

Montag 1. Dezember – Abendessen Menu

Italiano	Deutsch	Français	English
Carpaccio di zucca con porcini rucola e noci o Uovo in camicia su letto di spinaci ***	Kürbis-Carpaccio mit Steinpilzen, Rauke und Nüssen oder Verlorenes Ei auf Spinatbett ***	Carpaccio de courge aux cèpes, roquette et noix ou Oeuf poché sur lit d'épinards ***	Pumpkins carpaccio with cepes rocket and nuts or Poached egg on spinaches bed ***
Crema di carote e arance o Insalata di stagione ***	Karotten-Orangenrahmsuppe oder Saisonsalat ***	Crème de carottes et oranges ou Salade de saison ***	Carrots & orange cream soup or Seasonal side salad ***
Bistecca di Maiale gratinata con pomodoro e Gruyère o Scaloppine di cervo spadellate con mele Spätzli al burro Verza alla crema **	Ueberbackenes Schweinssteak mit Tomate und Gruyere oder Gebratene Hirschschnitzel mit Äpfeln Spätzli an Butter Rahmwürsting **	Steak de porc gratiné au tomate et Gruyere ou Escalopes de cerf sautées aux pommes Spätzli au beurre Chou frisé à la crème **	Gratinated porc steak with tomato and Gruyere cheese or Sauteed deer escalopes with apple Spätzli with butter Cabbage on creamy sauce **
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
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

Dienstag 2. Dezember – Abendessen Menu

Italiano	Deutsch	Français	English
Tartare di salmone affumicato Toast e burro o	Geräuchertes Lachs-Tatare Toast und Butter oder	Tartare de saumon fumé Toast et beurre ou	Tartare of smoked salmon Toast and butter or
Penne alle castagne con seitan, zucca e verza **	Kastanien-Penne mit Seitan, Kürbis und Wirsing **	Penne aux châtaignes au seitan, courge et chou frisé **	Chestnuts penne with seitan, pumpkins and savoy cabbage **
Consommé brunoise o	Kraftbrühe mit Gemüsebrunoise oder	Consommé brunoise ou	Consommé brunoise or
Insalata di stagione **	Saisonsalat **	Salade de saison **	Seasonal side salad **
Polpette di Maiale Salsa al Brandy o	Schweins-Frikadellen Brandysauce oder	Fricadelles de porc Sauce au Brandy ou	Porc meat balls Brandy sauce or
Scaloppine di vitello saltate Salsa alle erbe Riso alle verdure Zucchini saltate **	Gebratene Kalbsschnitzel Kräutersauce Gemüse- Reis Gebratene Zucchini **	Escalopes de veau sautées Sauce aux fines herbes Riz aux légumes Courgettes sautées **	Sauteed veal escalops Herbs sauce Vegetables rice Sauteed zucchini **
Crema rovesciata al caramello o	Gestützte Caramelcreme oder	Crème renversée au caramel ou	Caramel crustard cream or
Selezione di formaggi o	Käse Auswahl oder	Choix de fromages ou	Selection of cheese or
Frutta fresca	FrISChe Früchte	Fruits frais	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

Mittwoch 3. Dezember – Abendessen 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 fenouils aux oranges et au gorgonzola ou Toast aux champignons **	Fennel salad with oranges and gorgonzola or Mushrooms toast **
Crema di zucca o Insalata di stagione **	Kürbisrahmsuppe oder Saisonsalat **	Crème de courge ou Salade saison **	Pumpkins cream soup 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 **	Entrecôte 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
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

Donnerstag 4. Dezember – Abendessen Menu

Italiano	Deutsch	Français	English
Insalata autunnale con funghi, pancetta, uva e crostini o Spaghetti al pomodoro **	Herbstsalat mit Pilzen, Speck Trauben und Croutons oder Spaghetti an Tomatensauce **	Salade automnale aux champignons, lardons, raisins et croûtons ou Spaghetti à la sauce tomates **	Fall salad with mushrooms, bacon, grapes and croutons or Spaghetti on tomatoes sauce **
Crema di broccoli o Insalata di stagione **	Brokkolirahmsuppe oder Saisonsalat **	Crème de broccoli ou Salade de saison **	Broccoli cream soup or Seasonal side salade **
Petto di pollo al forno Salsa alla senape o Sminuzzato di manzo in salsa ai peperoni Gnocchi al semolino Carote glassate **	Gebratene Pouletbrust an Senfsauce oder Rinds-Geschnetzeltes an Pereronisauce Griessgnocchi Glasierte Karotten **	Supreme de poulet rôti au four Sauce à la moutarde ou Emincé de boeuf Sauce aux poivrons Gnocchi de semoule Carottes glacées **	Roast chicken breast on mustard sauce or Sliced beef Sweet peppers sauce Semolina gnocchi Glaced carrots **
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
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

