

## Montag 6. April – Abendessen Menu

Italiano	Deutsch	Français	English
Couscous alle verdure con gamberetti o Gnocchi di patate al burro e salvia ***	Gemüse-Couscous mit Garnelen oder Kartoffelgnocchi an Salbeibutter ***	Couscous aux légumes et crevettes ou Gnocchi de pommes de terre au beurre à la sauge ***	Couscous with vegetables and shrimps or Potatoes gnocchi on sage butter ***
Crema alle scorzonere o Insalata di stagione ***	Schwarzwurzeln Rahmsuppe oder Saisonsalat ***	Crème de salsifis ou Salade de saison ***	Salsifys cream soup or Seasonal side salad ***
Spezzatino di manzo alla paprica o Petto di pollo al forno Salsa alle erbe Tagliatelle al burro Carote glassate ***	Rindsvoessen mit Paprika oder Gebratene Pouletbrust an Kräutersauce Nudeln an Butter Glasierte Karotten ***	Ragout de bœuf à la paprika ou Suprême de poulet rôti Sauce aux fines herbes Nouilles au beurre Carottes glacées ***	Beef stew with paprika or Roast chicken breast on herbs sauce Noodles with butter Glaced carrots ***
Strudel di mele Salsa vaniglia o Selezione di formaggi o Frutta fresca	Apfel-Strudel Vanillesauce oder Käse Auswahl oder Frische Früchte	Strudel aux pommes Sauce vanille ou Choix de fromages ou Fruits frais	Apple strudel Vanilla 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

## Dienstag 7. April – Abendessen Menu

Italiano	Deutsch	Français	English
Tartare di salmone affumicato Toast e burro o Fusilli al pesto con fagiolini verdi e patate ***	Geräuchertes Lachs Tartare Toast und Butter oder Fusilli al Pesto mit grüne Bohnen und Kartoffeln ***	Tartare de saumon fumé Toast et beurre ou Fusilli al pesto aux haricots verts et pommes de terre ***	Tartare of smoked salmon Toast and butter or Fusilli al pesto with string beans and potatoes ***
Consommé julienne di verdure o Piccola insalata di stagione ***	Kraftbrühe mit Gemüsejulienne oder Kleiner gemischter Salat ***	Consommé à la julienne de légumes ou Petite salade de saison ***	Consommé with vegetables julienne or Small side salad ***
Sminuzzato di seitan bio (alternativa alla carne) Salsa ai peperoni o Saltimbocca di vitello Salsa al Marsala	Geschnetzeltes Bio-Seitan ( Alternative zum Fleisch) an Peperonisauce oder Kalbs-Saltimbocca Marsalasauce	Emincé de seitan bio (alternative à la viande) Sauce aux poivrons ou Saltimbocca de veau Sauce au Marsala	Sliced organic seitan (alternative of meat) Sweet pepper sauce or Veal saltimbocca Marsala sauce
Polpette di patate all'erba cipollina Coste al burro ***	Kartoffeln-Frikadellen mit Schnittlauch Mangold an Butter ***	Fricadelles de pommes de terre à la ciboulette Côte de bettes au beurre ***	Potatoes fricandels with chives Swiss chard on butter ***
Sorbetto alle fragole o Selezione di formaggi o Frutta fresca	Erdbeerensorbet 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

