

# 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, Minth 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



## Monday 11 August – Dinner course menu

| Italiano                                                                                                                                                                                | Deutsch                                                                                                                                                                                    | Français                                                                                                                                                                          | English                                                                                                                                                                      |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Insalata di quinoa con fagioli,<br>mais, avocado e coriandolo<br>o<br>Verdure grigliate<br>Mozzarella di bufala<br>***                                                                  | Quinoasalat mit rote Bohnen,<br>Mais, Avocado und Coriander<br>oder<br>Grilliertes Gemüse<br>Bufala-Mozzarella<br>***                                                                      | Salade de quinoa aux haricots rouge,<br>mais, avocat et coriandre<br>ou<br>Légumes grillées<br>Mozzarella de bufala<br>***                                                        | Quinoa salad with red beans, sweet<br>corn, avocado and coriander<br>or<br>Grilled vegetables<br>Bufala mozzarella<br>***                                                    |
| Crema di zucchini e menta<br>o<br>Insalata di stagione<br>***                                                                                                                           | Zuccinirahmsuppe mit Minze<br>oder<br>Saisonsalat<br>***                                                                                                                                   | Crème de courgettes à la menthe<br>ou<br>Salade de saison<br>***                                                                                                                  | Zucchini cream soup with minth<br>or<br>Seasonal side salad<br>***                                                                                                           |
| Lonza di maiale arrosto<br>farcita alle albicocche<br>Salsa al Marsala<br>o<br>Scaloppine di maiale<br>Salsa al pompelmo e Campari<br>Gnocchi alla romana<br>Scorzonere al burro<br>*** | Schweinsrückenbraten<br>gespickt mit Aprikosen<br>an Marsalasauce<br>oder<br>Gebratene Schweineschnitzel<br>an Grapefruits-Camparisauce<br>Griessgnocchi<br>Schwarzwurzel an Butter<br>*** | Rôti de porc<br>farcié aux abricots<br>Sauce au Marsala<br>ou<br>Escalopes de porc sautées<br>Sauce aux grapefruits et Campari<br>Gnocchi de semoule<br>Salsifis au beurre<br>*** | Roasted porc<br>filled with apricots<br>Marsala sauce<br>or<br>Sauteed porc escalopes<br>on grapefruits and Campari sauce<br>Semolina gnocchi<br>Salsifys with butter<br>*** |
| Banana caramellata<br>Gelato alla vaniglia<br>o<br>Selezione di formaggi<br>o<br>Frutta fresca                                                                                          | Caramelisierte Banane<br>Vanilleeis<br>oder<br>Käse Auswahl<br>oder<br>Frische Früchte                                                                                                     | Banane caramélisée<br>Glace vanille<br>ou<br>Choix de fromages<br>ou<br>Fruits frais                                                                                              | Caramelized banana<br>Vanilla ice cream<br>or<br>Selection of cheese<br>or<br>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 12 August – Dinner course menu

| Italiano                                                                                                                                                                           | Deutsch                                                                                                                                                                     | Français                                                                                                                                                                        | English                                                                                                                                                                  |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Filetto di trota affumicato<br>Toast e burro<br>o<br>Ventaglio di melone<br>con prosciutto crudo<br>***<br>Gazpacho<br>o<br>Insalata di stagione<br>***                            | Geräuchtes Forellenfilet<br>Toast und Butter<br>oder<br>Melonenfächer<br>mit Rohschinken<br>***<br>Gazpacho<br>oder<br>Saisonsalat<br>***                                   | Filet de truite fumé<br>Toast et beurre<br>ou<br>Eventails de melon<br>et jambon cru<br>***<br>Gazpacho<br>ou<br>Salade de saison<br>***                                        | Smoked trout filet<br>Toast and Butter<br>or<br>Melon fan<br>with raw ham<br>***<br>Gazpacho<br>or<br>Seasonal side salad<br>***                                         |
| Dadolata di tofu Bio ticinese<br>Salsa all'erba cipollina<br>o<br>Scaloppine di vitello saltate<br>Salsa ai gallinacci<br>Tagliatelle al burro<br>Cavolfiore al pangrattato<br>*** | Gebratene Tessiner Bio Tofuwürfel<br>an Schnittlauchsauce<br>oder<br>Gebratene Kalbsschnitzel<br>Pfifferlinge Sauce<br>Nudeln an Butter<br>Blumenkohl mit Brotbrösel<br>*** | Dès de tofu bio tessinois sautés<br>Sauce à la ciboulette<br>ou<br>Escalopes de veau sautées<br>Sauce aux chanterelles<br>Nouilles au beurre<br>Choufleur à la chapelure<br>*** | Sauteed Ticino Bio tofu cubes<br>on chives sauce<br>or<br>Sauteed veal escalopes<br>on chanterelles sauce<br>Noodles with butter<br>Cauliflower with bread crumbs<br>*** |
| Crema alle albicocche<br>o<br>Selezione di formaggi<br>o<br>Frutta fresca                                                                                                          | Aprikosencreme<br>oder<br>Käse Auswahl<br>oder<br>Frische Früchte                                                                                                           | Crème aux abricots<br>ou<br>Choix de fromages<br>ou<br>Fruits frais                                                                                                             | Apricots cream<br>or<br>Selection of cheese<br>or<br>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 13 August – Dinner course menu

