

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

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 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 8 September – Dinner course menu

Italiano	Deutsch	Français	English
Insalata di finocchi e arance con gamberetti o Spaghetti carbonara ***	Fenchel-Orangensalat mit Garnelen oder Spaghetti Carbonara ***	Salade de fenouil et oranges aux crevettes ou Spaghetti carbonara ***	Fennel and oranges salad with shrimps or Spaghetti carbonara ***
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 ai funghi o Scaloppine di maiale Salsa al Marsala Gnocchi di semolino Cavolfiori al prezzemolo ***	Kaninchenrückenfiletwürfel an Pilzsauce oder Gebratene Schweinsschnitzel an Marsalasauce Griessgnocchi Blumenkohl mit Petersilie ***	Dès de filet de râble de lapin Sauce au champignons ou Escalopes de porc sautées Sauce au Marsala Gnocchi de semoule Chou fleur au persil ***	Rabbit loin cubes on mushrooms sauce or Sauteed pork escalopes Marsala sauce Semolina gnocchi Cauliflower with parsley ***
Coppa Danimarca o Selezione di formaggi o Frutta fresca	Coupe Dänemark oder Käse Auswahl oder Frische Früchte	Coupe Danemark ou Choix de fromages ou Fruits frais	Ice cup Denmark or Selection of cheese or 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 9 September – Dinner course menu

Italiano	Deutsch	Français	English
Mousse di trota affumicata Toast e burro o Gnocchi di patate con spinacino fresco, pinoli, olive e mozzarella di bufala ***	Mouse von geräucherter Forelle Toast und Butter oder Kartoffelgnocchi mit frischem Spinat, Pinien, Oliven und Bufala Mozzarella ***	Mousse de truite fumé Toast et beurre ou Gnocchi de pommes de terre aux épinards frais, pignons de pin, olives et mozzarella de bufala ***	Smoked trout mousse Toast and Butter or Potatoes gnocchi with fresh spinaches, pine nuts, olives and bufala mozzarella ***
Crema ai cavolfiori o Insalata di stagione ***	Blumenkohlrahmsuppe oder Saisonsalat ***	Crème Dubarry ou Salade de saison ***	Cauliflower cream soup or Seasonal side salad ***
Filetto di coregone del Lago di Lugano alla mugnaia o Petto di pollo al forno Salsa alla robiola Riso selvatico Carote glassate ***	Felchenfilet aus dem Luganersee Müllerinart oder Gebratene Pouletbrust Frischkäsesauce Wildreis Glasierte Karotten ***	Filet de féra du lac de Lugano à la mènuniere ou Suprême de poulet rôti Sauce au fromage frais Riz sauvage Caottes glacée ***	White fish filet from the Lugano lac Meunier style or Roasted chicken breast Fresh cheese sauce Wild rice Glaced carotts ***
Banana caramellata Gelato alla vaniglia o Selezione di formaggi o Frutta fresca	Caramelisierte Banane Vanille Eis oder Käse Auswahl oder Frische Früchte	Banane caramélisée Glace vanille ou Choix de fromages ou Fruits frais	Caramelised banana Vanilla ice cream or Selection of cheese or 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 10 September – Dinner course menu

Italiano	Deutsch	Français	English
Carpaccio di bresaola con rucola, parmigiano e limone o Penne all'ortolana ***	Bresaola Carpaccio mit Rucola, Parmesan und Zitrone oder Penne an Gemüse-Tomatensauce ***	Carpaccio de bresaola à la rucola, parmesan et citron ou Penne sauce tomates et légumes ***	Bresaola carpaccio with rucola, parmesan cheese and lemon 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) in salsa agrodolce o Scaloppine di vitello saltate Salsa al limone Patate rosolate Broccoli al vapore ***	Tessiner Bio Seitanschnitzel (Alternative zum Fleisch) an Süß-Sauersauce oder Gebratene Kalbsschnitzel Zitronensauce Bratkartoffeln Gedämpfter Brokkoli ***	Escalopes de Seitan Bio tessinois (alternative à la viande) à la sauce aigre doux ou Escalopes de veau sautées Sauce au citron Pommes de terre rissolées Broccoli vapeur ***	Ticino organic seitan escalops (alternative to meat) on sweet & sour sauce or Sauteed veal escalopes Lemon sauce Roasted potatoes Steamed broccoli ***
Crema al mascarpone con fragole o Selezione di formaggi o Frutta fresca	Mascarponecreme mit Erdbeeren oder Käse Auswahl oder Frische Früchte	Crème au mascarpone aux fraises ou Choix de fromages ou Fruits frais	Mascarpone cream with strawberries or Selection of cheese or 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 11 September – Dinner course menu

