

Dienstag 17. Februar – Abendessen Menu

Italiano	Deutsch	Français	English
Flan d' asparagi e parmigiano con vinaigrette alle noci o Tagliolini alle verdure e gamberetti ***	Spargelflan mit Parmesan an Nuss-Vinaigrette oder Tagliolini mit Gemüsen und Garnelen ***	Flan d'aspèrges et parmesan à la vinaigrette aux noix ou Tagliolini aux légumes et crevettes ***	Asparagus flan with parmesan cheese on nuts vinaigrette or Tagliolini with vegetables and shrimps ***
Passato di ceci al rosmarino o Insalata di stagione ***	Passierte Kichererbsensuppe mit Rosmarin oder Saisonsalat ***	Potage puré aux pois chiches et romarin ou Salade de saison ***	Chickpeas puree soup with rosemary or Seasonal side salad ***
Petto di pollo al forno Salsa ai semi di senape o Involtino di manzo alla senape e erbetto Salsa al Merlot rosso Patate rosolate Carote glassate ***	Gebratene Pouletbrust Senfkörnersauce oder Rinds-Roulade mit Senf und Kräuter an Roter Merlotsauce Bratkartoffeln Glasierte Karotten ***	Suprême de poulet rôti Sauce aux grains de moutarde ou Roulade de boeuf à la moutarde et fines herbes Sauce au Merlot rouge Pommes rissolées Carottes glacées ***	Roasted chicken breast Mustard grains sauce or Beef roulade with mustard and herbs on red merlot wine sauce Fried potatoes Glaced carotts ***
Crema rovesciata al caramello o Selezione di formaggi o Frutta fresca	Gestürtzte 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. 54
Fr. 29

Ganzes Menu
Nur Hauptgang/Tagesteller

Fr. 54
Fr. 29

Menu complet
Plat principal/Assiette du jour

Fr. 54
Fr. 29

Complete menu
Main dish only

Fr. 54
Fr. 29

Mittwoch 18. Februar – Abendessen Menu

Italiano	Deutsch	Français	English
Insalata di finocchi e arance con gamberetti o Risotto alla milanese ***	Fenchel-Orangensalat mit Garnelen oder Safranrisotto ***	Salade de fenouil aux oranges et crevettes ou Risotto au safran ***	Fennel and orange salad with shrimps or Risotto with saffron ***
Crema di carote e zenzero o Insalata di stagione ***	Karottenrahmsuppe mit Ingwer oder Saisonsalat ***	Crème de carottes et gingembre ou Salade de saison ***	Carrots cream soup with ginger or Seasonal side salad ***
Cavolo rapa farcito con patate e verdure Salsa alle barbabietole o Filetto di coregone del lago di Lugano alla mugnaia Patate al naturale Broccoli al vapore ***	Gefülltes Kohlrabi mit Kartoffeln und Gemüse auf Randensauce oder Felchenfilet aus dem Luganersee nach Müllerinart Salzkartoffeln Gedämpfter Brokkoli ***	Chou rave farci aux pommes de terre et légumes Sauce aux bettes raves ou Filet de féra meunière du lac de Lugano Pommes nature Brokkoli à la vapeur ***	Filled kohlrabi with potatoes and vegetables on beet sauce Or White fish from Lugano lake Meuniere style Boiled potatoes Steamed broccoli ***
Coppa Danimarca o Selezione di formaggi o Frutta fresca	Coupe Dänemark oder Käse Auswahl oder Frische Früchte	Coupe Danemark ou Choix de fromages ou Fruits frais	Ice cup Denmark or Selection of cheese or Fresh fruits



