

Dienstag 24. 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 Sminuzzato di manzo Salsa ai peperoni Patate rosolate Spinaci stufati ***	Gebratene Pouletbrust Senfkörnersauce oder Rindsgeschnetzeltes an Peperonsauce Bratkartoffeln Gedünsteter Spinat ***	Suprême de poulet rôti Sauce aux grains de moutarde ou Emincé de boeuf Sauce aux poivrons Pommes rissolées Epinards etuvés ***	Roasted chicken breast Mustard grains sauce or Sliced beef on sweet pepper sauce Fried potatoes Spinach with butter ***
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 25. 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 oranges salad with shrimps or Risotto with saffron ***
Crema di carote o Insalata di stagione ***	Karottenrahmsuppe oder Saisonsalat ***	Crème de carottes ou Salade de saison ***	Carrots cream soup or Seasonal side salad ***
Cavolo rapa farcito con patate e verdure Salsa alle barbabietole o Filetti di branzino alla mugnaia Patate al naturale Broccoli al vapore ***	Gefülltes Kohlrabi mit Kartoffeln und Gemüse auf Randensauce oder Gebratene Wolfsbarschfilets nach Müllerinart Salzkartoffeln Gedämpfter Brokkoli ***	Chou rave farci aux pommes de terre et légumes Sauce aux bettes raves ou Filets de loup de mer à la meunière Pommes nature Brokkoli à la vapeur ***	Filled kohlrabi with potatoes and vegetables on beet sauce Or Seabass filets 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 26. Februar – Abendessen Menu

Italiano	Deutsch	Français	English
Prosciutto crudo ticinese con mozzarella di bufala o Asparagi verdi alla milanese con uovo al tegamino ***	Tessiner Rohschinken mit Bufala Mozzarella oder Grüne Spargel Mailänder Art mit Spiegelei ***	Jambon cru tessionis et mozzarella de bufala ou Aspèrges vertes à la milanaise avec oeuf au plat ***	Ticino raw ham with bufala mozzarella or Green asparagus Milan style with fried egg ***
Passato di patate o Insalata di stagione ***	Passierte Kartoffelsuppe oder Saisonsalat ***	Potage Parmentier ou Salade de saison ***	Potatoes puree soup or Seasonal side salad ***
Petto d' anatra al forno Salsa agrodolce o Code di gamberoni saltati al limone e aglio Riso alla creola Zucchine alle erbe ***	Im Ofen gebratene Entenbrust an Süss-Sauersauce oder Gebratene Riesengarnelenschwänze mit Zitrone und Knoblauch Kreolenreis Zucchini mit Kräutern ***	Magret de canard rôti Sauce aigre -doux ou Queues de crevettes géantes sautées au citron et à l'ail Riz créole Courgettes aux fines herbes ***	Roasted duckling breast on sweet & sour sauce or Sauted prawn tails with lemon and garlic Rice creole style Zuchetti with herbs ***
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 27. 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 ***
Crema d'asparagi verdi o Insalata di stagione ***	Grüne Spargelrahmsuppe oder Saisonsalat ***	Crème d'aspèrges vertes ou Salade de saison ***	Green asparagus cream soup or Seasonal side salad ***
Uova in camicia su spinaci alla panna o Scaloppa di salmone spadellato Salsa al dragoncello Pure di patate allo zafferano Broccoli al vapore ***	Verlorene Eier auf Rahmspinat oder Gebratenes Lachsschnitzel Estragonsauce Kartoffelstock mit Safran Gedämpfter Brokkoli ***	Oeufs pochés sur épinards à la crème ou Escalope de saumon sautée Sauce à l' estragon Pommes de terre purée au safran Broccoli etuvés ***	Poached eggs on creamy spinach or Sautéed salmon escalope on tarragon sauce Mashed potatoes with saffron Steamed broccoli ***
Ananas marinato al Grand Marnier con menta e rosmarino Sorbetto al limone o Selezione di formaggi o Frutta fresca	Marinierte Ananas mit Grand Marnier Minze und Rosmarin Zitronensorbet oder Käse Auswahl oder Frische Früchte	Ananas marinée au Grand Marnier menthe et romarin Sorbet au citrons ou Choix de fromages ou Fruits frais	Marinated pineapple with Grand Marnier, minth and rosemary Lemon 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