Italiano	Deutsch	Français	English
Vitello tonnato o Involtino di melanzane con ricotta, basilico e pinoli ***	Vitello tonnato oder Auberginenröllchen mit Ricotta, Basilikum und Pinien ***	Vitello tonnato ou Roulade d'aubergines avec ricotta, basilic et pignons de pin ***	Vitello tonnato or Eggplants rolls with ricotta, basil and pine nuts ***
Crema di broccoli o Insalata di stagione ***	Brokkoli cream soup oder Saisonsalat ***	Crème de broccoli ou Salade de saison ***	Broccoli cream soup or Seasonal side salad ***
Dadolata di tofu bio Ticinese saltati in salsa all'erba cipollina o Spezzatino di manzo alla paprica Polenta ticinese Fagiolini verdi ***	Gebratene Tessiner Bio Tofuwürfel an Schnittlauchsauce oder Rindsvoressen an Paprikasauce Polenta tessiner Art Grüne Bohnen ***	Dès de tofu bio tessinois sautés Sauce à la ciboulette ou Ragout de bouf à la paprica Polenta tessinoise Haricots verts ***	Organic Ticino tofu cubes on chives sauce or Beef stew on paprica sauce Polenta Ticino style String beans ***
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
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 12 September – Dinner course menu

Italiano	Deutsch	Français	English
Verdure grigliate con tommino tiepido o Insalata di lenticchie con lombatina di coniglio alle erbe ***	Gemüse vom Grill mit lauwarmer Tomme oder Linsensalat mit Kaninchenrückenfilet mit Kräutern ***	Légumes grillées au Tomme tiède ou Salade de lentilles au filet de râble de lapin et fines herbes ***	Grilled vegetables with lukewarm Tomme cheese or Lentils salad with rabbit loin filet and fresh herbs ***
Crema all'aglio e al limone o Insalata di stagione ***	Knoblauch-Zitronenrahmsuppe oder Saisonsalat ***	Crème à l'ail et au citron ou Salade de saison ***	Garlic and lemon cream soup or Seasonal side salad ***
Entrecôte di manzo spadellato Salsa Bearnaise o Filetto di branzino con olive e pomodori Patate saltate Zucchini ***	Gebratenes Rinds-Entrecôte Bearnaise Sauce oder Wolfsbarschfilet mit Oliven und Tomaten Schwenk-Kartoffeln Zucchini ***	Entrecôte de boeuf sautée Sauce bearnaise ou Filet de loup de mer aux olives et tomates Pommes de terre sautées Courgettes ***	Sauteed beef entrecote Bearnaise sauce or Seabass filet with olives and tomatoes Sauteed potatoes Zucchini ***
Coppa Baileys o Selezione di formaggi o Frutta fresca	Coupe Baileys oder Käse Auswahl oder Frische Früchte	Coupe Baileys ou Choix de fromages ou Fruits frais	Ice cup Baileys or Selection of cheese or 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 13 September – 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 avec jambon cru tessinois ***	Smoked salmon Toast and butter or Melons with Ticino raw ham ***
Consommé 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 ***	Gebratenes Lamm-Nierstück 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 Roast veal shoulder Rosemary sauce New fried potatoes Ratatouille ***
Semifreddo ai frutti di bosco o Selezione di formaggi o Frutta fresca	Waldbeeren-Parfait oder Käse Auswahl oder Frische Früchte	Parfait aux fruits de bois ou Choix de fromages ou Fruits frais	Wild berries parfait or Selection of cheese or 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 14 September – 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 tomates et coriandre ou Lasagne aux légumes ***	Avocado salad with shrimps tomatoes and coriander or Vegetables lasagne ***
Minestra di patate e porri o Insalata di stagione ***	Kartoffel-Lauchsuppe oder Saisonsalat ***	Potage Parmentier ou Salade de saison ***	Potato and leek soup or Seasonal side salad ***
Risotto al pomodoro e mozzarella o Saltimbocca di vitello Salsa al Marsala Risotto al parmigiano Pomodoro gratinato ***	Tomatenrisotto mit Mozzarella oder Kalbs- Saltimbocca Marsalasauce Risotto mit Parmesan Ueberbackene Tomate ***	Risotto aux tomates et mozzarella ou Saltimbocca de veau Sauce au Marsala Risotto au parmesan Tomate gratinée ***	Risotto with tomatoes and mozzarella or Veal saltimbocca Marsala sauce Risotto with parmesan Gratinated tomato ***
Mousse al cioccolato o Selezione di formaggi o Frutta fresca	Schokoladenmousse oder Käse Auswahl oder Frische Früchte	Mousse au chocolat ou Choix de fromages ou Fruits frais	Chocolate mousse or Selection of cheese or 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