Menu completo
Solo piatto principale

Fr. 54
Fr. 29

Ganzes Menu
Nur Hauptgang/Tagesteller

Fr. 54
Fr. 29

Menu complet
Plat principal/Assiette du jour

Fr. 54
Fr. 29

Complete menu
Main dish only

Fr. 54
Fr. 29

Donnerstag 19. Februar – Abendessen Menu

Italiano	Deutsch	Français	English
Champignons fritti su mazzetto d'insalata Salsa tartara o Asparagi verdi alla milanese con uovo al tegamino ***	Gebackene Champignons auf Salat-Bouquet Sauce Tartare oder Grüne Spargel Mailänder Art mit Spiegelei ***	Champignons frits sur bouquet de salade Sauce tartare ou Aspèrges vertes à la milanaise avec oeuf au plat ***	Deep fried mushrooms on salad bouquet Tartare sauce or Green asparagus Milan style with fried egg ***
Crema alle erbette o Insalata di stagione ***	Kräuterrahmsuppe oder Saisonsalat ***	Crème aux fines herbes ou Salade de saison ***	Herbs cream soup or Seasonal side salad ***
Petto d' anatra al forno Salsa agrodolce o Code di gamberoni saltati al limone e aglio Riso alla creola Spinaci al burro ***	Im Ofen gebratene Entenbrust an Süss-Sauersauce oder Gebratene Riesengarnelenschwänze mit Zitrone und Knoblauch Kreolenreis Spinat mit Butter ***	Magret de canard rôti Sauce aigre -doux ou Queues de crevettes géantes sautées au citron et à l'ail Riz créole Épinards au beurre ***	Roasted duckling breast on sweet & sour sauce or Sauted prawn tails with lemon and garlic Rice creole style Spinach with butter ***
Profiterols "Suchard" o Selezione di formaggi o Frutta fresca	Profiterols "Suchard" oder Käse Auswahl oder Frische Früchte	Profiterols " Suchard" ou Choix de fromages ou Fruits frais	Profiterols " Suchard " or Selection of cheese or Fresh fruits



Menu completo
Solo piatto principale

Fr. 54
Fr. 29

Ganzes Menu
Nur Hauptgang/Tagesteller

Fr. 54
Fr. 29

Menu complet
Plat principal/Assiette du jour

Fr. 54
Fr. 29

Complete menu
Main dish only

Fr. 54
Fr. 29

Freitag 20. Februar – Abendessen Menu

Italiano	Deutsch	Français	English
Carpaccio di manzo con rucola e parmigiano o Finocchio gratinato con zucchini e mozzarella ***	Rinds-Carpaccio mit Rucola und Parmesan oder Ueberbackener Fenchel mit Zucchini und Mozzarella ***	Carpaccio de boeuf à la rucola et parmesan ou Fenouil gratiné aux courgettes et mozzarella ***	Beef carpaccio with rucola and parmesan or Gratinated fennel with zucchini and mozzarella ***
Ristretto di manzo brunoise di verdure o Insalata di stagione ***	Rinds-Kraftbrühe mit Gemüsebrunoise oder Saisonsalat ***	Consommé de boeuf à la brunoise ou Salade de saison ***	Beef consommé with vegetables brunoise or Seasonal side salad ***
Uovo in camicia su verdure miste di stagione o Scaloppa di salmone spadellato Salsa al dragoncello Pure di patate allo zafferano Broccoli al vapore ***	Verlorenes Ei auf Saisonales Mischgemüse oder Gebratenes lachsschnitzel Estragonsauce Kartoffelstock mit Safran Gedämpfter Brokkoli ***	Oeuf poché Sur macedoine de légumes de saison ou Escalope de saumon sautée Sauce à l' estragon Pommes de terre purée au safran Broccoli etuvés ***	Poached egg on seasonal mixed vegetables or Sautéed salmon escalope on tarragon sauce Mashed potatoes with saffron Steamed broccoli ***
Budino di riso alla vaniglia frutta candita Salsa alle fragole o Selezione di formaggi o Frutta fresca	Reis-Pudding mit Vanille und Candierten Früchten auf Erdbeersauce oder Käse Auswahl oder Frische Früchte	Pudding de riz à la vanille et fruits confits sur coulis de fraises ou Choix de fromages ou Fruits frais	Rice pudding with vanilla and candied fruits on strawberries sauce or Selection of cheese or Fresh fruits



Menu completo
Solo piatto principale

Fr. 54
Fr. 29

Ganzes Menu
Nur Hauptgang/Tagesteller

Fr. 54
Fr. 29

Menu complet
Plat principal/Assiette du jour

Fr. 54
Fr. 29

Complete menu
Main dish only

Fr. 54
Fr. 29

Samstag 21. Februar – Abendessen Menu

Italiano	Deutsch	Français	English
Tomino e zucca alla griglia o Ravioli agli spinaci e ricotta al burro e salvia ***	Tomme -Käse und Kürbis vom Grill oder Spinat-Ricotta Ravioli an Salbeibutter ***	Tomme et courge grillées ou Ravioli aux épinards et ricotta au beurre à la sauge ***	Tomme cheese and pumpkins from the grill or Spinach and ricotta ravioli on sage butter ***
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 soup with Pernod or Seasonal side salad ***
Petto di pollo al forno con porri fritti su salsa al formaggio o Spiedino di manzo e verdure Salsa al pepe verde Patate rosolate Fagiolini verdi al timo ***	Gebratene Pouletbrust mit gebackenem Lauch auf Käsesauce oder Rind-Gemüsespiess Grünerpfeffersauce Bratkartoffeln Grüne Bohnen mit Thymian ***	Suprême de poulet aux poireaux frits Sauce au fromage ou Brochette de boeuf et légumes Sauce au poivre vert Pommes de terre rissolées Haricots verts au thym ***	Roasted chicken breast with deep fried leek Cheese sauce or Beef and vegetable skewer Green pepper sauce Fried potatoes String beans with thyme ***
Semifreddo al miele di castagno Salsa al cioccolato o Selezione di formaggi o Frutta fresca	Parfait aus Kastanienhonig auf Schokoladensauce oder Käse Auswahl oder Frische Früchte	Parfait au miel de châtaignes Sauce au chocolat ou Choix de fromages ou Fruits frais	Chestnuts honey parfait on chocolate sauce or Selection of cheese or Fresh fruits



