

Montag 30. März – Abendessen Menu

Italiano	Deutsch	Français	English
Insalata di lenticchie con polpette di tofu e nocciole o Involtini di verza e verdure su salsa al formaggio ***	Linsensalat mit Tofu- Haselnüsse Frikadellen oder Wirsing-Roulade mit Gemüsen an Käsesauce ***	Salade de lentilles aux fricandels de tofu et noisettes ou Roulade de chou frisé et légumes sur sauce au fromage ***	Lentils salad with tofu and hazelnuts pattys or Savoy cabbage roulade with vegetables on cheese sauce ***
Passato di verdure con crostini di pane o Insalata di stagione ***	Passierte Gemüsesuppe mit Brotcroutons oder Saisonsalat ***	Potage garbure aux croutons ou Salade de saison ***	Vegetables puree soup with croutons or Seasonal side salad ***
Spezzatino di maiale alla senape o Petto di pollo al forno Salsa al pompelmo e Campari Tagliatelle al burro Cavolfiore al prezzemolo ***	Schweinsvoren an Senfsauce oder Gebratene Pouletbrust an Grapefruits-Camparisauce Nudeln an Butter Blumenkohl mit Petersilie ***	Ragout de porc à la moutarde ou Suprême de poulet rôti Sauce au pamplemousse et Campari Nouilles au beurre Choufleur au persil ***	Porc stew Mustard sauce or Roasted chicken breast on grapefruits and Campari sauce Noodles with butter Cauliflower with parsley ***
Macedonia di frutta fresca o Selezione di formaggi o Frutta fresca	Frischer Fruchtsalat oder Käse Auswahl oder Frische Früchte	Macedoine de fruits frais ou Choix de fromages ou Fruits frais	Fresh fruits 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

Dienstag 31. März – Abendessen Menu

Italiano	Deutsch	Français	English
Salmone affumicato Toast e burro o Tortiglioni al sugo di pomodoro con verdure ***	Geräucherter Lachs Toast und Butter oder Tortiglioni an Tomaten-Gemüsesauce ***	Saumon fumé Toast et beurre ou Tortiglioni à la sauce tomates et légumes ***	Smoked salmon Toast and butter or Tortiglioni on tomatoes vegetables sauce ***
Consommé celestina o Piccola insalata di stagione ***	Kraftbrühe mit Flädli oder Kleiner gemischter Salat ***	Consommé célestines ou Petite salade de saison ***	Consommé celestines or Small side salad ***
Dadolata di tofu saltati in salsa ai funghi o Scaloppine di vitello impanate Patate al rosmarino Cavoli rapa ai piselli verdi ***	Gebratene Tofuwürfel an Pilzsauce oder Panierte Kalbsschnitzel Bratkartoffeln mit Rosmarin Kohlrabi mit Erbsen ***	Dès de tofu sautés Sauce aux champignons ou Escalopes de veau panées Pommes rissolées au romarin Chou rave aux petits pois ***	Sautéed tofu cubes on mushrooms sauce or Bread crumbed veal escalopes Roasted potatoes with rosemary Kohlrabi with peas ***
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. 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 1. April – Abendessen Menu

Italiano	Deutsch	Français	English
Insalata d'avocado e gamberetti al coriandolo o Risotto allo zafferano e verdure ***	Avocadosalat mit Garnelen und Koriander oder Gemüserisotto mit Safran ***	Salade d'avocats et crevettes au coriandre ou Risotto au safran et légumes ***	Avocado salad with shrimps and coriander or Saffron risotto with vegetables ***
Crema di sedano rapa con noci tostate o Insalata di stagione ***	Sellerirahmsuppe mit gerösteten Nüssen oder Saisonsalad ***	Crème de céleris aux noix tostés ou Salade de saison ***	Celeriac cream soup with roasted walnuts or Seasonal side salad ***
Petto d'anatra al forno Salsa al miele e sesamo o Scaloppine di maiale Salsa al Marsala Patate lionesi Scorzonere al burro ***	Gebratene Entenbrust an Honig-Sesamsauce oder Gebratene Schweinsschnitzel an Marsalasauce Bratkartoffeln mit Zwiebeln Schwarzwurzeln mit Butter ***	Magret de canard rôti Sauce au miel et sésame ou Escalopes de porc sautées Sauce au Marsala Pommes rissolées aux oignons Salsifys au beurre ***	Roasted duckling breast on honey and sesame sauce or Sautéed porc escalopes Marsala sauce Roasted potatoes with onions Salsifys on butter ***
Crema rovesciata al caramello o Selezione di formaggi o Frutta fresca	Caramelköpfl oder Käse Auswahl oder Frische Früchte	Crème renversée au caramel ou Choix de fromages ou Fruits frais	Caramel custard 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

