

# Menu alla carta   Speisekarte   Menu à la carte

|                                                                                       |                     |
|---------------------------------------------------------------------------------------|---------------------|
| <b>Carpaccio di bresaola con rucola, scaglie di parmigiano e limone</b>               | <b>Fr. 25</b>       |
| Carpaccio de bresaola avec rucola, parmesan et citron                                 | <b>Fr. 18</b>       |
| Bresaola-Carpaccio mit Rucola, Parmesan und Zitronen                                  |                     |
| Thin slices of Bresaola (air dried beef) with rocket leaves, parmesan and lemon       |                     |
| スライズブレザオラ（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                                    |                     |
| <b>Salmone norvegese affumicato con toast e burro</b>                                 | <b>Fr. 25</b>       |
| Saumon norvégien fumé, toast et beurre                                                | <b>Fr. 18</b>       |
| 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                                                            |                     |
| <b>Grande insalata mista con prosciutto e uovo</b>                                    | <b>Fr. 19</b>       |
| 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                                                                 |                     |
| <b>Ristretto di coda di bue al Porto e uovo</b>                                       | <b>Fr. 14</b>       |
| 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                                                                   |                     |
| <b>Ravioli agli spinaci e ricotta al burro e salvia</b>                               | <b>Fr. 22 V</b>     |
| 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                                                         |                     |
| <b>Spaghetti al pomodoro oppure alla Carbonara</b>                                    | <b>Fr. 15V / 19</b> |
| 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                                                            |                     |
| <b>Risotto allo zafferano con piselli e pomodori</b>                                  | <b>Fr. 22 V</b>     |
| 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                                                              |                     |
| <b>Piccata di vitello alla milanese con risotto al parmigiano</b>                     | <b>Fr. 44</b>       |
| Piccata de veau à la milanaise avec risotto au parmesan                               | <b>Fr. 29</b>       |
| 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                                                          |                     |
| <b>Entrecôte di manzo alla griglia, burro alle erbe, patate fritte</b>                | <b>Fr. 44</b>       |
| 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                                                           |                     |
| <b>Filetto di coregone del Lago di Lugano alla mugnaia</b>                            | <b>Fr. 33</b>       |
| Filet de féra meunière du lac de Lugano                                               | <b>Fr. 25</b>       |
| 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**

# Gemütlicher Herbst

## **Insalata autunnale con pancetta, funghi misti, crostini e uva**

Fr. 22

Salade automnale avec lardons, champignons, croutons et raisins

Herbstsalat mit Speck, Pilzen, Croutons und Trauben

Fall salad with bacon, mushrooms, croutons and grapes

秋のサラダ きのこと、ベーコン、クルトン & 葡萄のヴィネグレット

## **Crema di castagne e mirtilli**

Fr. 12 V

Crème de châtaignes et mirtilles

Kastanienrahmsuppe mit Heidelbeeren

Chestnuts cream soup with blueberries

栗のクリームスープ ブルーベリーの彩り

## **Lasagne di zucca e nocciole tostate**

Fr. 22 V

Lasagna à la courge et noisettes toastées

Kürbis-Lasagna mit gerösteten Haselnüssen

Pumpkin lasagna with roasted hazelnuts

南瓜のラザニア ヘーゼルナッツのクランブル

## **Spätzli agli spinaci con funghi gratinati al formaggio d'Alpe ticinese, uovo al piatto**

Fr. 25 V

Spätzli aux épinards et champignons gratinées au fromage des alpes tessinois, oeuf au plat