## Mittwoch 8. April – Abendessen Menu

Italiano	Deutsch	Français	English
Mazzetto d'insalata Cavolfiore fritto Salsa tartare o Risotto con asparagi verdi ***	Salat-Bouquet Gebackener Blumenkohl Sauce Tartare oder Risotto mit grünen Spargeln ***	Bouquet de salade Choufleur frit Sauce tartare ou Risotto aux asperges vertes ***	Salad bouquet Deep fried cauliflower Sauce tartare or Risotto with green asparagus ***
Crema di topinambur con noci tostate o Insalata di stagione ***	Topinambur Rahmsuppe mit gerösteten Nüssen oder Saisonsalad ***	Crème de topinambour aux noix grillées ou Salade de saison ***	Jerusalem artichoke cream soup with roasted nuts or Seasonal side salad ***
Filetto di coregone del lago di Lugano alla mugnaia o Dadolata di lombatina di coniglio in salsa alle olive, pinoli e pomodori Riso alle verdure Broccoli al vapore ***	Gebratene Felchenfilets aus dem Luganersee Müllerinart oder Gebratene Kaninchenrückenfiletwürfel an Oliven, Pinienkerne und Tomatensauce Gemüsereis Gedämpfter Brokkoli ***	Filet de féra sauté meunière du lac de Lugano ou Dès de selle de lapin à la sauce aux olives, pignons de pin et tomates Riz aux légumes Broccoli à la vapeur ***	Sauteed whitefish from Lugano lake Meuniere style or Sauteed cubes of rabbit loin on olives, pine nuts and tomatoes sauce Vegetables rice Steamed broccoli ***
Crema catalana all'arancia o Selezione di formaggi o Frutta fresca	Katalanische Creme mit Orangen oder Käse Auswahl oder Frische Früchte	Crème catalane à l' oranges ou Choix de fromages ou Fruits frais	Orange catalan 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 9. April – Abendessen Menu

### Italiano

### Deutsch

### Français

### English

Piatto di affettati ticinesi

o

Crespella gratinata  
con asparagi e ricotta

\*\*\*

Minestrone ticinese

o

Insalata di stagione

\*\*\*

Uovo in camicia  
su ragout di funghi

o

Brasato di manzo  
in salsa al Merlot

Polenta ticinese

Scorzonere al burro

\*\*\*

Crostata al rabarbaro

Gelato alla vaniglia

o

Selezione di formaggi

o

Frutta fresca

Tessiner Aufschnitt Teller

oder

Pfannkuchen überbacken  
mit Spargeln und Ricotta

\*\*\*

Tessiner Gemüsesuppe

oder

Saisonsalat

\*\*\*

Verlorenes Ei  
auf Pilzragout

oder

Rindsschmorbraten  
an Merlotsauce

Tessiner Polenta

Schwarzwurzeln an Butter

\*\*\*

Rhabarberkuchen

Vanilleglace

oder

Käse Auswahl

oder

Frische Früchte

Assiette de charcuterie tessinoise

ou

Crêpe gratinée  
avec asperges et ricotta

\*\*\*

Minestrone tessinoise

ou

Salade de saison

\*\*\*

Œuf poché  
sur ragout de champignons

ou

Boeuf braisé

Sauce au Merlot

Polenta tessinoise

Salsifis au beurre

\*\*\*

Tarte aux rhubarbe

Glace vanille

ou

Choix de fromages

ou

Fruits frais

Ticino cold cuts

or

Gratinated crepe  
with asparagus and ricotta cheese

\*\*\*

Vegetables soup Ticino style

or

Seasonal side salad

\*\*\*

Poached egg  
on mushrooms ragout

or

Braised beef

on Merlot sauce

Polenta Ticino style

Salsify with butter

\*\*\*

Rhubarb 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 10. April – Abendessen Menu

Italiano	Deutsch	Français	English
Insalata primaverile con mozzarella di bufala, pomodori e olive o Fusilli al pomodoro e tonno ***	Frühlings-Salat mit Mozzarella di bufala, Tomaten und Oliven oder Fusilli an Tomaten-Thonsauce ***	Salade printanière à la mozzarella de bufala, tomates et olives ou Fusilli à la sauce tomate et thon ***	Spring salad with bufala mozzarella, tomatoes and olives or Fusilli on tomato and tuna sauce ***
Crema d'asparagi verdi o Insalata di stagione ***	Grüne Spargelraumsuppe oder Saisonsalad ***	Crème d'aspèrges vertes ou Salade de saison ***	Green asparagus cream soup or Seasonal side salad ***
Sminuzzato di fegato di vitello su risotto all'aglio orsino o Filetto di branzino spadellato agli agrumi Patate lesse Spinaci al burro ***	Geschnetzelte Kalbsleber auf Bärlauchrisotto oder Gebratenes Wolfsbarschfilet an Zitrusfrüchte Salzkartoffeln Spinat an Butter ***	Emincé de foie de veau sur risotto à l'ail sauvage ou Filet de loup de mer sauté aux agrumes Pommes nature Épinards au beurre ***	Sliced veal liver on wild garlic risotto or Sauteed seabass fillet with citrus fruits Boiled potatoes Spinach with butter ***
Crema al mascarpone su lamponi o Selezione di formaggi o Frutta fresca	Mascarponecreme auf Himbeeren oder Käse Auswahl oder Frische Früchte	Crème au mascarpone sur framboises ou Choix de fromages ou Fruits frais	Mascarpone cream on raspberries 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 11. April – Abendessen Menu