Donnerstag 2. April – Abendessen Menu

Italiano	Deutsch	Français	English
Piatto d' affettati ticinesi o Uova strapazzate agli asparagi ***	Tessiner Aufschnitt Teller oder Rühreier mit Spargeln ***	Assiette de charcuterie tessinoise ou Oeufs brouillés aux asperges ***	Ticino cold cuts or Scrambled eggs with asparagus ***
Minestrone ticinese o Insalata di stagione ***	Tessiner Gemüsesuppe oder Saisonsalat ***	Minestrone tessinois ou Salade de saison ***	Vegetables soup Ticino style or Seasonal side salad ***
Sminuzzato di soia in salsa ai peperoni o Brasato di manzo in salsa al Merlot Polenta ticinese Carote glassate ***	Sojageschnetzeltes an Peperonisaucе oder Rindsschmorbraten an Merlot Sauce Tessiner Polenta Glasierte Karotten ***	Emincé de soja à la sauce aux poivrons ou Boeuf braisé Sauce au Merlot Polenta tessinoise Carottes glacées ***	Sliced soy on sweet pepper sauce or Braised beef on Merlot sauce Polenta Ticino style Glaced carotts ***
Crostata alle mele Gelato alla vaniglia o Selezione di formaggi o Frutta fresca	Apfelkuchen Vanilleglace oder Käse Auswahl oder Frische Früchte	Tarte aux pommes Glace vanille ou Choix de fromages ou Fruits frais	Apple tarte 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

Freitag 3. April – Abendessen Menu

Italiano	Deutsch	Français	English
Morbido di carciofi su rucola con olive e noci o Spaghetti alla carbonara d'asparagi verdi ***	Artischockenflan auf Rucola mit Oliven und Nüssen oder Spaghetti an Spargel-Carbonara ***	Flan d' artichauts sur rucola aux olives et noix ou Spaghetti à la carbonara d'aspèrges ***	Artichokes flan with rucola, olives and walnuts or Spaghetti on asparagus carbonara ***
Crema all'aglio orsino o Insalata di stagione ***	Bärlauchrahmsuppe oder Saisonsalad ***	Crème à l'ail sauvage ou Salade de saison ***	Wild garlic cream soup or Seasonal side salad ***
Filetto di lucioperca spadellato del lago di Lugano agli agrumi o Spiedino di code di gamberoni Salsa al curry Riso alle verdure Pomodoro con spinaci ***	Gebratenes Zanderfilet aus dem Luganersee mit Zitrusfrüchten oder Riesengarnelenspiess Currysauce Gemüsereis Tomate mit Spinat ***	Filet de sandre sauté du lac de Lugano aux agrumes ou Brochette de queue de gambas Sauce au curry Riz aux légumes Tomate aux épinards ***	Sautéed pike perch filet from Lugano lake with citrus fruits or Prawn tails skewer Curry sauce Vegetables rice Tomato with spinach ***
Mousse al cioccolato con frutti di bosco o Selezione di formaggi o Frutta fresca	Schockoladenmousse mit Waldbeeren oder Käse Auswahl oder Frische Früchte	Mousse au chocolat aux fruits de bois ou Choix de fromages ou Fruits frais	Chocolat mousse with wild berries 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 4. April – Abendessen Menu

