

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
キノア、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 15 September – Dinner course menu

Italiano	Deutsch	Français	English
Mousse di funghi su carpaccio di zucca, rucola e noci o Tortiglioni bolognese ***	Pilz-Mousse auf Kürbiscarpaccio, Rucola und Nüssen oder Tortiglioni an Bolognesersauce ***	Mousse aux champignons sur carpaccio de courge, rucola et noix ou Tortiglioni bolognese ***	Mushrooms mousse on pumpkins carpaccio, rucola and walnuts or Tortiglioni Bolognese style ***
Crema di spinaci o Insalata di stagione ***	Spinatrahmsuppe oder Saisonsalat ***	Crème d' épinards ou Salade de saison ***	Spinach cream soup or Seasonal side salad ***
Lonza di maiale arrosto farcita alle prugne Salsa al Marsala o Petto di pollo al forno Salsa alle castagne Gnocchi alla romana Cavolo rosso brasato ***	Schweinsrückenbraten gespickt mit Zwetschgen an Marsalasauce oder Gebratene Pouletbrust an Kastaniensauce Griessgnocchi Geschmortes Rotkraut ***	Rôti de porc farcié aux prunes Sauce au Marsala ou Suprême de poulet rôti Sauce aux châtaignes Gnocchi de semoule Chou rouge braisé ***	Roasted porc filled with plums Marsala sauce or Roasted chicken breast on chestnuts sauce Semolina gnocchi Braised red cabbage ***
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 custard 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 16 September – Dinner course menu

Italiano	Deutsch	Français	English
Filetto di trota affumicato Toast e burro o Ventaglio di melone con prosciutto crudo ***	Geräuchtes Forellenfilet Toast und Butter oder Melonenfächer mit Rohschinken ***	Filet de truite fumé Toast et beurre ou Eventails de melon et jambon cru ***	Smoked trout filet Toast and Butter or Melon fan with raw ham ***
Minestra al semolino tostato o Insalata di stagione ***	Geröstete Griesssuppe oder Saisonsalat ***	Soupe à la semoule toastée ou Salade de saison ***	Roasted semolina soupe or Seasonal side salad ***
Dadolata di tofu Bio ticinese Salsa all'agrodolce Riso alla creola o	Gebratene Tessiner Bio Tofuwürfel an Süss-Sauersauce Creolenreis oder	Dès de tofu bio tessinois sautés Sauce à l'aigre doux Riz créole ou	Sauteed Ticino Bio tofu cubes on sweet & sour sauce Rice creole style or
Scaloppine di vitello saltate Salsa ai gallinacci Spätzli al burro Cavolfiore al pangrattato ***	Gebratene Kalbsschnitzel Pfifferlingesauce Spätzli an Butter Blumenkohl mit Brotbrösel ***	Escalopes de veau sautées Sauce aux chanterelles Spätzli au beurre Choufleur à la chapelure ***	Sauteed veal escalopes on chanterelles sauce Spätzli with butter Cauliflower with bread crumbs ***
Crostata alle prugne o Selezione di formaggi o Frutta fresca	Zwetschgen-Kuchen oder Käse Auswahl oder Frische Früchte	Tarte aux prunes ou Choix de fromages ou Fruits frais	Plums tart 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 17 September – Dinner course menu

Italiano	Deutsch	Français	English
Carpaccio di bresaola con rucola e parmigiano o Farfalle al pesto con patate e fagiolini ***	Bresaola Carpaccio mit Rucola und Parmesan oder Farfalle mit Pesto, Kartoffeln und Bohnen ***	Carpaccio di bresaola avec rucola et parmesan ou Farfalle au pesto, pommes de terre et haricots verts ***	Bresaola carpaccio with rucola and parmesan cheese or Farfalle pasta 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 saltato agli agrumi o Entrecote di manzo spadellato Salsa al pepe verde Patate rosolate Scorzonere glassate ***	Gebratenes Wolfsbarschfilet mit Zitrusfrüchten oder Gebratenes Rinds-Entrecote an grüner Pfeffersauce Bratkartoffeln Glasierte Schwarzwurzeln ***	Filet de loup de mer sauté aux agrumes ou Entrecôte de boeuf sautée Sauce au poivre vert Pommes de terre rissolées Salsifis glacée ***	Sauteed sea bass filet with citrus fruits or Sauteed beef entrecote Green pepper sauce Roasted potatoes Glaced salsifys ***
Sorbetto alle fragole o Selezione di formaggi o Frutta fresca	Erdbeersorbet 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. 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 18 September – Dinner course menu

