

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

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 October 20th – Dinner course menu

Italiano	Deutsch	Français	English
Mousse ai funghi e ricotta su carpaccio di zucca con rucola e noci o Flan di carote su salsa alle erbe ***	Pilz-Ricotta-Mousse auf Kürbis-Carpaccio mit Rauke und Nüssen oder Karotten-Flan auf Kräutersauce ***	Mousse aux champignons et ricotta sur carpaccio de courge à la roquette et noix ou Flan de carottes sur sauce aux fines herbes ***	Mushrooms and ricotta mousse on pumpkins carpaccio with rocket and walnuts or Carrots flan on herbs sauce ***
Crema di castagne o Insalata di stagione ***	Kastanienrahmsuppe oder Saisonsalat ***	Crème de chataignes ou Salade de saison ***	Chestnuts cream soup or Seasonal side salad ***
Spätzli agli spinaci e funghi gratinate al formaggio d'Alpe Ticinese, uovo al piatto o Scaloppine di cervo spadellate con mele Spätzli al burro Cavolo rosso brasato **	Spinatspätzli mit Pilzen, ueberbacken mit Tessiner Alpkäse, Spiegelei oder Gebratene Hirschschnitzel mit Äpfeln Spätzli an Butter Geschmortes Rotkraut **	Spätzli aux épinards et champignons, gratinées au fromage des Alpes tessinois, oeuf au plat ou Escalopes de cerf sautées aux pommes Spätzli au beurre Chou rouge braisé **	Spinach spätzli with mushrooms, gratinated with Ticino Alp cheese, fried egg or Sauteed deer escalopes with apple Spätzli with butter Braised red cabbage **
Coppa Danimarca o Selezione di formaggi o Frutta fresca	Coupe Denmark oder Käse Auswahl oder Frische Früchte	Coupe Denmark ou Choix de fromages ou Fruits frais	Ice cup Danimarc 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 October 21st – Dinner course menu

Italiano	Deutsch	Français	English
Cocktail di gamberetti con pomodori e basilico o Penne alle castagne con seitan, zucca e verza **	Garnelen-Cocktail mit Toimaten und Basilikum oder Kastanien-Penne mit Seitan, Kürbis und Wirsing **	Cocktail de crevettes aux tomates et basilic ou Penne aux châtaignes au seitan, courge et chou frisé **	Shrimps cocktail with tomatoes and basil or Chestnuts penne with seitan, pumpkins and savoy cabbage **
Consommé brunoise o Insalata di stagione **	Kraftbrühe mit Gemüsebrunoise oder Saisonsalat **	Consommé brunoise ou Salade de saison **	Consommé brunoise or Seasonal side salad **
Scaloppine di barbabietola su salsa alle noci e pesto di rucola o Scaloppine di vitello saltate Salsa alle erbette Riso alla turca Zucchine saltate **	Gebratene Randenschnitzel auf Nusssauce mit Rucola Pesto oder Gebratene Kalbsschnitzel Kräutersauce Turkischer Reis Gebratene Zuchetti **	Escalopes de betteraves sautées sur sauce aux noix et pesto de rucola ou Escalopes de veau sautées Sauce aux fines herbes Riz à la turque Courgettes sautées **	Sauteed beet escalops on walnuts sauce with rucola pesto or Sauteed veal escalops Herbs sauce Rice turkish style Sauteed zucchini **
Crema rovesciata al caramello o Selezione di formaggi o Frutta fresca	Gestützte Caramelcreme oder Käse Auswahl oder Frische Früchte	Crème renversée au caramel ou Choix de fromages ou Fruits frais	Caramel crustard 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

Wednesday October 22nd – Dinner course menu

Italiano	Deutsch	Français	English
Insalata di finocchi e arance con gorgonzola o Toast ai funghi misti **	Fenchelsalat mit Orangen und Gorgonzola oder Toast mit verschiedenen Pilzen **	Salade de fenouil aux oranges et gorgonzola ou Toast aux champignons **	Fennel salad with oranges and gorgonzola or Mushrooms toast **
Passato di piselli verdi alla menta o Insalata di stagione **	Grünerbsensuppe mit Minze oder Saisonsalat **	Potage aux pois verts à la menthe ou Salade saison **	Green peas puree soup with minth or Seasonal side salad **
Controfiletto di manzo spadellato Salsa al pepe verde Patate rosolate o Filetto di coregone del lago di Lugano al burro e mandorle Patate al naturale Broccoli ai pomodori **	Gebratenes Rinds-Entrecote Grünerpfeffersauce Bratkartoffeln oder Gebratenes Felchenfilet aus dem Luganersee an Mandelbutter Salzkartoffeln Brokkoli mit Tomaten **	Entrecote de boeuf sautée Sauce au poivre vert Pommes de terre rissolées ou Filet de féra sauté du lac de Lugano Beurre aux amandes Pommes nature Broccoli à la concasse de tomates **	Sauteed beef entrecote Green pepper sauce Roasted potatoes or Sauteed white fish from the Lugano lake on almonds butter Nature potatoes Broccoli with tomatoes **
Coppa Nesselrode Gelato vaniglia con vermicelli di castagne o Selezione di formaggi o Frutta fresca	Coupe Nesselrode Vanilleeis mit Kastanien Vermicelles oder Käse Auswahl oder Frische Früchte	Coupe Nesselrode Glace vanille aux vermicelles de châtaignes ou Choix de fromages ou Fruits frais	Ice cup Nesselrode Vanilla ice with chestnuts vermicelles 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 October 23rd – Dinner course menu

