

Montag 3. November – 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 ceps rocket and walnuts or Poached egg on spinach bed ***
Crema di castagne o Insalata di stagione ***	Kastanienrahmsuppe oder Saisonsalat ***	Crème de châtaignes 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 Alps 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 apples Spätzli with butter Braised red cabbage **
Coppa Danimarca o Selezione di formaggi o Frutta fresca	Coupe Denmark oder Käse Auswahl oder Frische Früchte	Coupe Danmarc 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

Dienstag 4. November – Abendessen Menu

Italiano	Deutsch	Français	English
Mazzetto d'insalata con code di gamberi ai pomodori e zenzero o Penne alle castagne con seitan, zucca e verza **	Salat-Bouquet mit Riesengarnelenschwänze an Ingwer-Tomaten Vinaigrette oder Kastanien-Penne mit Seitan, Kürbis und Wirsing **	Bouquet de salade avec queue de crevettes géantes à la vinaigrette de tomates et gingembre ou Penne aux châtaignes au seitan, courge et chou frisé **	Salad bouquet with king prawns on tomatoes and ginger vinaigrette 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 alle verdure Zucchine saltate **	Gebratene Randenschnitzel auf Nussauce mit Rucola Pesto oder Gebratene Kalbsschnitzel Kräutersauce Gemüse- 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 aux légumes Courgettes sautées **	Sauteed beet escalops on walnuts sauce with rucola pesto or Sauteed veal escalops Herbs sauce Vegetables rice 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
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

Mittwoch 5. November – 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 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
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

Donnerstag 6. November – Abendessen 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 avec champignons, lardons, raisons et croûtons ou Spaghetti à la sauce tomates **	Fall salad with mushrooms, bacon, grapes and croutons or Spaghetti on tomatoes 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 **	Roastes chicken breast on mustard sauce or Braised beef Merlot wine sauce Polenta Ticino style 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

Freitag 7. November – Abendessen Menu

Italiano	Deutsch	Français	English
Carpaccio di bresaola con rucola e parmigiano o Pasta gratinata con funghi e verdure **	Bresaola Carpaccio mit Rucola und Parmesan oder Teigwarengratin mit Pilzen und Gemüse **	Carpaccio de bresaola à la rucola et parmesan ou Gratin de pâtes aux champignons et légumes **	Bresaola carpaccio with rucola and parmesan cheese or Gratinated pasta with mushrooms and vegetables **
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 alla creola o Filetto di branzino spadellato agli agrumi Riso alla creola Spinaci al burro **	Mischgemüse mit Tofu an Currysauce Kreolenreis oder Gebratenes Wolfsbarschfilet mit Zitrusfrüchten Kreolenreis Spinat mit Butter **	Macedoine de légumes et tofu à la sauce au curry Riz créole ou Loup de mer sauté aux agrumes Riz créole Epinards au beurre **	Mixed vegetables and tofu on curry sauce Rice creole style 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	Chocolate 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

Samstag 8. November – 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 geräucherter 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 **
Bistecca di maiale gratinata con pomodoro e formaggio d'alpe o Lombatina d'agnello alla provenzale Patate saltate Fagiolini verdi **	Ueberbackenes Schweins-Steack mit Tomate und Alpkäse oder Gebratener Lammrücken Provenzalischer Art Schwenk-Kartoffel Grüne Bohnen **	Steak de porc gratiné à la tomate et fromage des alpes ou Selle d'agneau rôti à la provençale Pommes de terre sautées Haricots verts **	Gratinated porc steak with tomato and alp cheese or Roasted 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

Sonntag 9. November – Abendessen Menu

Italiano	Deutsch	Français	English
Mazzetto d'insalata con Brie fritto o Ravioli agli spinaci al burro e salvia **	Salat-Bouquet mit gebackenem Brie oder Spinat-Ravioli an Salbeibutter **	Bouquet de salad au Brie frit ou Ravioli aux épinards au beurre à la sauges **	Salad bouquet with deep fried Brie cheese 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 **	Tomatoes cream soup or Seasonal side salad **
Risotto ai funghi porcini o Piccata di vitello alla Milanese Risotto al parmigiano Cavoli di Bruxelles al burro **	Risotto mit Steinpilzen oder Kalbspiccata Mailänder Art Parmesanrisotto Rosenkohl mit Butter **	Risotto aux cèpes ou Piccata de veau à la milanaise Risotto au parmesan Chou de Bruxelles au beurre **	Risotto with ceps 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
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

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	1/2 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	1/2 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	1/2 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	1/2 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 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、きのこと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