Italiano	Deutsch	Français	English
Insalata Waldorf con petto d'anatra affumicato o Uova strapazzate con funghi ***	Waldorfsalat mit geräucherter Entenbrust oder Rühreier mit Pilzen ***	Salade Waldorf à la suprême de canard fumée ou Oeufs brouillés aux champignons ***	Waldorf salad with smoked duckling breast or Scrambled eggs with mushrooms ***
Crema di finocchi al Pernod o Insalata di stagione ***	Fenchelrahmsuppe mit Pernod oder Saisonsalat ***	Crème de fenouil au Pernod ou Salade de saison ***	Fennel cream soupe with Pernod or Seasonal side salad ***
Sminuzzato di seitan Bio Ticinese (alternativa alla carne) in salsa ai peperoni o Brasato di manzo Salsa al Merlot Polenta ticinese Zucchini ***	Tessiner Bio Seitangeschnetztes (Fleisch ersatz) an Peperonisauce oder Rindsschmorbraten an Merlotsauce Polenta Tessiner Art Zucchini ***	Emincé de seitan Bio tessinois (alternative à la viande) à la sauce aux poivrons ou Boeuf braisé Sauce au Merlot Polenta tessinoise Courgettes ***	Sliced Bio Ticino seitan (alternative of meat) on sweet pepper sauce or Braised beef Merlot wine sauce Polenta Ticino style 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. 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 19 September – 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 celestina o Insalata di stagione ***	Rindskraftbrühe mit Pfannkuchenstreifen oder Saisonsalat ***	Consommé de beuf célèstines ou Salade de saison ***	Beef consommé celestines or Seasonal side salad ***
Dadolata di lombatina di coniglio in salsa ai semi di senape o Code di gamberoni saltati alle erbette aromatiche Riso alle verdure Broccoli al vapore ***	Kaninchenrückenfiletwürfel an Senfkörnersauce oder Gebratene Riesengarnelenschwänze an frische Kräutern Gemüsereis Gedämpfter Brokkoli ***	Dès de filet de râble à la sauce aux grains de moutarde ou Queue de crevettes gèantes sautées aux fines herbes Riz aux légumes Broccoli à la vapeur ***	Rabbit loin filet cubes on mustard grains sauce or Sauteed giant prawn tails on fresh herbs Vegetables rice Steamed broccoli ***
Meringhe con gelato o Selezione di formaggi o Frutta fresca	Meringues mit gemischtem Eis oder Käse Auswahl oder Frische Früchte	Meringues glacées ou Choix de fromages ou Fruits frais	Meringues with 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

Saturday 20 September – 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 ai funghi o Insalata di stagione ***	Pilzrahmsuppe oder Saisonsalat ***	Crème aux champignons ou Salade de saison ***	Mushrooms cream soup or Seasonal side salad ***
Verdure in salsa al curry Riso alla creola o Petto di pollo al forno impanato alle nocciole e pistacchio Patate novelle al forno Fagiolini verdi al burro ***	Gemüse an Currysauce Creolenreis oder Gebratene Pouletbrust paniert mit Haselnüssen und Pistazien Neue Bratkartoffeln Grüne Bohnen an Butter ***	Légumes à la sauce au curry Riz créole ou Suprême de poulet rôti panée aux noisettes et pistaches Pommes nouvelles rissolées Haricots verts au beurre ***	Vegetables on curry sauce Creole rice or Roasted chicken breast Hazelnuts & pistachio crumbed New roasted potatoes String beans with butter ***
Semifreddo ai frutti di bosco Salsa al cioccolato o Selezione di formaggi o Frutta fresca	Waldbeeren-Parfait Schockoladensauce oder Käse Auswahl oder Frische Früchte	Parfait aux fruits de bois Sauce au chocolat ou Choix de fromages ou Fruits frais	Wild berries parfait Chocolat 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 21 September – 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 ***
Risotto ai funghi o Saltimbocca di vitello alla romana Risotto al parmigiano Carote glassate ***	Risotto mit Pilzen oder Kalbs-Saltimbocca Römischer Art Parmesanrisotto Glasierter Karotten ***	Risotto aux champignons ou Saltimbocca de veau à la romaine Risotto au parmesan Carottes glacées ***	Risotto with mushrooms or Veal saltimbocca Roman style Risotto with parmesan Glaced carottes ***
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. 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