Menu completo
Solo piatto principale

Fr. 54
Fr. 29

Ganzes Menu
Nur Hauptgang/Tagesteller

Fr. 54
Fr. 29

Menu complet
Plat principal/Assiette du jour

Fr. 54
Fr. 29

Complete menu
Main dish only

Fr. 54
Fr. 29

Sonntag 22. Februar – Abendessen Menu

Italiano	Deutsch	Français	English
Salmone affumicato Toast e burro o Penne all' amatriciana ***	Geräucherter Lachs Toast und Butter oder Penne an Speck-Zwiebeln Tomatensauce ***	Saumon fumé Toast et beurre ou Penne Amatraiciana avec lardons, oignons et sauce tomates ***	Smoked salmon Toast and butter or Penne pasta on tomatoes sauce with bacon and onion ***
Consommé brunoise o Insalata di stagione ***	Kraftbrühe Brunoise oder Saisonsalat ***	Consommé brunoise ou Salade de saison ***	Consommé brunoise or Seasonal side salad ***
Dadolata di filetto di coniglio Salsa ai funghi o Scaloppine di vitello saltate Salsa al limone Risotto alle erbe Zucchini al pomodoro ***	Kaninchenrückenfiletwürfel an Pilzsauce oder Gebratene Kalbsschnitzel an Zitronensauce Kräuterrisotto Zucchetti mit Tomaten ***	Dès de filet de râble de lapin à la sauce aux champignons ou Escalopes de veau sautées Sauce au citron Risotto aux fines herbes Courgettes aux tomates ***	Sauted rabbit loin cubes on mushrooms sauce or Sauted veal escalopes on lemon sauce Risotto with fines herbs Zucchini with tomatoes ***
Sorbetto alla fragola 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
Solo piatto principale

Fr. 54
Fr. 29

Ganzes Menu
Nur Hauptgang/Tagesteller

Fr. 54
Fr. 29

Menu complet
Plat principal/Assiette du jour

Fr. 54
Fr. 29

Complete menu
Main dish only

Fr. 54
Fr. 29

Menu alla carta Speisekarte Menu à la carte

<i>Carpaccio di bresaola con rucola, scaglie di parmigiano e limone</i>	Fr. 26
Carpaccio de bresaola avec rucola, parmesan et citron	Fr. 19
Bresaola-Carpaccio mit Rucola, Parmesan und Zitronen	
Thin slices of Bresaola (air dried beef) with rocket leaves, parmesan and lemon	
<i>Salmone norvegese affumicato con toast e burro</i>	Fr. 26
Saumon norvégien fumé, toast et beurre	Fr. 18
Geräucherter norwegischer Lachs, Toast und Butter	
Smoked Norwegian salmon with toast and butter	
<i>Grande insalata mista con prosciutto e uovo</i>	Fr. 21
Grande salade mêlée avec jambon cuit et œuf	
Grosser Salatteller mit Schinken und Ei	
Large mixed salad dish with ham and egg	
<i>Ristretto di coda di bue al Porto e uovo</i>	Fr. 16
Oxtail clair au Porto et œuf	
Klare Ochsenchwanzsuppe mit Portwein und Ei	
Oxtail clair with Port wine and egg	
<i>Ravioli agli spinaci e ricotta al burro e salvia</i>	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	
<i>Spaghetti al pomodoro oppure alla Carbonara</i>	Fr. 15V / 19
Spaghetti à la sauce tomates ou Carbonara	
Spaghetti an Tomatensauce oder Carbonarasauce	
Spaghetti with either tomatoes sauce or Carbonara sauce	
<i>Risotto allo zafferano con piselli, verdure e pomodori</i>	Fr. 22 V
Risotto au safran, petits pois, légumes et tomates	
Risotto mit Safran, Erbsen, Gemüse und Tomaten	
Risotto with saffron, green peas, vegetables and tomatoes	
<i>Piccata di vitello alla milanese con risotto al parmigiano</i>	Fr. 46
Piccata de veau à la milanaise avec risotto au parmesan	Fr. 30
Kalbpiccata nach Mailänder Art mit Parmesanrisotto	
Veal piccata Milano style with parmesan cheese risotto	
<i>Entrecôte di manzo alla griglia, burro alle erbe, patate fritte</i>	Fr. 46
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	
<i>Filetto di coregone del Lago di Lugano alla mugnaia</i>	Fr. 35
Filet de féra meunière du lac de Lugano	Fr. 26
Gebratenes Felchenfilet aus dem Luganersee, Müllerinart	
Sauteed whitefish from Lugano lake, meuniere style	