Italiano	Deutsch	Français	English
Mousse di trota affumicata Toast e burro o Farfalle agli asparagi e ricotta ***	Geräucherte Forellen-Mousse Toast und Butter oder Farfalle mit Spargeln und Ricotta ***	Mousse de truite fumé Toast et beurre ou Farfalle aux aspèrges at ricotta ***	Smoked trout mousse Toast and butter or Farfalle with asparagus and ricotta ***
Passato di patate dolci con crostini o Insalata di satgione ***	Passierte Süsskartoffelsuppe mit Croutons oder Saisonsalat ***	Potage puré aux patates douces et crôtons ou Salade de saison ***	Sweet potatoes puree soup with croutons or Seasonal side salad ***
Bistecca di maiale spadellata Salsa alla senape o Lombatina d' agnello al forno su salsa di olive e erbette Patate rosolate Ratatouille ***	Gebratenes Schweinssteak Senfsauce oder Gebratener Lammrücken auf Oliven-Kräutersauce Bratkartoffeln Ratatouille ***	Steak de porc Sauce à la moutarde ou Selle d' agneau rôti sur sauce aux olives et fines herbes Pommes de terre rissolées Ratatouilles ***	Sauteed porc steak Mustard sauce or Roasted lamb saddle on olives and herbs sauce Roasted potatoes Ratatouille ***
Fragole gratinate Gelato alla vaniglia o Selezione di formaggi o Frutta fresca	Erdbeergratin Vanilleglace oder Käse Auswahl oder Frische Früchte	Fraises gratinées Glace vanille ou Choix de fromages ou Fruits frais	Strawberries gratin 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 12. April – Abendessen Menu

Italiano	Deutsch	Français	English
Verdure grigliate con tommino tiepido o Uova strapazzate con pomodori e pancetta ***	Gemüse vom Grill mit lauwarmer Tommekäse oder Rühreier mit Tomaten und Speck ***	Légumes grillées Tomme tiède ou Œufs brouillés aux tomates et lard ***	Grilled vegetables with lukewarm tomme cheese or Scrambled eggs with tomatoes and bacon ***
Passato di lenticchie o Insalata di stagione ***	Linsensuppe oder Saisonsalat ***	Potage puré Conti ou Salade de saison ***	Lentils puree soup or Seasonal side salad ***
Scaloppine di tacchino Salsa ai funghi o Petto d'anatra al forno Salsa all'arancia Riso alle verdure Fagiolini verdi al timo ***	Gebratene Truthahnschnitzel Pilzsauce oder Gebratene Entenbrust an Orangensauce Gemüsereis Grüne Bohnen mit Thymian ***	Escalopes de dinde Sauce aux champignons ou Magret de canard rôti Sauce aux oranges Riz aux légumes Haricots verts aux thym ***	Sautéed turkey escalopes Mushrooms sauce or Roasted duckling breast on orange sauce Vegetables rice String beans with thyme ***
Ananas marinato con Rum, menta e rosmarino Sorbetto al limone o Selezione di formaggi o Frutta fresca	Marinierte Ananas mit Rum, Minze und Rosmarin Zitronesorbet oder Käse Auswahl oder Frische Früchte	Ananas marinée au rum, menthe et romarin Sorbet au citron 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. 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