| Italiano                                                                                                                                       | Deutsch                                                                                                                                      | Français                                                                                                                                                   | English                                                                                                                                         |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Mousse al pomodoro su rucola<br>con gamberetti<br>o<br>Farfalle al pesto<br>con patate e fagiolini<br>***                                      | Tomatenmousse auf Rucolasalat<br>mit Garnelen<br>oder<br>Farfalle mit Pesto,<br>Kartoffeln und Bohnen<br>***                                 | Mousse aux tomates sur roquette<br>et crevettes<br>ou<br>Farfalle au pesto,<br>pommes de terre et haricots verts<br>***                                    | Tomatoes mousse on rocket salad<br>with shrimps<br>or<br>Farfalle with pesto,<br>potatoes and string beans<br>***                               |
| Minestra alla paesana<br>o<br>Insalata di stagione<br>***                                                                                      | Bauernsuppe<br>oder<br>Saisonsalat<br>***                                                                                                    | Potage paysanne<br>ou<br>Salade de saison<br>***                                                                                                           | Vegetable soup<br>or<br>Seasonal side salad<br>***                                                                                              |
| Filetto di branzino<br>alla mugnaia<br>o<br>Entrecote di manzo spadellato<br>Salsa al pepe verde<br>Patate rosolate<br>Spinaci al burro<br>*** | Wolfsbarschfilet<br>Müllerinart<br>oder<br>Gebratenes Rinds-Entrecote<br>an grüner Pfeffersauce<br>Bratkartoffeln<br>Spinat an Butter<br>*** | Filet de loup de mer<br>à la meunière<br>ou<br>Entrecôte de boeuf sautée<br>Sauce au poivre vert<br>Pommes de terre rissolées<br>Épinards au beurre<br>*** | Sauteed seabass filet<br>Meuniere style<br>or<br>Sauteed beef entrecote<br>Green pepper sauce<br>Roasted potatoes<br>Spinach with butter<br>*** |
| Sorbetto al limone<br>o<br>Selezione di formaggi<br>o<br>Frutta fresca                                                                         | Zitronensorbet<br>oder<br>Käse Auswahl<br>oder<br>Frische Früchte                                                                            | Sorbet aux citrons<br>ou<br>Choix de fromages<br>ou<br>Fruits frais                                                                                        | Lemon sorbet<br>or<br>Selection of cheese<br>or<br>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 14 August – Dinner course menu

| Italiano                                                                                                                                                                  | Deutsch                                                                                                                                                                   | Français                                                                                                                                                                          | English                                                                                                                                                        |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Tartar di manzo<br>Toast e burro<br>o<br>Ravioli agli spinaci e ricotta<br>al burro e salvia<br>***                                                                       | Rinds-Tatar<br>Toast und Butter<br>oder<br>Spinat-Ricottaravioli<br>an Salbeibutter<br>***                                                                                | Tartare de boeuf<br>Toast et beurre<br>ou<br>Ravioli aux épinards et ricotta<br>au beurre à la sauges<br>***                                                                      | Beef tartare<br>Toast and Butter<br>or<br>Spinach and ricotta ravioli<br>on sage butter<br>***                                                                 |
| Passato freddo di meloni<br>o<br>Insalata di stagione<br>***                                                                                                              | Klate Melonensuppe<br>oder<br>Saisonsalat<br>***                                                                                                                          | Soupe froide aux melons<br>ou<br>Salade de saison<br>***                                                                                                                          | Cold melon soup<br>or<br>Seasonal side salad<br>***                                                                                                            |
| Sminuzzato di seitan Bio Ticinese<br>(alternativa alla carne)<br>in salsa ai peperoni<br>o<br>Lombatina d'agnello<br>alla provenzale<br>Patate saltate<br>Zucchine<br>*** | Tessiner Bio Seitangeschnetzeltes<br>(Fleisch ersatz)<br>an Peperonisauce<br>oder<br>Gebratene Lammrücken<br>Provenzalischer art<br>Schwenk-Kartoffeln<br>Zucchini<br>*** | Emincé de seitan Bio tessinois<br>(alternative à la viande)<br>à la sauce aux poivrons<br>ou<br>Selle d'agneau<br>à la provençale<br>Pommes de ettre sautées<br>Courgettes<br>*** | Sliced Bio Ticino seitan<br>(alternative of meat)<br>on sweet pepper sauce<br>or<br>Roast lamb saddle<br>Provence style<br>Sauteed potatoes<br>Zucchini<br>*** |
| Coppa Chocobello<br>o<br>Selezione di formaggi<br>o<br>Frutta fresca                                                                                                      | Coupe Chocobello<br>oder<br>Käse Auswahl<br>oder<br>Frische Früchte                                                                                                       | Coupe Chocobello<br>ou<br>Choix de fromages<br>ou<br>Fruits frais                                                                                                                 | Ice cup Chocobello<br>or<br>Selection of cheese<br>or<br>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 15 August – Dinner course menu

