ai broccoli e 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 ***
Code di gamberoni alle erbette o Saltimbocca di vitello alla romana Risotto al parmigiano Carote glassate ***	Riesengarnelenschwänze mit Kräutern oder Kalbs-Saltimbocca Römischer Art Parmesanrisotto Glasierte Karotten ***	Queue de crevettes géantes aux fines herbes ou Saltimbocca de veau à la romaine Risotto au parmesan Carottes glacées ***	Black tiger shrimps with fresh herbs or Veal saltimbocca Roman style Risotto with parmesan Glaced carrots ***
Coppa Jacques o Selezione di formaggi o Frutta fresca	Coupe Jacques oder Käse Auswahl oder Frische Früchte	Coupe Jacques ou Choix de fromages ou Fruits frais	Ice cup Jacques or Selection of cheese or Fresh fruits



Menu completo

Fr. 59

Solo piatto principale

Fr. 39

Ganzes Menu

Fr. 59

Nur Hauptgang/Tagesteller

Fr. 39

Menu complet

Fr. 59

Plat principal/Assiette du

jour Fr. 39

Complete menu

Fr. 59

Main dish only

Fr. 39