

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

スライズドブレザオラ（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 Ochsenschwanzsuppe 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ータ 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

IVA 8.1% inclusa

TVA 8.1% inclus

MwST 8.1% imbegriffen

VAT 8.1% included

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 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 28 July – Dinner course menu

Italiano	Deutsch	Français	English
Insalata di ceci con tonno, pomodori e peperoni o Pomodoro e mozzarella ***	Kichererbsensalat mit Thunfisch, Tomaten und Peperoni oder Tomaten-Mozzarellasalat ***	Salade de pois chiches au thon, tomates et poivrons ou Salade tomate et mozzarella ***	Chickpeas salad with tuna, tomatoes and sweet peppers or Tomato and mozzarella salad ***
Crema di carote e cocco o Insalata di stagione ***	Karotten-Kokosnussrahmsuppe oder Saisonsalat ***	Crème de carottes et noix de coco ou Salade de saison ***	Carrots and coconut cream soup or Seasonal side salad ***
Dadolata di lombatina di coniglio Salsa alla senape o Scaloppine di vitello Salsa al Marsala Gnocchi al semolino Cavolfiori al prezzemolo ***	Kaninchenrückenfiletwürfel an Senfsauce oder Gebratene Kalbsschnitzel an Marsalasauce Griessgnocchi Blumenkohl mit Petersilie ***	Dès de filet de râble de lapin Sauce à la moutarde ou Escalopes de veau sautées Sauce au Marsala Gnocchi de semoule Chou fleur au persil ***	Rabbit loin cubes on mustard sauce or Sauteed veal escalopes Marsala sauce Semolina gnocchi Cauliflower with parsley ***
Crema al caramello al modo svizzero o Selezione di formaggi o Frutta fresca	Gebrannte Crème Schweizer Art oder Käse Auswahl oder Frische Früchte	Crème brûlée à la mode Suisse ou Choix de fromages ou Fruits frais	Crème brûlée Swiss style 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 29 July – Dinner course menu

Italiano	Deutsch	Français	English
Mousse di trota affumicata Toast e burro o Carpaccio di bresaola con rucola e parmigiano ***	Geräucherte Forellen Mousse Toast und Butter oder Bresaola Carpaccio mit Rucola und Parmesan ***	Mousse de truite fumé Toast et beurre ou Carpaccio de bresaola à la rucola et parmesan ***	Mousse of smoked trout Toast and Butter or Bresaola carpaccio with rucola and parmesan cheese ***
Crema al pomodoro o Insalata di stagione ***	Tomatenrahmsuppe oder Saisonsalat ***	Crème de tomates ou Salade de saison ***	Tomatoes cream soup or Seasonal side salad ***
Filetto di coregone del Lago di Lugano alla muggina o Petto di pollo al forno Salsa alla robiola Riso alle verdure Scorzonere al burro ***	Felchenfilet aus dem Luganersee Müllerinart oder Gebratene Pouletbrust Frischkäsesauce Gemüsereis Schwarzwurzeln an Butter ***	Filet de féra mèuniere du lac de Lugano ou Sûprême de poulet rôti Sauce au fromage frais Riz aux légumes Scorsonère au beurre ***	White fish filet from the Lugano lake Meuniere style or Roasted chicken breast Fresh cheese sauce Vegetables rice Salsifys with butter ***
Sorbetto al limone o Selezione di formaggi o Frutta fresca	Zitronensorbet oder Käse Auswahl oder Frische Früchte	Sorbet au citron 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

Wednesday 30 July – Dinner course menu

Italiano	Deutsch	Français	English
Prosciutto crudo Ticinese Mozzarella di bufala o Penne all'ortolana ***	Tessiner Rohschinken Büffel-Mozzarella oder Penne an Gemüse-Tomatensauce ***	Jambon cru tessinois Mozzarella de bufflonne ou Penne à la sauce tomates et légumes ***	Ticino raw ham Bufalo mozzarella or Penne on tomatoes & vegetables sauce ***
Minestra alla paesana o Insalata di stagione ***	Bauernsuppe oder Saisonsalat ***	Potage paysanne ou Salade de saison ***	Farmer's style soup or Seasonal side salad ***
Scaloppine di Seitan Bio Ticinese (alternativa alla carne) Salsa ai funghi o Scaloppine di vitello saltate Salsa al limone Patate rosolate Broccoli al vapore ***	Tessiner Bio Seitanschnitzel (alternative zum Fleisch) an Pilzsauce oder Gebratene Kalbsschnitzel Zitronensauce Bratkartoffeln Gedämpfter Brokkoli ***	Escalopes de Seitan Bio tessinois (alternative à la viande) Sauce aux champignons ou Escalopes de veau sautées Sauce au citron Pommes de terre rissolées Broccoli à la vapeur ***	Ticino Bio seitan escalops (alternative of meat) on mushrooms sauce or Sauteed veal escalopes Lemon sauce Roasted potatoes Steamed broccoli ***
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

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 31 July – Dinner course menu

Italiano	Deutsch	Français	English
Roastbeef freddo Salsa tartare o Involtino di melanzane con ricotta, basilico e pinoli ***	Kaltes Roastbeef Sauce Tartare oder Auberginenröllchen mit Ricotta, Basilikum und Pinien ***	Roastbeef froid Sauce tartare ou Roulade d' aubergines à la ricotta, basilic et pignons de pin ***	Cold Roastbeef Sauce tartare or Eggplants rolls with ricotta, basil and pine nuts ***
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 ***
Tagliatelle al pomodoro e frutti di mare o Spiedino di carne Burro al limone Riso alla turca Spinaci stufati ***	Nudeln an Tomatensauce mit Meeresfrüchten oder Fleischspieß Zitronenbutter Reis Türkischer Art Gedünsteter Spinat ***	Nouilles aux tomates et fruits de mer ou Brochette de viande Beurre au citron Riz à la Turque Épinards etuvés ***	Noodles on tomatoes sauce with seafood or Meat skewer Lemon butter Rice turkish style Spinach ***
Sorbetto all'ananas o Selezione di formaggi o Frutta fresca	Ananas sorbet oder Käse Auswahl oder Frische Früchte	Sorbet à l'ananas ou Choix de fromages ou Fruits frais	Pineapple 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