| Italiano                                                                                                                                                        | Deutsch                                                                                                                                                       | Français                                                                                                                                                           | English                                                                                                                                                     |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Vitello tonnato<br>o<br>Cocktail di meloni al Porto<br>***                                                                                                      | Vitello tonnato<br>oder<br>Melonen-Cocktail mit Portwein<br>***                                                                                               | Vitello tonnato<br>ou<br>Cocktail de melons au Porto<br>***                                                                                                        | Vitello tonnato<br>or<br>Melons cocktail wit Port wine<br>***                                                                                               |
| Consommé alla madrilenà<br>o<br>Insalata di stagione<br>***                                                                                                     | Rindskraftbrühe Madrider Art<br>oder<br>Saisonsalat<br>***                                                                                                    | Consommé de beouf à la madrilème<br>ou<br>Salade de saison<br>***                                                                                                  | Beef consommé Madrid style<br>or<br>Seasonal side salad<br>***                                                                                              |
| Tagliatelle al pomodoro<br>con frutti di mare<br>o<br>Filetto di coregone<br>del lago di Lugano<br>alle mandorle<br>Patate bollite<br>Broccoli al vapore<br>*** | Nudeln an Tomatensauce<br>mit Meeresfrüchten<br>oder<br>Felchenfilet<br>aus dem Luganersee<br>an Mandelbutter<br>Salzkartoffeln<br>Gedämpfter Brokkoli<br>*** | Nouilles à la sauce tomates<br>et fruits de mer<br>ou<br>Filet de féra<br>du lac de Lugano<br>aux amandes<br>Pommes de terre nature<br>Broccoli à la vapeur<br>*** | Noodles on tomatoes sauce<br>with seafood<br>or<br>White fish fillet<br>from Lugano lake<br>on almonds butter<br>Boiled potatoes<br>Steamed broccoli<br>*** |
| Sorbetto alle fragole<br>o<br>Selezione di formaggi<br>o<br>Frutta fresca                                                                                       | Erdbeer-Sorbet<br>oder<br>Käse Auswahl<br>oder<br>Frische Früchte                                                                                             | Sorbet aux fraises<br>ou<br>Choix de fromages<br>ou<br>Fruits frais                                                                                                | Strawberries sorbet<br>or<br>Selection of cheese<br>or<br>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 16 August – Dinner course menu

| Italiano                                                                                                                                                                           | Deutsch                                                                                                                                                               | Français                                                                                                                                                                       | English                                                                                                                                                            |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Tomino alla griglia<br>su carpaccio di zucchine<br>o<br>Couscous alle verdure<br>e gamberetti<br>***                                                                               | Tomme vom Grill<br>auf Zucchini Carpaccio<br>oder<br>Gemüse Couscous<br>mit Garnelen<br>***                                                                           | Tomme grillée<br>sur carpaccio de courgettes<br>ou<br>Couscous aux légumes<br>et crevettes<br>***                                                                              | Grilled tome cheese<br>on zucchini carpaccio<br>or<br>Vegetables couscous<br>with shrimps<br>***                                                                   |
| Crema di spinaci<br>o<br>Insalata di stagione<br>***                                                                                                                               | Spinatrahmsuppe<br>oder<br>Saisonsalat<br>***                                                                                                                         | Crème d épinards<br>ou<br>Salade de saison<br>***                                                                                                                              | Spinach cream soup<br>or<br>Seasonal side salad<br>***                                                                                                             |
| Verdure in salsa al curry<br>Riso alla creola<br>o<br>Petto di pollo al forno<br>impanato alle nocciole e pistacchio<br>Patate novelle al forno<br>Fagiolini verdi al burro<br>*** | Gemüse an Currysauce<br>Creolenreis<br>oder<br>Gebratene Pouletbrust<br>paniert mit Haselnüssen und Pistazien<br>Neue Bratkartoffeln<br>Grüne Bohnen an Butter<br>*** | Légumes à la sauce au curry<br>Riz créole<br>ou<br>Supreme de poulet rôti<br>Panée aux noisettes et pistaches<br>Pommes nouvelles rissolées<br>Haricots verts au beurre<br>*** | Vegetables on curry sauce<br>Creole rice<br>or<br>Roast chicken breast<br>Hazelnuts & pistachio crumbed<br>New roasted potatoes<br>String beans with butter<br>*** |
| Semifreddo ai frutti di bosco<br>Salsa al cioccolato<br>o<br>Selezione di formaggi<br>o<br>Frutta fresca                                                                           | Waldbeeren-Parfait<br>Schockoladensauce<br>oder<br>Käse Auswahl<br>oder<br>Frische Früchte                                                                            | Parfait aux fruits de bois<br>Sauce au chocolat<br>ou<br>Choix de fromages<br>ou<br>Fruits frais                                                                               | Wild berries parfait<br>Chocolat sauce<br>or<br>Selection of cheese<br>or<br>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 17 August – Dinner course menu

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