Samstag 28. 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 broccoli o Insalata di stagione ***	Brokkolirahmsuppe oder Saisonsalat ***	Crème de broccoli ou Salade de saison ***	Broccoli cream soup or Seasonal side salad ***
Petto di pollo al forno con porri fritti su salsa al formaggio o Entrecote di manzo spadellato Salsa al pepe verde Patate rosolate Fagiolini verdi al timo ***	Gebratene Pouletbrust mit gebackenem Lauch auf Käsesauce oder Gebratenes Rinds-Entrecote Grünerpfeffersauce Bratkartoffeln Grüne Bohnen mit Thymian ***	Suprême de poulet aux poireaux frits Sauce au fromage ou Entrecote de bœuf sautée Sauce au poivre vert Pommes de terre rissolées Haricots verts au thym ***	Roasted chicken breast with deep fried leek Cheese sauce or Sautéed beef entrecote Green pepper sauce Roasted potatoes String beans with thyme ***
Crostata alle mele Gelato alla vaniglia o Selezione di formaggi o Frutta fresca	Apfelkuchen Vanilleglace oder Käse Auswahl oder Frische Früchte	Tarte aux pommes Glacé à la vanille ou Choix de fromages ou Fruits frais	Apple tart Vanilla ice 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

Sonntag 1. März – Abendessen Menu

Italiano	Deutsch	Français	English
Salmone affumicato Toast e burro o Penne all' amatriciana *** Crema di zucca o Insalata di stagione *** Dadolata di filetto di coniglio Salsa ai funghi o Scaloppine di vitello saltate Salsa al limone Risotto alle erbe Carote glassate *** Sorbetto alla fragola o Selezione di formaggi o Frutta fresca	Geräucherter Lachs Toast und Butter oder Penne an Speck-Zwiebeln Tomatensauce *** Kürbisrahmsuppe oder Saisonsalat *** Kaninchenrückenfiletwürfel an Pilzsauce oder Gebratene Kalbsschnitzel an Zitronensauce Kräuterrisotto Glasierte Karotten *** Erdbeersorbet oder Käse Auswahl oder Frische Früchte	Saumon fumé Toast et beurre ou Penne Amatriciana avec lardons, oignons et sauce tomates *** Crème de courge ou Salade de saison *** Dès de filet de râble de lapin à la sauce aux champignons ou Escalopes de veau sautées Sauce au citron Risotto aux fines herbes Carottes glacées *** Sorbet aux fraises ou Choix de fromages ou Fruits frais	Smoked salmon Toast and butter or Penne pasta on tomatoes sauce with bacon and onions *** Pumpkins cream soup or Seasonal side salad *** Sautéed rabbit loin cubes on mushrooms sauce or Sautéed veal escalopes on lemon sauce Risotto with fines herbs Glaced carrots *** 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

Carpaccio di bresaola con rucola, scaglie di parmigiano e limone		Fr. 26
Carpaccio de bresaola avec rucola, parmesan et citron	½ Porz	Fr. 19
Bresaola-Carpaccio mit Rucola, Parmesan und Zitronen		
Thin slices of Bresaola (air dried beef) with rocket leaves, parmesan and lemon		
Salmone norvegese affumicato con toast e burro		Fr. 26
Saumon norvégien fumé, toast et beurre	½ Porz	Fr. 18
Geräucherter norwegischer Lachs, Toast und Butter		
Smoked Norwegian salmon with toast and butter		
Grande insalata mista con prosciutto e uovo		Fr. 21
Grande salade mêlée avec jambon cuit et œuf		
Grosser Salatteller mit Schinken und Ei		
Large mixed salad dish with ham and egg		
Ristretto di coda di bue al Porto e uovo		Fr. 16
Oxtail clair au Porto et œuf		
Klare Ochsenchwanzsuppe mit Portwein und Ei		
Oxtail clair with Port wine and egg		
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		
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		
Risotto allo zafferano con piselli, verdure e pomodori		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		
Piccata di vitello alla milanese con risotto al parmigiano		Fr. 46
Piccata de veau à la milanaise avec risotto au parmesan	½ Porz	Fr. 30
Kalbspiccata nach Mailänder Art mit Parmesanrisotto		
Veal piccata Milano style with parmesan cheese risotto		
Entrecôte di manzo alla griglia, burro alle erbe, patate fritte		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		
Filetto di coregone del Lago di Lugano alla mugnaia		Fr. 35
Filet de féra meunière du lac de Lugano	½ Porz	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 saffron, 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

