

Montag 13. April – Abendessen Menu

Italiano

Deutsch

Français

English

Insalata d'avocado con gamberetti e
pompelmo al coriandolo

o

Fusilli al pesto

Ristretto di manzo
con brunoise di verdure

o

Insalata di stagione

Saltimbocca d' agnello

Salsa al Marsala

o

Scaloppine di vitello
Salsa agli asparagi verdi
Gnocchi al semolino

Coste al burro

Macedonia di frutta
con gelato vaniglia

o

Selezione di formaggi

o

Frutta fresca

Avocado Salat mit Garnelen,
Grapefruits und Koriander

oder

Fusilli an Pesto Sauce

Rinds-Kraftbrühe
mit Gemüse Brunoise

oder

Saisonsalat

Lamm-Saltimbocca

an Marsalasauce

oder

Gebratene Kalbsschnitzel
an grüne Spargelsauce
Griessgnocchi

Krautstiele an Butter

Fruchtsalat
mit Vanilleeis

oder

Käse Auswahl

oder

Frische Früchte

Salade d'avocat aux crevettes
pamplemousse et coriandre

ou

Fusilli au Pesto

Consommé de bœuf
à la brunoise de légumes

ou

Salade de saison

Saltimbocca d' agneau

Sauce au Marsala

ou

Escalopes de veau sautées
Sauce aux asperges vertes
Gnocchi de semoule

Côte de bettes au beurre

Macedoine de fruits

Glace vanille

ou

Choix de fromages

ou

Fruits frais

Avocado salad with shrimps,
grapefruits and coriander

or

Fusilli with pesto sauce

Beef consommé
with vegetables brunoise

or

Seasonal side salad

Lamb saltimbocca

Marsala sauce

or

Sauteed veal escalops
Green asparagus sauce
Semolina gnocchi

Swiss chards with butter

Fruits salad

with 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

Dienstag 14. April – Abendessen Menu

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

Mittwoch 15. April – Abendessen Menu

Italiano

Deutsch

Français

English

Insalata di finocchi e arance
con polpette di tofu e nocciole

o

Risotto alla milanese

Crema di carote e zenzero

o

Insalata di stagione

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

Coppa Danimarca

o

Selezione di formaggi

o

Frutta fresca

Fenchel-Orangensalat
mit Tofu-Haselnuss Frikadellen

oder

Safranrisotto

Karottenrahmsuppe mit Ingwer

oder

Saisosalat

Gefülltes Kohlrabi
mit Kartoffeln und Gemüse
auf Randensauce

oder

Felchenfilet aus
dem Luganersee
nach Müllerinart

Salzkartoffeln

Gedämpfter Brokkoli

Eisbecher Dänemark

oder

Käse Auswahl

oder

Frische Früchte

Salade de fenouil aux oranges
et boulettes de tofu et noisettes

ou

Risotto au safran

Crème de carottes et gingembre

ou

Salade de saison

Chou rave farci
aux pommes de terre et légumes
Sauce aux bettesraves

ou

Filet de féra
du lac de Lugano
à la mèuniere

Pommes nature

Brokkoli à la vapeur

Coupe Danemark

ou

Choix de fromages

ou

Fruits frais

Fennel and orange salad
with tofu-hazelnuts fricandels

or

Risotto with saffron

Carrots cream soup with ginger

or

Seasonal side salad

Filled kohlrabi
with potatoes and vegetables
on beet sauce

or

White fish
from Lugano lake
Meuniere style

Boiled potatoes

Steamed broccoli

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 16. April – Abendessen Menu

Italiano	Deutsch	Français	English
Terrina di verdure e yogurt Vinaigrette al pomodoro o Asparagi verdi alla milanese con uovo al tegamino *** Minestrone o Insalata di stagione ***	Gemüse-Yoghurt Terrine Tomaten-Vinaigrette oder Grüne Spargel Mailänder Art mit Spiegelei *** Minestrone oder Saisonsalat ***	Terrine de légumes et yaourt Vinaigrette aux tomates ou Aspèrges vertes à la milanaise à l'oeuf plat *** Minestrone ou Salade de saison ***	Vegetables and yogurt terrine Tomato vinaigrette or Green asparagus Milan style with fried egg *** Vegetables soup or Seasonal side salad ***
Dadolata di tofu bio ticinese in salsa ai funghi o Brasato di manzo Salsa al Merlot Polenta Fagiolini verdi al burro ***	Gebratene Tessiner Bio Tofuwürfel an Pilzsauce oder Rinds-Schmorbraten an Merlotsauce Polenta Grüne Bohnen an Butter ***	Dès de tofu bio tessinois sautés à la sauce aux champignons ou Bœuf braisé Sauce au Merlot Polenta Haricots verts au beurre ***	Sauteed Ticino organic tofu cubes on mushrooms sauce or Braised beef Merlot wine sauce Polenta String beans with butter ***
Insalata d'arance e kiwi con mandorle Sorbetto al limone o Selezione di formaggi o Frutta fresca	Orangen-Kiwisalat mit Mandeln Zitronensorbet oder Käse Auswahl oder Frische Früchte	Salade d'orange et kiwi aux amandes Sorbet au citron ou Choix de fromages ou Fruits frais	Orange and kiwi salad with almonds 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 17. April – Abendessen Menu