Italiano	Deutsch	Français	English
Tartare di tonno al mango e coriandolo o Crespella agli asparagi verdi e funghi ***	Thunfisch-Mango Tartare mit Koriander oder Pfannkuchen mit grüner Spargeln und Champignons ***	Tartare de thon et mango au coriandre ou Crêpe aux aspèrges vertes et champignons ***	Tuna tartare with mango on coriander or Crepe with green asparagus and mushrooms ***
Minestra di verdure alla paesana o Insalata di stagione ***	Gemüsesuppe Bauernart oder Saisonsalat ***	Potage de légume à la paysanne ou Salade de saison ***	Vegetables soup farmer's style or Seasonal side salad ***
Lombatina d' agnello al forno su salsa di olive e erbette o Arrosti di spalla di vitello Salsa alle spugnole Patate duchessa Macedonia di verdure primaverili ***	Gebratener Lammrücken auf Oliven-Kräutersauce oder Kalbsschulterbraten an Morchelsauce Herzogin-Kartoffeln Frühlings Mischgemüse ***	Selle d' agneau rôti sur sauce aux olives et fines herbes ou Rôti d'épaule de veau Sauce aux morilles Pommes de terre Duchesse Macedoine de légumes ***	Roasted lamb saddle on olives and herbs sauce or Roast veal shoulder Morels sauce Duchesse potatoes Spring mixed vegetables ***
Trancio di fragole Gelato alla vaniglia o Selezione di formaggi o Frutta fresca	Erdbeerschnitte Vanilleglace oder Käse Auswahl oder Frische Früchte	Tranche de fraises Glace vanille ou Choix de fromages ou Fruits frais	Strawberries slice 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

Oster Sonntag 5. April – Abendessen Menu

Italiano	Deutsch	Français	English
Tomino tiepido su zucchini alla griglia o Risotto agli asparagi, aneto e pomodori ***	Lauwarmer Tomme-Käse auf grillierten Zucchini oder Risotto mit Spargeln, Dill und Tomaten ***	Tomme tiède sur courgettes grillées ou Risotto aux asperges, aneth et tomates ***	Lukewarm tomme cheese on grilled zucchini or Risotto with asparagus, dill and tomatoes ***
Crema ai piselli verdi con gamberetti o Insalata di stagione ***	Grünerbsenrahmsuppe mit Crevetten oder Saisonsalat ***	Crème au petits pois aux crevettes ou Salade de saison ***	Green peas cream soup with shrimps or Seasonal side salad ***
Entrecote di manzo spadellato Salsa Bearnaise o Petto di faraona al forno su letto di porri alla crema Patate novelle rosolate Fagiolini verdi al burro ***	Gebratenes Rinds-Entrecote Sauce Bèarnaise oder Im Ofen gebratene Perlhuhnbrust auf Rahmlauch Neue Bratkartoffeln Grüne Bohnen an Butter ***	Entrecôte de boeuf sautée Sauce Bèarnaise ou Suprême de pintade au four sur poireaux à la crème Pommes nouvelles rissolées Haricots verts au beurre ***	Sauteed beef entrecote Sauce Bearnaise or Roasted guinea fowl breast on creamy leek Roasted new potatoes String beans on butter ***
Ananas marinato con rum, menta e rosmarino Sorbetto al limone o Selezione di formaggi o Frutta fresca	Marinierte Ananas mit Rum, Minze und Rosmarin Zitronensorbet oder Käse Auswahl oder Frische Früchte	Ananas marinée au rum, menthe et romarin Sorbet aux citrons ou Choix de fromages ou Fruits frais	Marinated pineapple with rum, minth and rosemary Lemon sorbet or Selection of cheese or Fresh fruits



Menu completo
Solo piatto principale

Fr. 58
Fr. 34

Ganzes Menu
Nur Hauptgang/Tagesteller

Fr. 58
Fr. 34

Menu complet
Plat principal/Assiette du jour

Fr. 58
Fr. 34

Complete menu
Main dish only

Fr. 58
Fr. 34

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	½ Porz	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	½ Porz	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 Ochsenschwanzsuppe 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	½ Porz	Fr. 30
Kalbspiccata 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	½ Porz	Fr. 26
Gebratenes Felchenfilet aus dem Luganersee, Müllerinart		
Sauteed whitefish from Lugano lake, meuniere style		