Friday 1st August – Dinner course menu

Italiano

Deutsch

Français

English

Carpaccio di pesce spada
con rucola, melograno e limes

o

Insalata Waldorf
con petto d'anatra affumicato

Passato freddo di cetrioli
allo yoghurt e aneto

o

Insalata di stagione

Bistecca di vitello spadellata
con gallinacci

Salsa al Marsala
Crocchette di patate

Macedonia di verdure

Lamponi freschi
Gelato alla vaniglia

o

Selezione di formaggi

o

Frutta fresca

Schwertfisch-Carpaccio
mit Rauke, Granatapfel und Lime

oder

Waldorfsalat
mit geräucherter Entenbrust

Kalte Gurkensuppe
mit Joghurt und Dill

oder

Saisonsalat

Gebratenes Kalbssteak
mit Eierschwämmli
an Marsalasauce
Kartoffel-Croquetten
Sommerliches Mischgemüse

Frische Himbeeren
Vanilleeis

oder

Käse Auswahl

oder

Frische Früchte

Carpaccio d'espardon
à la roquette, grenade et lime

ou

Salade Waldorf
aux magret de canard fumé

Soupe froide de concombre
au yaourt et aneth

ou

Salade de saison

Steak de veau sauté
aux chanterelles
Sauce au Marsala
Pommes de terre croquettes
Macedoine de légumes d'été

Framboises fraîches
Glace vanille

ou

Choix de fromages

ou

Fruits frais

Swordfish carpaccio
with rocket, pomegranate and lime

or

Waldorf salad
with smoked duckling breast

Cold cucumber soup
with yogurt and dill

or

Seasonal side salad

Sauteed veal steak
with chanterelles
on Marsala sauce
Potatoes croquettes
Mixed summer vegetables

Fresh raspberries
Vanilla ice 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

Saturday 2nd August – Dinner course menu

Italiano	Deutsch	Français	English
Salmone affumicato Toast e burro o Melone con prosciutto crudo ticinese ***	Geräucherter Lachs Toast und Butter oder Melone mit Tessiner Rohschinken ***	Saumon fumé Toast et beurre ou Melons au jambon cru tessinois ***	Smoked salmon Toast and butter or Melons with Ticino raw ham ***
Consomme di manzo brunoise o Insalata di stagione ***	Rinds-Kraftbrühe mit Gemüsebrunoise oder Saisonsalat ***	Consommé de boeuf brunoise ou Salade de saison ***	Beef consommé with brunoise or Seasonal side salad ***
Lombatina d'agnello al forno alla provenzale o Arrosto di spalla di vitello Salsa al rosmarino Patate novelle rosolate Ratatouille ***	Gebratener Lammrücken Provenzalischer Art oder Kalbsschulterbraten an Rosmarinjus Neue Bratkartoffeln Ratatouille ***	Selle d'agneau rôti à la provençale ou Rôti d'épaule de veau Jus au romarin Pommes nouvelles rissolées Ratatouille ***	Roasted Lamb saddle Provence style or Roasted veal shoulder Rosemary sauce New fried potatoes Ratatouille ***
Semifreddo ai frutti di bosco Salsa allo yogurt o Selezione di formaggi o Frutta fresca	Waldbeeren-Parfait Yoghurtsauce oder Käse Auswahl oder Frische Früchte	Parfait aux fruits de bois Sauce au yaourt ou Choix de fromages ou Fruits frais	Wild berries parfait Yogurt 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 3rd August – Dinner course menu

Italiano	Deutsch	Français	English
Insalata d'avocado e gamberetti ai pomodori e coriandolo o Lasagne di verdure ***	Avocadosalat mit Garnelen Tomaten und Koriander oder Gemüse-Lasagne ***	Salade d'avocats et crevettes avec tomates et coriandre ou Lasagne aux légumes ***	Avocado salad with shrimps, tomatoes and coriander or Lasagne with vegetables ***
Minestra di patate e porri o Insalata di stagione ***	Kartoffel-Lauchsuppe oder Saisonsalat ***	Potage au pommes de terre et poireaux ou Salade de saison ***	Potato and leek soup or Seasonal side salad ***
Risotto ai funghi misti o Saltimbocca di vitello Salsa al Marsala Risotto al parmigiano Fagiolini verdi ***	Risotto mit Mischpilze oder Kalbs- Saltimbocca Marsalasauce Risotto mit Parmesan Grüne Bohnen ***	Risotto à la mélange de champignons ou Saltimbocca de veau Sauce au Marsala Risotto au parmesan Haricots verts ***	Risotto with mixed mushrooms or Veal saltimbocca Marsala sauce Risotto with parmesan String beans ***
Mousse al limone e ricotta Salsa ai frutti di bosco o Selezione di formaggi o Frutta fresca	Zitronen-Quarkmousse mit Waldbeeren oder Käse Auswahl oder Frische Früchte	Mousse au citron et séré Sauce aux fruits de bois ou Choix de fromages ou Fruits frais	Lemon curd mousse on berries 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