

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
Kalbspiccata 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 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



Monday 25 August – 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 erbe aromatiche o Insalata di stagione ***	Kräuterrahmsuppe oder Saisonsalat ***	Crème aux fines herbes ou Salade de saison ***	Herbs cream soup or Seasonal side salad ***
Bistecca di maiale gratinata con pomodoro e mozzarella o Scaloppine di tacchino Salsa al Campari e pompelmo Patate rosolate Scorzonere al burro ***	Ueberbackenes Schweinssteak mit Tomaten und Mozzarella oder Truthahnschnitzel an Campari-Grapefruitsauce Bratkartoffeln Schwarzwurzeln an Butter ***	Steak de porc gratiné à la mozzarella et tomate ou Escalopes de dinde Sauce au Campari et pommes de terre Pommes de terre rissolées Salsifis au beurre ***	Porc steak gratinated with tomato and mozzarella or Turkey escalopes on Campari and grapefruit 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 26 August – Dinner course menu

Italiano	Deutsch	Français	English
Insalata di pollo con peperoni, pomodori e noci e menta o Cocktail di meloni ***	Geflügelsalat mit Peperoni, Tomaten, Nüssen und Minze oder Melonen-Cocktail mit Portwein ***	Salade de volaille aux poivrons, tomates, noix et menthe ou Cocktail de melons au vin de Porto ***	Chicken salad with sweet peppers, tomatoes, nuts and minth or Melons cocktail with Port wine ***
Gazpacho o Insalata di stagione ***	Gazpacho oder Saisonsalat ***	Gazpacho ou Salade de saison ***	Gazpacho or Seasonal side salad ***
Sminuzzato di seitan bio Ticinese (alternativa alla carne) in salsa ai funghi o Scaloppine di vitello saltate Salsa al limone Tagliatelle al burro Finocchio brasato ***	Geschnetzeltes Tessiner Bio Seitan (Alternative zum Fleisch) an Pilzsauce oder Gebratene Kalbsschnitzel Zitronensauce Nudeln an Butter Geschmorter Fenchel ***	Emincé de seitan bio tessinois (alternative à la viande) à la sauce aux champignons ou Escalopes de veau sautées Sauce au citron Nouilles au beurre Fenouil braisé ***	Sliced Ticino organic seitan (alternative of meat) on mushrooms sauce or Sauteed veal escalopes Lemon sauce Noodles on butter Braised fennel ***
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 27 August – Dinner course menu

Italiano	Deutsch	Français	English
Vitello tonnato o Farfalle ai broccoli panna e salmone affumicato ***	Vitello tonnato oder Farfalle mit Brokkoli, Rahm und geräuchtem Lachs ***	Vitello tonnato ou Farfalle aux broccoli crème et saumon fumé ***	Vitello tonnato or Farfalle with broccoli cream and smoked salmon ***
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 Entrecote di manzo spadellato Salsa al pepe verde Riso selvatico Zucchine trifolate ***	Gebratene Riesengarnelenschwänze mit Tomaten und Kräutern oder Gebratenes Rinds-Entrecote an Grünenpfeffersauce Wildreis Gebratene Zucchini ***	Queue de crevettes géantes sautées aux tomates et fines herbes ou Entrecote de boeuf sautée Sauce au poivre vert Riz sauvage Courgettes sautées ***	Sauteed black tiger shrimps with tomatoes and herbs or Sauteed beef entrecote Green pepper 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 28 August – Dinner course menu

Italiano	Deutsch	Français	English
Cocktail di gamberetti con pomodori e basilico o Quiche alle verdure Mazzetto d'insalata ***	Garnelen Cocktail mit Tomaten und Basilikum oder Quiche mit Gemüsen Salat-Bouquet ***	Cocktail de crevettes aux tomates et basilic ou Quiche aux légumes Bouquet de salade ***	Shrimps cocktail with tomatoes and basil or Quiche with vegetables Salad leaves ***
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 ***
Scaloppine di maiale spadellate salsa ai semi di senape o Arrosto di coniglio Salsa al Marsala Gnocchi al semolino Spinaci al burro ***	Gebratene Schweineschnitzel an Senfkörnersauce oder Kaninchenrückenbraten Marsalasauce Griessgnocchi Spinat an Butter ***	Escalopes de porc sautées aux grains de moutarde ou Rôti de râble de lapin Sauce au Marsala Gnocchi de semoule Épinardss au beurre ***	Sauteed porc escalopes on mustard grais 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 Strawberries 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 29 August – Dinner course menu

