

Montag 2. März – Abendessen Menu

Italiano	Deutsch	Français	English
Carpaccio di bresaola con rucola, parmigiano e limone o Asparagi verdi Salsa Hollandaise Prosciutto crudo ticinese ***	Bresaola Carpaccio mit Rucola, Parmesan und Zitrone oder Grüne Spargeln Sauce Hollandaise Tessiner Rohschinken ***	Carpaccio de bresaola à la rucola, parmesan et citron ou Asperges vertes Sauce Hollandaise Jambon cru tessinois ***	Bresaola carpaccio with rucola, parmesan cheese and lemon or Green asparagus Hollandaise sauce Ticino raw ham ***
Tortellini in brodo o Insalata di stagione ***	Bouillon mit Tortellini oder Saisonsalat ***	Bouillon aux tortellini ou Salade de saison ***	Bouillon with tortellini or Seasonal side salad ***
Bistecca di maiale Salsa al Calvados o Scaloppine di seitan impanate con nocciole e pistacchi Patate rosolate Finocchi brasati ***	Gebratenes Schweinsteak an Calvadossauce oder Seitanschnitzel paniert mit Haselnüssen und Pistazien Bratkartoffeln Geschmorter Fenchel ***	Steak de porc sauté Sauce au Calvados ou Escalopes de seitan panées aux noisettes et pistaches Pommes de terre rissolées Fenouil braisé ***	Sauteed porc steak Calvados sauce or Breaded seitan escalops with hazelnuts and pistachio Fried potatoes 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. 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

Dienstag 3. März – Abendessen Menu

Italiano	Deutsch	Français	English
Mousse al formaggio su carpaccio di barbabietole o Farfalle alla salsiccia di maiale con zucchine e zafferano ***	Käsemousse auf Randen-Carpaccio oder Farfalle mit Schweinswurst, Zucchini und Safran ***	Mousse au fromage sur carpaccio de betteraves ou Farfalle à la saucisse de porc, courgettes et safran ***	Cheese mousse on beet carpaccio or Farfalle with porc sausage, zucchini and saffron ***
Passato di lenticchie al curry o Insalata di stagione ***	Passierte Linsensuppe mit Curry oder Saisonsalat ***	Potage puré aux lentilles et curry ou Salade de saison ***	Lentils puree soup with curry or Seasonal side salad ***
Petto d' anatra al forno Salsa all' arancia o Spiedino di manzo e verdure Burro alle erbe Riso pilaf alle verdure Coste al burro ***	Gebratene Entenbrust an Orangensauce oder Rind-Gemüsespiess Kräuterbutter Pilaffreis mit Gemüse Krautstiele mit Butter ***	Magret de canard rôti Sauce à l' orange ou Brochette de boeuf et légumes Beurre aux fines herbes Riz pilaff aux légumes Côte de bettes au beurre ***	Roasted duckling breast on orange sauce or Beef and vegetables skewer Herbs butter Pilaf rice with vegetables Swiss chards on butter ***
Crema di zabaione su insalata di fragole o Selezione di formaggi o Frutta fresca	Sabayoncreme auf Erdbeersalat oder Käse Auswahl oder Frische Früchte	Crème au sabayon sur salade de fraises ou Choix de fromages ou Fruits frais	Sabayon cream on strawberries salad 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 4. März – Abendessen Menu