Spinatspätzli mit Pilzen überbacken mit Tessiner Alpkäse, Spiegelei

Spinachspätzli with mushrooms gratinated with Ticino Alp cheese, fried egg

ほうれん草のシュペッツレ ティチノアルプスチーズ、きのこ & フライドエッグを添えて

## **Penne alle castagne con Seitan Bio ticinese, zucca e verza**

Fr. 24 V

Penne aux châtaignes au seitan Bio tessinois, courge et chou frisé

Kastanien-Penne mit Tessiner Seitan Tofu, Kürbis und Wirsing

Chestnuts penne with Organic Ticino seitan, pumpkins and savoy cabbage

栗のペンネ 南瓜、ちりめんキャベツ & セイタンのハーモニー

## **Gnocchi di patate saltati con funghi porcini**

Fr. 26 V

Gnocchi de pommes de terre sautés aux cèpes

Kartoffelgnocchi mit Steinpilzen

Potatoes gnocchi (small duplings) with porcini mushrooms

ニョッキ ポルチーニ茸ソース

## **Risotto alla zucca con o senza code di gamberoni**

Fr. 29

Risotto à la courge avec ou sans queue de crevette géantes

Fr. 19 V

Kürbis- Risotto mit oder ohne Riesengarlenschwänze

Pumpkins risotto with or without prawn tails

南瓜のリゾット海老のソテーを添えて

Fr. 29 (海老なし Fr.19)

## **Salmi di cervo al Merlot con spätzli e cavolo rosso brasato**

Fr. 29

Civet de cerf au Merlot avec spätzli et chou rouge braisé

Hirsch-Pfeffer an Merlotsauce mit Spätzli und geschmortes Rotkraut

Deer stew on Merlot sauce with spätzli and braised red cabbage

鹿の赤ワイン煮込み シュペッツレ & 赤キャベツとともに

## **Scaloppine di cervo salsa al Cognac e noci, spätzli e cavolo rosso**

Fr. 34

Escalopes de cerf à la sauce au Cognac et noix, spätzli et chou rouge

Gebratene Hirschschnitzel, Nuss-Cognacsauce, Spätzli und Rotkraut

Sautéed deer escalops on walnuts-Cognacsauce with spätzli and braised red cabbage

鹿肉のソテー コニャック香る胡桃のソース シュペッツレ & 赤キャベツとともに



## Monday 29 September – Dinner course menu

| Italiano                                                                                                                                                 | Deutsch                                                                                                                                              | Français                                                                                                                                                                | English                                                                                                                                                    |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Mousse di funghi<br>su carpaccio di zucca<br>o<br>Gnocchi di patate<br>Burro e salvia<br>**                                                              | Pilzmousse<br>auf Kürbis-Carpaccio<br>oder<br>Kartoffelgnocchi<br>an Salbeibutter<br>**                                                              | Mousse aux champignons<br>sur carpaccio de courge<br>ou<br>Gnocchi de pommes de terre<br>Beurre à la sauges<br>**                                                       | Mushrooms mousse<br>on pumpkins carpaccio<br>or<br>Potatoes gnocchi<br>Sages butter<br>**                                                                  |
| Crema di zucca<br>o<br>Insalata di stagione<br>**                                                                                                        | Kürbisrahmsuppe<br>oder<br>Saisonsalat<br>**                                                                                                         | Crème de courge<br>ou<br>Salade saison<br>**                                                                                                                            | Pumpkins cream soup<br>or<br>Seasonal side salad<br>**                                                                                                     |
| Petto di pollo<br>Salsa alle erbe<br>o<br>Scaloppine di seitan Bio ticinese<br>Salsa ai peperoni<br>Tagliatelle al burro<br>Lattuga romana brasata<br>** | Gebratene Pouletbrust<br>an Kräutersauce<br>oder<br>Tessiner Bio Seitanschnitzel<br>an Paprikasauce<br>Nudeln an Butter<br>Geschmorter Lattich<br>** | Supreme de poulet rôti<br>Sauce aux fines herbes<br>ou<br>Escalopes de seitan Bio tessinois<br>Sauce aux poivrons<br>Nouilles au beurre<br>Laitue romaine braisée<br>** | Roasted chicken breast<br>Herbs sauce<br>or<br>Ticino organic seitan escalops<br>Sweet peppers sauce<br>Noodles with butter<br>Braised roman lettuce<br>** |
| Carpaccio d'ananas<br>Sorbetto al limone<br>o<br>Selezione di formaggi<br>o<br>Frutta fresca                                                             | Ananas Carpaccio<br>Zitronensorbet<br>oder<br>Käse Auswahl<br>oder<br>Frische Früchte                                                                | Carpaccio d'ananas<br>Sorbet au citron<br>ou<br>Choix de fromages<br>ou<br>Fruits frais                                                                                 | Pineapple carpaccio<br>Lemon sorbet<br>or<br>Selection of cheese<br>or<br>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 30 September – Dinner course menu