Italiano	Deutsch	Français	English
Insalata di quinoa, fagioli, mais, avocado e coriandolo o Penne all'ortolana ***	Quinoasalat mit Bohnen, Mais, Avocado und Koriander oder Penne an Gemüse-Tomatensauce ***	Salade de quinoa, haricots, mais, avocado et coriandre ou Penne à la sauce tomates et légumes ***	Quinoa salad with beans, sweet corn, avocado and coriander or Penne on tomatoes sauce with vegetables ***
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 ***
Pollo arrosto al limone e aglio o Filetto di coregone del lago di Lugano alla mugnaia Riso alle verdure Broccoli al vapore ***	Im Ofen gebratenes Hähnchen mit Zitrone und Knoblauch oder Gebratenes Felchenfilet aus dem Luganersee Müllerinart Gemüseis Gedämpfter Brokkoli ***	Poulet rôti à l'ail et citron ou Filet de féra meunière du lac de Lugano Riz aux légumes Broccoli à la vapeur ***	Roasted chicken with lemon and garlic or Sauteed white fish from the Lugano lake Meuniere style Vegetables rice Steamed broccoli ***
Semifreddo ai frutti di bosco Salsa alla crema acidula o Selezione di formaggi o Frutta fresca	Waldbeeren-Parfait Sauerrahmsauce oder Käse Auswahl oder Frische Früchte	Parfait aux fruits de bois Sauce à la crème acidule ou Choix de fromages ou Fruits frais	Wild berries 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 30 August – 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 ***
Arrosto di spalla di vitello Salsa al rosmarino o Lombatina d'agnello Salsa agrodolce Patate novelle rosolate Macedonia di verdure estive ***	Kalbs-Schulterbraten Rosmarinsauce oder Gebratener Lammrücken Süss-Sauersauce Neue Bratkartoffeln Sommerliches Mischgemüse ***	Rôti d'épaule de veau Sauce au romarin ou Selle d'agneau rôti Sauce à l' aigre doux Pommes de terre nouvelles rissolées Macedoine de légumes d'été ***	Roasted veal shoulder Rosemary sauce or Roasted lamb saddle Sweet & sour sauce Roasted new potatoes Sommer mixed vegetables ***
Coppa Danimarca o Selezione di formaggi o Frutta fresca	Coupe Denmark oder Käse Auswahl oder Frische Früchte	Coupe Danemark ou Choix de fromages ou Fruits frais	Vanilla ice cream with hot chocolate 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

Sunday 31 August – Dinner course menu

Italiano	Deutsch	Français	English
Mousse al formaggio su mazzetto d'insalata o Ravioli spinaci e ricotta al burro e salvia ***	Käsemouse auf Salatblätter oder Spinat-Ricotta Ravioli an Salbeibutter ***	Mousse au fromage sur feuilles de salade ou Ravioli aux épinardss et ricotta au beurre à la sauge ***	Cheese mousse on salad leaves or Spinach & ricotta ravioli on sage butter ***
Crema di carote o Insalata di stagione ***	Karottenrahmsuppe oder Saisonsalat ***	Crème de carottes ou Salade de saison ***	Carrots cream soup or Seasonal side salad ***
Risotto al pomodoro e mozzarella o Piccata di tacchino alla Milanese Salsa al Marsala Risotto al parmigiano Spinaci al burro ***	Tomatenrisotto mit Mozzarella oder Truthahnpiccata Mailänderart an Marsalasauce Risotto mit Parmesan Spinat an Butter ***	Risotto aux tomates et mozzarella ou Piccata de dinde à la milanaise Sauce au Marsala Risotto au parmesan Épinardss au beurre ***	Risotto with tomatoes and mozzarella or Turkey piccata Milan style Marsala sauce Risotto with parmesan Spinach with butter ***
Panna cotta su salsa alle fragole o Selezione di formaggi o Frutta fresca	Panna cotta auf Erdbeersauce oder Käse Auswahl oder Frische Früchte	Panna cotta sur coulis de fraises ou Choix de fromages ou Fruits frais	Panna cotta on strawberries 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