Italiano	Deutsch	Français	English
Insalata d' asparagi verdi con noci e julienne di bresaola o Risotto ai piselli verdi, gamberetti e erbette fresche *** Crema di zucchini o Insalata di stagione *** Cotolette d' agnello alla senape o Petto di faraona al forno Salsa al Robiolino Galette di miglio Ragout di fagioli al timo *** Millefoglie o Selezione di formaggi o Frutta fresca	Grüner Spargelsalat mit Nüssen und Bresaola Julienne oder Risotto mit Erbsen, Crewetten und frische Kräutern *** Zucchinirahmsuppe oder Saisonsalat *** Gebratene Lamm-Koteletts an Senfsauce oder Gebratene Perlhuhnbrust an Frischkäsesauce Hirsegaletten Bohnenragout mit Thymian *** Cremeschnitte oder Käse Auswahl oder Frische Früchte	Salade d' asperges vertes et noix et julienne de bresaola ou Risotto aux pois verts, crevettes et fines herbes *** Crème de courgettes ou Salade de saison *** Côtelettes d' agneau à la moutarde ou Suprême de pintade rôtie Sauce au fromage frais Galttes de millet Ragout d' haricots au thym *** Mille-feuilles ou Choix de fromages ou Fruits frais	Green asparagus salad with walnuts and bresaola julienne or Risotto with green peas, shrimps and fresh herbs *** Zucchini cream soup or Seasonal side salad *** Lamb cutlets on mustard sauce or Roasted Guinea fowl on fresh cheese sauce Millet dumplings Beans ragout with thyme *** Cream slice 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 5. März – Abendessen Menu

Italiano	Deutsch	Français	English
Polpette di tofu e nocciole su insalata di zucca e zucchine o Ravioli agli spinaci e ricotta al burro e salvia ***	Tofu-Haselnüsse Frikadellen auf Kürbis-Zucchini Salat oder Spinat-Ricotta Ravioli an Salbeibutter ***	Fricandelles de tofu et noisette sur salade de courge et courgettes ou Ravioli aux épinards et ricotta au beurre à la sauges ***	Tofu & hazelnuts pattys on pumpkins and zucchini salad or Ravioli filled with spinach and ricotta cheese on sage butter ***
Minestra alla paesana o Insalata di stagione ***	Bauernsuppe oder Saisonsalat ***	Potage paysanne ou Salade de saison ***	Vegetables soup farmer's style or Seasonal side salad ***
Saltimbocca di lombatina di coniglio Salsa al Marsala o Sminuzzato di fegato di vitello alla veneziana Risi bisi Carote glassate ***	Kaninchenrückenfilet Saltimbocca Marsalasauce oder Geschnetzelte Kalbsleber mit Zwiebeln und Kräutern Risi bisi Glasierte Karotten ***	Saltimbocca de râble de lapin Sauce au Marsala ou Emincé de foie de veau aux oignons et fines herbes Risi bisi Carottes glacées ***	Saltimbocca of rabbit loin filet Sauce au Marsala or Sliced veal liver with onions and herbs Risi bisi Glaced carrots ***
Banana caramellata Sorbetto al limone o Selezione di formaggi o Frutta fresca	Caramelisierte Banane Zitronensorbet oder Käse Auswahl oder Frische Früchte	Banane caramélisée Sorbet au citron ou Choix de fromages ou Fruits frais	Caramelized banana 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

Freitag 6. März – Abendessen Menu

Italiano	Deutsch	Français	English
Involtini di melanzane farciti con ricotta, pinoli, pomodori ed erbetta o Fiori di zucchini farcite Salsa al formaggio ***	Auberinen- Rollen gefüllt mit Ricotta, Pinienkernen, Tomaten und Kräutern oder Gefüllte Zucchini Blüten auf Käsesauce ***	Rouleau d' aubergines farcies à la ricotta, tomates, pignons de pin et fines herbes ou Fleur de courgettes farcie sur sauce au fromage ***	Eggplants rolls filled with ricotta, tomatoes, pine nuts and herbs or Filled courgette flower on cheese sauce ***
Consommé Julienne o Insalata di stagione ***	Kraftbrühe mit Gemüsestreifen oder Saisonsalat ***	Consommé julienne ou Salade de saison ***	Consommé Julienne or Seasonal side salad ***
Spezzatino di pollo al vino rosso o Filetto di branzino saltato con capperi e limone Pure di patate Spinaci al burro ***	Poulet-Ragout an Rotweinsauce oder Gebratenes Wolfsbarschfilet mit Kapern und Zitrone Kartoffelstock Spinat mit Butter ***	Coq au vin ou Filet de loup de mer sauté aux câpres et citron Pommes de terre purée Épinards au beurre ***	Chicken ragout on red wine sauce or Sauteed sea bass fillet with capers and lemon Mashed potatoes Spinach with butter ***
Éclair alla frutta o Selezione di formaggi o Frutta fresca	Éclair mit Früchten oder Käse Auswahl oder Frische Früchte	Eclair aux fruits ou Choix de fromages ou Fruits frais	Éclair with fruits 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 7. März – Abendessen Menu