| Italiano                                                                                                                                 | Deutsch                                                                                                                        | Français                                                                                                                                  | English                                                                                                                |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Uova strapazzate<br>con dadolata di zucca<br>o<br>Spaghetti carbonara<br>**                                                              | Rühreier<br>mit Kürbiswürfel<br>oder<br>Spaghetti Carbonara<br>**                                                              | Oeufs brouillées<br>aux dès de courges<br>ou<br>Spaghetti carbonara<br>**                                                                 | Scrambled eggs<br>with pumpkins cubes<br>or<br>Spaghetti carbonara<br>**                                               |
| Crema ai funghi<br>o<br>Insalata di stagione<br>**                                                                                       | Pilzrahmsuppe<br>oder<br>Saisonsalat<br>**                                                                                     | Crème de champignons<br>ou<br>Salade saison<br>**                                                                                         | Mushrooms cream soup<br>or<br>Seasonal side salad<br>**                                                                |
| Scaloppine di vitello<br>Salsa al Marsala<br>o<br>Spezzatino di manzo<br>Salsa al Merlot<br>Gnocchi al semolino<br>Carote glassate<br>** | Gebratene Kalbsschnitzel<br>Marsalasauce<br>oder<br>Rinds-Voressen<br>Merlotsauce<br>Griessgnocchi<br>Glasierte Karotten<br>** | Escalopes de veau sautées<br>Sauce au Marsala<br>ou<br>Ragout de boeuf<br>Sauce au Merlot<br>Gnocchi de semoule<br>Carottes glacées<br>** | Sauteed veal escalopes<br>Marsala sauce<br>or<br>Beef stew<br>Merlot sauce<br>Semolina gnocchi<br>Glaced carrots<br>** |
| Crema alle prugne<br>o<br>Selezione di formaggi<br>o<br>Frutta fresca                                                                    | Zwetschgencreme<br>oder<br>Käse Auswahl<br>oder<br>Frische Früchte                                                             | Crème aux prunes<br>ou<br>Choix de fromages<br>ou<br>Fruits frais                                                                         | Plums cream<br>or<br>Selection of cheese<br>or<br>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 October 1<sup>st</sup> – Dinner course menu