Freitag 5. Dezember – Abendessen Menu

Italiano	Deutsch	Français	English
Carpaccio di bresaola con rucola e parmigiano o Pasta gratinata con verdure **	Bresaola Carpaccio mit Rucola und Parmesan oder Gemüse-Teigwarengratin **	Carpaccio de bresaola à la rucola et parmesan ou Gratin de pâtes et légumes **	Bresaola carpaccio with rucola and parmesan cheese or Gratinated pasta with vegetables **
Minestra d'orzo alla grigionese o Insalata di stagione **	Bündner Gerstensuppe oder Saisonsalat **	Potage d'orge des Grisons ou Salade de saison **	Barley soup Grisons style or Seasonal side salad **
Scaloppine di vitello saltate Salsa ai funghi o Filetto di branzino spadellato agli agrumi Riso alla creola Spinaci al burro **	Gebratene Kalbsschnitzel an Pilzsauce oder Gebratenes Wolfsbarschfilet mit Zitrusfrüchten Kreolenreis Spinat mit Butter **	Escalopes de veau sautées Sauce aux champignons ou Loup de mer sauté aux agrumes Riz créole Épinards au beurre **	Sauteed veal escalops Mushrooms sauce or Sauteed seabass filet with citrus fruits Rice creole style Spinach with butter **
Mousse al cioccolato Salsa ai frutti di bosco o Selezione di formaggi o Frutta fresca	Schokoladenmousse Waldbeerensauce oder Käse Auswahl oder Frische Früchte	Mousse au chocolat Sauce aux baies de bois ou Choix de fromages ou Fruits frais	Chcocolat mousse Wild berries sauce 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

Samstag 6. Dezember – Abendessen Menu

Italiano	Deutsch	Français	English
Insalata Waldorf con petto d'anatra affumicato o Farfalle alla panna con broccoli e salmone affumicato **	Waldorf-Salat mit geräucherte 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 **	Chickpeas puree soup with rosemary or Seasonal side salad **
Petto di pollo impanato con noci e pistacchi Salsa al Marsala o Lombatina d'agnello alla provenzale Patate saltate Fagiolini verdi **	Panierte Pouletbrust mit Haselnüsse und Pistazien Marsalasauce oder Gebratener Lammrücken Provenzalischer Art Schwenk-Kartoffel Grüne Bohnen **	Suprême de poulet panée aux noisettes et pistaches Sauce au Marsala ou Selle d'agneau rôti à la provençale Pommes de terre sautées Haricots verts **	Chicken breast crumbed with hazelnuts and pistachio Marsala sauce or Roast lamb 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
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

Sonntag 7. Dezember – Abendessen Menu

Italiano	Deutsch	Français	English
Mousse al formaggio su mazzetto d'insalata o Ravioli agli spinaci e ricotta al burro e salvia **	Käse-Mousse auf Salatbouquet oder Spinat-Ricotta Ravioli an Salbeibutter **	Mousse au fromage sur bouquet de salade ou Ravioli aux épinards et ricotta au beurre à la sauges **	Cheese mousse on salad bouquet or Ravioli filled with spinach and ricotta on sages butter **
Crema al pomodoro o Insalata di stagione **	Tomatenrahmsuppe oder Saisonsalat **	Crème de tomates ou Salade de saison **	Tomatoes cream soup or Seasonal side salad **
Risotto ai funghi o Piccata di vitello alla Milanese Risotto al parmigiano Finocchio brasato **	Risotto mit Pilzen oder Kalbspiccata Mailänder Art Parmesanrisotto Geschmorter Fenchel **	Risotto aux champignons ou Piccata de veau à la milanaise Risotto au parmesan Fenouil braisé **	Risotto with mushrooms or Veal piccata Milan style Risotto with parmesan Braised fennel **
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
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

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

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 tessinoises, 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 ティチーノアルプスチーズ、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 tessinoise, 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

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