<b><i>Carpaccio di bresaola con rucola, scaglie di parmigiano e limone</i></b>		<b>Fr. 26</b>
Carpaccio de bresaola avec rucola, parmesan et citron	½ Porz	<b>Fr. 19</b>
Bresaola-Carpaccio mit Rucola, Parmesan und Zitronen		
Thin slices of Bresaola (air dried beef) with rocket leaves, parmesan and lemon		
<b><i>Salmone norvegese affumicato con toast e burro</i></b>		<b>Fr. 26</b>
Saumon norvégien fumé, toast et beurre	½ Porz	<b>Fr. 18</b>
Geräucherter norwegischer Lachs, Toast und Butter		
Smoked Norwegian salmon with toast and butter		
<b><i>Grande insalata mista con prosciutto e uovo</i></b>		<b>Fr. 21</b>
Grande salade mêlée avec jambon cuit et œuf		
Grosser Salatteller mit Schinken und Ei		
Large mixed salad dish with ham and egg		
<b><i>Ristretto di coda di bue al Porto e uovo</i></b>		<b>Fr. 16</b>
Oxtail clair au Porto et œuf		
Klare Ochsenschwanzsuppe mit Portwein und Ei		
Oxtail clair with Port wine and egg		
<b><i>Ravioli agli spinaci e ricotta al burro e salvia</i></b>		<b>Fr. 22 V</b>
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		
<b><i>Spaghetti al pomodoro oppure alla Carbonara</i></b>		<b>Fr. 15V / 19</b>
Spaghetti à la sauce tomates ou Carbonara		
Spaghetti an Tomatensauce oder Carbonarasauce		
Spaghetti with either tomatoes sauce or Carbonara sauce		
<b><i>Risotto allo zafferano con piselli, verdure e pomodori</i></b>		<b>Fr. 22 V</b>
Risotto au safran, petits pois, légumes et tomates		
Risotto mit Safran, Erbsen, Gemüse und Tomaten		
Risotto with saffron, green peas, vegetables and tomatoes		
<b><i>Piccata di vitello alla milanese con risotto al parmigiano</i></b>		<b>Fr. 46</b>
Piccata de veau à la milanaise avec risotto au parmesan	½ Porz	<b>Fr. 30</b>
Kalbspiccata nach Mailänder Art mit Parmesanrisotto		
Veal piccata Milano style with parmesan cheese risotto		
<b><i>Entrecôte di manzo alla griglia, burro alle erbe, patate fritte</i></b>		<b>Fr. 46</b>
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		
<b><i>Filetto di coregone del Lago di Lugano alla mugnaia</i></b>		<b>Fr. 35</b>
Filet de féra meunière du lac de Lugano	½ Porz	<b>Fr. 26</b>
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)  
Geschnetzeltes 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

<b>Macedonia di frutta fresca</b>  Macédoine de fruits frais Frischer Fruchtsalat Fresh fruit salad		<b>Fr. 9</b>
<b>Piatto di formaggi</b>  Assiette de fromages Käseteller Selection of cheese		<b>Fr. 10</b>
<b>Zabaione al Marsala con gelato vaniglia e frutti di bosco</b> 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		<b>Fr. 13</b>
<b>Banana caramellata con Grand Marnier, gelato vaniglia</b> Banane caramélisée au Grand Marnier, glace vanille Caramelisierte Banane mit Grand Marnier, Vanille-Eis Caramelised banane with Grand Marnier, vanilla ice cream		<b>Fr. 10</b>
<b>Crema rovesciata al caramello</b> Crème renversée au caramel Gestürzte Caramelcreme Caramel custard cream		<b>Fr. 8</b>
<b>Sorbetti della casa (fragola, mango, limone) la pallina</b> Sorbet maison (fraises, mangue, citron) la boule Hausgemachte Sorbets (Erdbeer, Mango, Zitrone) pro Kugel Homemade sorbets (strawberries, mango, lemon) each scoop		<b>Fr. 3.50</b>
Con vodka – avec vodka – mit Vodka – with vodka	+	<b>Fr. 4</b>
Con panna – mit Schlagsrahm – avec crème fouettée with whipped cream	+	<b>Fr. 1</b>
<b>Dolce del giorno</b> Dessert du jour Tagesdessert Dessert of the day		<b>Fr. 7</b>