| Italiano                                                                                                                                             | Deutsch                                                                                                                               | Français                                                                                                                               | English                                                                                                                             |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Insalata di lenticchie<br>con lombatina di coniglio<br>all' aceto balsamico<br>o<br>Tortiglioni all'ortolana<br>**                                   | Linsensalat<br>mit Kaninchenrückenfilet<br>an Balsamessig<br>oder<br>Tortiglioni an Tomatensauce<br>mit Gemüse<br>**                  | Salade de lentilles<br>au râble de filet de lapin<br>et vinaigre balsamique<br>ou<br>Tortiglioni à la sauce tomate<br>et légumes<br>** | Lentils salad<br>with rabbit loin filet<br>on balsamic vinegar<br>or<br>Tortiglioni on tomatoes sauce<br>with vegetables<br>**      |
| Brodo Mille fanti<br>o<br>Insalata di stagione<br>**                                                                                                 | Bouillon mit Brot, Ei und Parmesan<br>oder<br>Saisonsalat<br>**                                                                       | Bouillon à l'oeuf , pain et parmesan<br>ou<br>Salade de saison<br>**                                                                   | Bouillon with bread, eggs and parmesan<br>or<br>Seasonal side salad<br>**                                                           |
| Risotto alla zucca e Emmentaler<br>o<br>Filetto di coregone del lago di Lugano<br>alla mugnaia<br>Patate al naturale<br>Broccoli alle mandorle<br>** | Kürbisrisotto mit Emmentaler<br>oder<br>Felchefilet aus dem Luganersee<br>Müllerinart<br>Salzkartoffeln<br>Brokkoli mit Mandeln<br>** | Risotto à la courge et Emmentaler<br>ou<br>Filet de féra meunière du lac de Lugano<br>Pommes nature<br>Broccoli aux amandes<br>**      | Pumpkins risotto and Emmentaler cheese<br>or<br>Whitefish filet<br>Meunière style<br>Boiled potatoes<br>Broccoli with almonds<br>** |
| Meringhe con gelato<br>o<br>Selezione di formaggi<br>o<br>Frutta fresca                                                                              | Meringues glacées<br>oder<br>Käse Auswahl<br>oder<br>Frische Früchte                                                                  | Meringues glacées<br>ou<br>Choix de fromages<br>ou<br>Fruits frais                                                                     | Meringues with ice cream<br>or<br>Selection of cheese<br>or<br>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 October 2<sup>nd</sup> – Dinner course menu

| Italiano                                                                                                                                                                                                                                | Deutsch                                                                                                                                                                                                          | Français                                                                                                                                                                                                                   | English                                                                                                                                                                                                        |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Insalata del cacciatore<br>con pancetta, funghi e crostini<br>o<br>Salmone affumicato<br>Toast e burro<br>**                                                                                                                            | Jägersalat<br>mit Speck, Pilze und Croutons<br>oder<br>Geräucher Lachs<br>Toast und Butter<br>**                                                                                                                 | Salade du chasseur<br>au lardons, champignons et croutons<br>ou<br>Saumon fumé<br>Toast et beurre<br>**                                                                                                                    | Hunter's salad<br>with bacon, mushrooms and croutons<br>or<br>Smoked salmon<br>Toast and butter<br>**                                                                                                          |
| Crema di castagne<br>o<br>Insalata di stagione<br>**                                                                                                                                                                                    | Kastanienrahmsuppe<br>oder<br>Saisonsalat<br>**                                                                                                                                                                  | Crème de châtaignes<br>ou<br>Salade de saison<br>**                                                                                                                                                                        | Chestnuts cream soup<br>or<br>Seasonal side salad<br>**                                                                                                                                                        |
| Piatto autunnale vegetariano con<br>Spätzli al burro<br>Cavolini di bruxelles<br>Cavolo rosso brasato<br>Castagne caramellate<br>o<br>Scaloppine di cervo<br>Salsa alle noci e Cognac<br>Spätzli al burro<br>Cavolo rosso brasato<br>** | Vegetarischer Herbst-Teller mit<br>Spätzli<br>Rosenkohl<br>Geschmorter Rotkohl<br>Caramelisierte Kastanien<br>oder<br>Hirschschnitzel<br>an Cognac-Nusssauce<br>Spätzli mit Butter<br>Geschmortes Rotkraut<br>** | Assiette végétarienne aux<br>Spätzli au beurre<br>Chou de Bruxelles<br>Chou rouge braisé<br>Châtaignes caramélisées<br>ou<br>Escalopes de cerf<br>Sauce aux noix et Cognac<br>Spätzli au beurre<br>Chou rouge braisé<br>** | Vegetarien fall plat with<br>Spätzli<br>Brussels sprouts<br>Braised red cabbage<br>Caramelized chestnuts<br>or<br>Deer escalops<br>on nuts and Cognac sauce<br>Spätzli with butte<br>Braised red cabbage<br>** |
| Crema al caramello<br>o<br>Selezione di formaggi<br>o<br>Frutta fresca                                                                                                                                                                  | Caramelköpfl<br>oder<br>Käse Auswahl<br>oder<br>Frische Früchte                                                                                                                                                  | Crème renversée au caramel<br>ou<br>Choix de fromages<br>ou<br>Fruits frais                                                                                                                                                | Caramel crustard cream<br>or<br>Selection of cheese<br>or<br>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 October 3<sup>rd</sup> – Dinner course menu