Per fine inverno - Winterende - End of Winter

Insalata di zucca e zucchine con polpette di tofu bio ticinese e nocciole

Fr 19.50 V

Salade de courge et courgettes aux boulettes de tofu bio tessinois et noisettes
Kürbis-Zucchini-salat mit Tessiner Bio Tofu Bouletten mit Haselnüssen
Pumpkins and zucchini salad with organic Ticino tofu and hazelnuts

Insalata di finocchi agli agrumi e con gamberetti

Fr. 23

Salade de fenouils aux agrumes et crevettes
Fenchelsalat mit Zitrusfrüchten und Garnelen
Fennel salad with citrus fruits and shrimps

Gnocchi di patate allo zafferano, con zucchine e pomodori cherry

Fr. 25 V

Gnocchi de pommes de terre au safran, avec courgettes et tomates cherry
Kartoffelgnocchi mit Safran, Zucchetti und Cherry-Tomaten
Potatoes gnocchi with safran, zucchini and cherry tomatoes

Risotto alla barbabietola con code di gamberoni e mozzarella di bufala

Fr. 29

Risotto à la betterave avec queues de crevettes géantes et mozzarella de bufflonne
Randenrisotto mit Riesengarnelenschwänze und Büffel-Mozzarella
Risotto with beet, black tiger shrimps and buffalo mozzarella

Dadolata di seitan bio ticinese in salsa ai peperoni

Fr. 27 V

Dès de seitan bio tessinois à la sauce aux poivrons
Tessiner Bio Seitanwürfel an Peperonisauce
Cubes of Ticino Bio seitan on sweet pepper sauce

Petto di pollo al forno, al vino bianco e semi di senape

Fr. 28

Suprême de poulet rôti, à la sauce au vin blanc et grains de moutarde
Im Ofen gebratene Pouletbrust an Weisswein-Senfkörnersauce
Roast chicken breast on white wine sauce with mustard

Tagliata di manzo con rucola e parmigiano

Fr. 44

Entrecôte de boeuf avec roquette et parmesan
Rinds-Entrecote mit Rauke und Parmesan
Beef sirloin with rocket salad leaves and parmesan cheese

IVA 8.1% inclusa

TVA 8.1% inclus

MwST 8.1% imbegriffen

VAT 8.1% included

Dolci Desserts Nachtisch Desserts

Macedonia di frutta fresca



Fr. 9

Macédoine de fruits frais
Frischer Fruchtsalat
Fresh fruit salad

Piatto di formaggi



Fr. 10

Assiette de fromages
Käseteller
Selection of cheese

Zabaione al Marsala con gelato vaniglia e frutti di bosco

Fr. 13

Sabayon au Marsala à la glace vanille et fruits de bois
Sabayon mit Marsala, Vanilleglace und Beeren
Sabayon with Marsala, vanilla ice cream and berries

Banana caramellata con Grand Marnier, gelato vaniglia

Fr. 10

Banane caramélisée au Grand Marnier, glace vanille
Caramelisierte Banane mit Grand Marnier, Vanille-Eis
Caramelised banane with Grand Marnier, vanilla ice cream

Crema rovesciata al caramello

Fr. 8

Crème renversée au caramel
Gestürzte Caramelcreme
Caramel custard cream

Sorbetti della casa (fragola, mango, limone) la pallina

Fr. 3.50

Sorbet maison (fraises, mangue, citron) la boule
Hausgemachte Sorbets (Erdbeer, Mango, Zitrone) pro Kugel
Homemade sorbets (strawberries, mango, lemon) each scoop

Con vodka – avec vodka – mit Vodka – with vodka +

Fr. 4

Con panna – mit Schlagrahm – avec crème fouettée +

Fr. 1

with whipped cream

Dolce del giorno

Fr. 7

Dessert du jour
Tagesdessert
Dessert of the day