In primavera Im Frühling Au printemps

Torta salata agli asparagi verdi con mazzetto di insalate di stagione Fr. 22 V
Quiche salée aux asperges vertes, accompagnée d'un bouquet de salades de saison
Herzhafte Spargelquiche mit gemischtem Salat der Saison
Savoury green asparagus tart, served with a bouquet of seasonal salads

Morbido di carciofi su zucchine grigliate alla menta e olive nere Fr. 22 V
Délicat flan d'artichauts sur courgettes grillées à la menthe et aux olives noires
Artischockenflan auf gegrillten Zucchini mit Minze und schwarzen Oliven
Silky artichoke flan on grilled zucchini with mint and black olives

Insalata di asparagi verdi con pomodori, cipolla, aglio orsino e gamberetti Fr. 28
Salade fraîche d'asperges vertes avec tomates, oignons, ail des ours et crevettes
Grüner Spargelsalat mit Tomaten, Zwiebeln, Bärlauch und Crevetten
Fresh green asparagus salad with tomatoes, onions, wild garlic and shrimp
garlic and shrimps

Gnocchi di patate con asparagi verdi, spugnole ed erbette miste Fr. 24 V
Gnocchis de pommes de terre aux asperges vertes, morilles et fines herbes
Kartoffelgnocchi mit grünem Spargel, Morcheln und Kräutern
Potato gnocchi with green asparagus, morels and aromatic herbs

Risotto agli asparagi verdi con code di gamberoni Fr. 30
Risotto crémeux aux asperges vertes et queues de gambas
Spargelrisotto mit Riesencrevetten
Creamy green asparagus risotto with king prawn tails

Sminuzzato di seitan Bio Ticinese in salsa ai funghi (alternativa alla carne) Fr. 28 V
Émincé de seitan bio tessinois, sauce aux champignons (savoureuse alternative à la viande)
Geschnetzelttes aus Tessiner Bio-Seitan in Pilzsauce (Fleischalternative)
Ticino organic seitan strips in mushroom sauce (a delicious meat alternative)

Petto di pollo al forno su rucola, pomodori ed aceto balsamico Fr. 29
Suprême de poulet rôti, servi sur roquette, tomates et réduction de balsamique
Gebratene Pouletbrust auf Rucola, Tomaten und Balsamico
Oven-roasted chicken breast on rocket, tomatoes and balsamic glaze

Lombatina d'agnello al forno in crosta all'aglio orsino e salsa al Marsala Fr. 45
Selle d'agneau rôtie, en croûte d'ail des ours, sauce au Marsala
Lammrücken im Ofen gebacken an Bärlauchkruste und Marsalasauce
Oven-baked lamb loin in a wild garlic crust and Marsala sauce



IVA 8.1% inclusa

TVA 8.1% inclus

MwST 8.1% imbegriffen

VAT 8.1% included

Dolci Desserts Nachtisch Desserts

Macedonia di frutta fresca



Macédoine de fruits frais
Frischer Fruchtsalat
Fresh fruit salad

Fr. 9

Piatto di formaggi



Assiette de fromages
Käseteller
Selection of cheese

Fr. 10

Zabaione al Marsala con gelato vaniglia e frutti di bosco

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

Fr. 13

Banana caramellata con Grand Marnier, gelato vaniglia

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

Fr. 10

Crema rovesciata al caramello

Crème renversée au caramel
Gestürzte Caramelcreme
Caramel custard cream

Fr. 8

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

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

Fr. 3.50

Con vodka – avec vodka – mit Vodka – with vodka

+

Fr. 4

Con panna – mit Schlagsahne – avec crème fouettée

+

Fr. 1

with whipped cream

Dolce del giorno

Dessert du jour
Tagesdessert
Dessert of the day

Fr. 7