| Italiano                                                                                                                                                     | Deutsch                                                                                                                                                              | Français                                                                                                                                                                   | English                                                                                                                                                            |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Ventaglio di meloni<br>con prosciutto crudo<br>o<br>Pizzoccheri alla valtellinese<br>**                                                                      | Melonenfächer<br>mit Rohschinken<br>oder<br>Pizzoccheri Veltliner Art<br>**                                                                                          | Eventail de melon<br>au jambon cru<br>ou<br>Pizzoccheri valtellinaise<br>**                                                                                                | Melon fan<br>with raw ham<br>or<br>Pizzoccheri Valtellina style<br>**                                                                                              |
| Crema al pomodoro al Gin<br>o<br>Insalata di stagione<br>**                                                                                                  | Tomatenrahmsuppe mit Gin<br>oder<br>Saisonsalat<br>**                                                                                                                | Crème de tomates au Gin<br>ou<br>Salade de saison<br>**                                                                                                                    | Tomatoes cream soup with Gin<br>or<br>Seasonal side salad<br>**                                                                                                    |
| Scaloppa di cavolfiore impanata<br>Salsa allo yoghurt ed erbe<br>o<br>Filetto di branzino<br>alla mediterranea<br>Patate rosolate<br>Zucchini al salto<br>** | Blumenkohlschnitzel paniert<br>Yoghursauce mit Kräutern<br>oder<br>Gebratenes Wolfsbarschfilet<br>Mediterranischer Art<br>Bratkartoffeln<br>Gebratene Zucchini<br>** | Escalope de choufleur panée<br>Saïce au yaourt et fines herbes<br>ou<br>Filet de loup de mer<br>à la mediterannée<br>Pommes de terre rissolées<br>Courgettes sautées<br>** | Bread crumbed cauliflower escalop<br>Yogurt sauce with herbs<br>or<br>Sauteed sea bass fillet<br>Mediterranean style<br>Roasted potatoes<br>Sauteed zucchini<br>** |
| Crema al mascarpone<br>con frutti di bosco<br>o<br>Selezione di formaggi<br>o<br>Frutta fresca                                                               | Mascarponecreme<br>mit Waldbeeren<br>oder<br>Käse Auswahl<br>oder<br>Frische Früchte                                                                                 | Crème au mascarpone<br>aux fruits de bois<br>ou<br>Choix de fromages<br>ou<br>Fruits frais                                                                                 | Mascarpone cream<br>with wild berries<br>or<br>Selection of cheese<br>or<br>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 October 4<sup>th</sup> – Dinner course menu