Italiano	Deutsch	Français	English
Insalata autunnale con funghi, pancetta, uva e crostini o Spaghetti al pomodoro **	Herbstsalat mit Pilze, Speck, Trauben und Croutons oder Spaghetti an Tomatensauce **	Salade automnale aux champignons, lardons, raisins et croûtons ou Spaghetti à la sauce tomate **	Fall salad with mushrooms, bacon, grapes and croutons or Spaghetti on tomato sauce **
Crema di zucca o Insalata di stagione **	Kürbisrahmsuppe oder Saisonsalat **	Crème de courge ou Salade de saison **	Pumpkins cream soup or Seasonal side salade **
Petto di pollo al forno Salsa alla senape o Brasato di manzo Salsa al Merlot Polenta ticinese Carote glassate **	Gebratene Pouletbrust an Senfsauce oder Rindsschmorbraten an Merlotsauce Polenta Tessiner Art Glasierte Karotten **	Suprême de poulet rôti Sauce à la moutarde ou Boeuf braisé Sauce au Merlot Polenta tessinoise Carottes glacées **	Roasted chicken breast on mustard sauce or Braised beef Merlot wine sauce Polenta Ticino style Glaced carotts **
Ananas marinato con menta e rosmarino Sorbetto al limone o Selezione di formaggi o Frutta fresca	Marinierte Ananas mit Minze und Rosmarin Zitronensorbet oder Käse Auswahl oder Frische Früchte	Ananas marinée à la menthe et romarin Sorbet au citron ou Choix de fromages ou Fruits frais	Marinated pineapple with minth & rosemary Lemon 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

Friday October 24th – Dinner course menu

Italiano	Deutsch	Français	English
Piatto d'affettati ticinesi o Spaghetti al pomodoro **	Tessiner Aufschnitt-Teller oder Spaghetti an Tomatensauce **	Assiette de charcuterie tessinoise ou Spaghetti à la sauce tomate **	Ticino cold cuts or Spaghetti on tomato sauce **
Crema di carote al cocco o Insalata di stagione **	Karottenrahmsuppe mit Kokosnuss oder Saisonsalat **	Crème de carottes et noix de coco ou Salade de saison **	Carrots cream soup with coconuts or Seasonal side salad **
Verdure miste con tofu in salsa al curry Riso basmati o	Mischgemüse mit Tofu an Currysauce Basmatireis oder	Macedoine de légumes et tofu à la sauce au curry Riz basmati ou	Mixed vegetables and tofu on curry sauce Basmati rice or
Scaloppa di salmone alla griglia Salsa al basilico Pure di patate allo zafferano Spinaci al burro **	Grilliertes Laschsschnitzel Basilikumsauce Kartoffelstock mit Safran Spinat mit Butter **	Escalope de saumon grillée Sauce au basilic Puré de pommes de terre au safran Epinards au beurre **	Grilled salmon escalope Basil sauce Mashed potatoes with saffron Spinach with butter **
Mousse alle castagne Salsa ai frutti di bosco o Selezione di formaggi o Frutta fresca	Kastanienmousse Waldbeerensauce oder Käse Auswahl oder Frische Früchte	Mousse aux châtaignes Sauce aux baies de bois ou Choix de fromages ou Fruits frais	Chestnuts mousse Wild berries 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 October 25th – Dinner course menu

Italiano	Deutsch	Français	English
Insalata Waldorf con petto d'anatra affumicato o Farfalle alla panna con broccoli e salmone affumicato **	Waldorf-Salat mit geräucher Entenbrust oder Farfalle an Rahmsauce mit Brokkoli und geräuchtem Lachs **	Salade Waldorf au magret de canard fumé ou Farfalle à la crème aux broccoli et saumon fumé **	Waldorf salad with smoked duckling breast or Farfalle on creamy sauce with broccoli and smoked salmon **
Passato di ceci al rosmarino o Insalata di stagione **	Passierte Kickererbsensuppe mit Rosmarin oder Saisonsalat **	Potage de pois chiches au romarin ou Salade de saison **	Chick peas puree soup with rosemary or Seasonal side salad **
Arrosto di maiale farcito alle prugne o Cosciotto d'agnello al forno alla provenzale Patate saltate Fagiolini verdi **	Schweinsbraten gefüllt mit Zwetschgen oder Gebratene Lamm-Keule Provenzalischer Art Schwenk-Kartoffel Grüne Bohnen **	Rôti de porc Farcie aux prunes ou Gigot d'agneau rôti à la provençale Pommes de terre sautées Haricots verts **	Roasted porc filled with plums or Roasted lamb leg Provence style Sauteed potatoes String beans **
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

Sunday October 26th – Dinner course menu

Italiano

Deutsch

Français

English

Cocktail di gamberetti con pomodori e basilico o Ravioli agli spinaci al burro e salvia **	Garnelen-Cocktail mit Tomaten und Basilikum oder Spinat-Ravioli an Salbeibutter **	Cocktail de crevettes aux tomates et basilic ou Ravioli aux épinards au beurre à la sauges **	Shrimps Cocktail with tomatoes and basil or Ravioli filled with spinach on sages butter **
Crema al pomodoro o Insalata di stagione **	Tomatenrahmsuppe oder Saisonsalat **	Crème de tomates ou Salade de saison **	Tomato cream soup or Seasonal side salad **
Risotto ai funghi misti o Piccata di vitello alla Milanese Risotto al parmigiano Cavoli di Bruxelles al burro **	Risotto mit Pilzragout oder Kalbpiccata Mailänder Art Parmesanrisotto Rosenkohl mit Butter **	Risotto à la mélange de champignons ou Piccata de veau à la milanaise Risotto au parmesan Chou de Bruxelles au beurre **	Risotto with mixed mushrooms or Veal piccata Milan style Risotto with parmesan Brussel sprouts **
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