Italiano	Deutsch	Français	English
Carpaccio di manzo con rucola e parmigiano o Finocchio gratinato con zucchine 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 con julienne di crespelle o Insalata di stagione ***	Rinds-Kraftbrühe mit Pfannkuchenstreifen oder Saisonsalat ***	Consommé de bœuf célestines ou Salade de saison ***	Beef consommé with crepe julienne or Seasonal side salad ***
Filetto di lucioperca spadellato del lago di Lugano su risotto agli asparagi verdi o Saltimbocca di vitello alla romana Risotto al parmigiano Broccoli al vapore ***	Gebratenes Zanderfilet aus dem Luganersee auf grüner Spargelrisotto oder Kalbs-Saltimbocca Romischer Art Parmesanrisotto Gedämpfter Brokkoli ***	Filet de sandre sauté du lac de Lugano sur risotto aux asperges vertes ou Saltimbocca de veau à la romaine Risotto au parmesan Broccoli etuvés ***	Sauted pike perch filet from Lugano lake on green asparagus risotto or Veal saltimbocca Roman style Risotto with parmesan Steamed broccoli ***
Fragole fresche Gelato alla vaniglia o Selezione di formaggi o Frutta fresca	Frische Erdbeeren Vanilleeis oder Käse Auswahl oder Frische Früchte	Fraises fraîches Glace vanille ou Choix de fromages ou Fruits frais	Fresh strawberries 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

Samstag 18. April – Abendessen Menu

Italiano

Deutsch

Français

English

Mousse al formaggio su mazzetto di insalata o Ravioli agli spinaci e ricotta al burro e salvia ***	Käsemousse auf Salat-Bouquet oder Spinat-Ricotta Ravioli an Salbeibutter ***	Mousse au fromage sur bouquet de salade ou Ravioli aux épinards et ricotta au beurre à la sauge ***	Cheese mousse on salad bouquet 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 faraona al forno laccata al miele di castagno su salsa al Marsala o Spiedino di manzo e verdure Burro alle erbe Patate rosolate Fagiolini verdi al timo ***	Gebratene Perlhuhnbrust mit Kastanienhonig lakkiert auf Marsalasauce oder Rind-Gemüsespiess Kräuterbutter Bratkartoffeln Grüne Bohnen mit Thymian ***	Suprême de pintade laqué au miel de chataignes Sauce au Marsala ou Brochette de boeuf et légumes Beurre aux fines herbes Pommes de terre rissolées Haricots verts au thym ***	Roast guinea fowl chest lacquered with chestnut honey Marsala sauce or Beef and vegetable skewer Herbs butter Roasted potatoes String beans with thyme ***
Semifreddo ai frutti di bosco Salsa allo yogurt o Selezione di formaggi o Frutta fresca	Waldbeeren Parfait auf Joghurtsauce oder Käse Auswahl oder Frische Früchte	Parfait aux fruits de bois Sauce au jaourt ou Choix de fromages ou Fruits frais	Wild berries parfait on jogurt 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 19. April – 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 au lard, oignon et sauce tomate ***	Smoked salmon Toast and butter or Penne on tomato sauce with bacon and onion ***
Consommé di manzo brunoise o Insalata di stagione ***	Rinds- Kraftbrühe Brunoise oder Saisonsalat ***	Consommé de bœuf brunoise ou Salade de saison ***	Beef consommé brunoise or Seasonal side salad ***
Dadolata di filetto di coniglio Salsa ai funghi o Scaloppine di vitello saltate Salsa al limone Risotto alle erbette Zucchine 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 ***	Sauteed rabbit loin cubes on mushrooms sauce or Sauteed 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	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 	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 with whipped cream	+ Fr. 1
Dolce del giorno	Fr. 7
Dessert du jour Tagesdessert Dessert of the day	