| Italiano                                                                                                                                                              | Deutsch                                                                                                                                                                                | Français                                                                                                                                                        | English                                                                                                                                                      |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Caesar salad con petto di pollo julienne<br>o<br>Tagliatelle ai funghi<br>e pomodori cherry<br>**                                                                     | Caesar Salat mit Pouletbruststreifen<br>oder<br>Nudeln mit Pilzen<br>und Cherry Tomaten<br>**                                                                                          | Salade Caesar à la julienne de poulet<br>ou<br>Nouilles aux champignons<br>et tomates cherry<br>**                                                              | Caesar salad with chicken julienne<br>or<br>Noodles with mushrooms<br>and cherry tomatoes<br>**                                                              |
| Consommé brunoise<br>o<br>Insalata di stagione<br>**                                                                                                                  | Kraftbrühe mit Gemüsebrunoise<br>oder<br>Saisonsalat<br>**                                                                                                                             | Consommé brunoise<br>ou<br>Salade de saison<br>**                                                                                                               | Consommé brunoise<br>or<br>Seasonal side salad<br>**                                                                                                         |
| Bistecca di maiale gratinata<br>al pomodoro e mozzarella<br>o<br>Scaloppine di vitello saltate<br>Salsa al Marsala<br>Patata savaia<br>Fagiolini verdi al burro<br>** | Ueberbackenes Schweinesteak<br>mit Tomate und Mozzarella<br>oder<br>Gebratene Kalbsschnitzel<br>an Marsalasauce<br>Kartoffeln nach savoyardischer Art<br>Grüne Bohnen mit Butter<br>** | Steak de porc gratiné<br>à la mozzarella et tomate<br>ou<br>Escalopes de veau sautées<br>Sauce au Marsala<br>Pommes savoyarde<br>Haricots verts au beurre<br>** | Gratinated porc steak<br>with tomatoes and mozzarella<br>or<br>Sauteed veal escalopes<br>Marsala sauce<br>Savoyarde potato<br>String beans with butter<br>** |
| Coppa Baileys<br>o<br>Selezione di formaggi<br>o<br>Frutta fresca                                                                                                     | Coupe Baileys<br>oder<br>Käse Auswahl<br>oder<br>Frische Früchte                                                                                                                       | Coupe Baileys<br>ou<br>Choix de fromages<br>ou<br>Fruits frais                                                                                                  | Ice coupe Baileys<br>or<br>Selection of cheese<br>or<br>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 October 5<sup>th</sup> – Dinner course menu

| Italiano                                                                                                                                                               | Deutsch                                                                                                                                         | Français                                                                                                                                                                  | English                                                                                                                                                       |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Filetto di trota affumicato<br>Toast e burro<br>o<br>Spaghetti alla carbonara<br>**                                                                                    | Geräuchtes Forellenfilet<br>Toast und Butter<br>oder<br>Spaghetti alla carbonara<br>**                                                          | Filet de truite fumé<br>Toast et beurre<br>ou<br>Spaghetti alla carbonara<br>**                                                                                           | Smoked trout filet<br>Toast and butter<br>or<br>Spaghetti alla carbonara<br>**                                                                                |
| Minestra al semolino<br>o<br>Insalata di stagione<br>**                                                                                                                | Griesssuppe<br>oder<br>Saisonsalat<br>**                                                                                                        | Potage à la semoule<br>ou<br>Salade saison<br>**                                                                                                                          | Semolina soup<br>or<br>Seasonal side salad<br>**                                                                                                              |
| Risotto alle erbe<br>con code di gamberi<br>o<br>Saltimbocca di lombata d'agnello<br>Salsa al Marsala<br>Risotto al parmigiano<br>Cavolini di Bruxelles al burro<br>** | Kräuterrisotto<br>mit Riesengarnelenschwänze<br>oder<br>Lammrücken-Saltimbocca<br>Marsalasauce<br>Parmesanrisotto<br>Rosenkohl mit Butter<br>** | Risotto aux fines herbes<br>et queue de crevettes géantes<br>ou<br>Saltimbocca d' agneau<br>Sauce au Marsala<br>Risotto au parmesan<br>Choux de Bruxelles au beurre<br>** | Risotto with fresh herbs<br>and black tiger shrimps<br>or<br>Lamb saltimbocca<br>Marsala sauce<br>Risotto with parmesan<br>Brussels sprouts with butter<br>** |
| Macedonia di frutta fresca<br>o<br>Selezione di formaggi<br>o<br>Frutta fresca                                                                                         | Frischer Fruchtsalat<br>oder<br>Käse Auswahl<br>oder<br>Frische Früchte                                                                         | Macedoine de fruits frais<br>ou<br>Choix de fromages<br>ou<br>Fruits frais                                                                                                | Fresh fruits salad<br>or<br>Selection of cheese<br>or<br>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