Italiano	Deutsch	Français	English
Filetto di trota affumicato Toast e burro o Timballo di cavolfiori e broccoli su salsa ai peperoni gialli ***	Geräuchtes Forellefilet Toast und Butter oder Blumenkohl-Brokkoli Flan auf gelbe Peperonsauce ***	Filet de truite fumé Toast et beurre ou Timbale de choufleur et broccoli Sauce aux poivrons jaunes ***	Smoked trout fillet Toast and butter or Cauliflower and broccoli flan on yellow sweet pepper sauce ***
Crema agli asparagi o Insalata di satgione ***	Spargelrahmsuppe oder Saisonsalat ***	Crème aux asperges ou Salade de saison ***	Asparagus cream soup or Seasonal side salad ***
Scaloppine di vitello saltate Salsa al limone o Entrecote di manzo alla griglia Burro alle erbe Patate novelle rosolate Macedonia di verdure stagionali ***	Gebatene Kalbsschnitzel an Zitronensauce oder Grilliertes Rinds-Entrecote Kräuterbutter Neue Bratkartoffeln Saisonales Mischgemüse ***	Escalopes de veau sautées Sauce au citron ou Entrecôte de boeuf grillée Beurre Maître d' Hotel Pommes nouvelles rissolées Macedoine de légumes ***	Sauteed veal escalops on lemon sauce or Grilled beef entrecote Herbs butter New sauteed potatoes Mixed seasonal vegetables ***
Crema al mascarpone con fragole o Selezione di formaggi o Frutta fresca	Mascarponecreme mit Erdbeeren oder Käse Auswahl oder Frische Früchte	Crème au mascarpone aux fraises ou Choix de fromages ou Fruits frais	Mascarpone cream with strawberries 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 8. März – Abendessen Menu

Italiano	Deutsch	Français	English
Tartare di salmone affumicato su insalata di finocchi o Spaghetti al pomodoro ***	Tatare vom geräuchertem Lachs auf Fenchelsalat oder Spaghetti an Tomatensauce ***	Tartare de saumon fumé sur salade de fenouil ou Spaghetti à la sauce tomate ***	Smoked salmon tartare on fennel salad or Spaghetti on tomato sauce ***
Crema ai piselli verdi con gamberetti o Insalata di stagione ***	Grünerbsenrahmsuppe mit Crevetten oder Saisonsalat ***	Crème de petits pois aux crevettes ou Salade de saison ***	Green peas cream soup with shrimps or Seasonal side salad ***
Spezzatino di vitello bianco con punte d' asparagi o Sminuzzato di manzo Stroganoff Spatzli allo zafferano Broccoli al vapore ***	Weisses Kalbsvoressen mit Spargelspitzen Oder Rinds-Geschnetzeltes Stroganoff Safran Spätzli Gedämpfter Brokkoli ***	Blanquette de veau aux pointes d' asperges ou Emincé de beouf Stroganoff Spätzli au safran Broccoli à la vapeur ***	White veal stew with asparagus tips or Sliced beef Stroganoff Spatzli with saffron Steamed saffron ***
Banana split o Selezione di formaggi o Frutta fresca	Banana split oder Käse Auswahl oder Frische Früchte	Banana split ou Choix de fromages ou Fruits frais	Banana split 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-Zucchinsalat 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

