

Montag 20. April – Abendessen Menu

Italiano

Deutsch

Français

English

Mousse di pomodoro su zucchine grigliate con mozzarella di bufala o Asparagi verdi Salsa Hollandaise Prosciutto crudo ticinese ***	Tomatenmousse auf grillierten Zucchini mit Bufala Mozzarella oder Grüne Spargeln Sauce Hollandaise Tessiner Rohschinken ***	Mousse de tomate sur courgettes grillées et mozzarella de bufala ou Aspèrges vertes Sauce Hollandaise Jambon cru tessinois ***	Tomatoes mousse on grilled zucchini with bufala mozzarella 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 (alternativa alla carne) Patate rosolate Finocchi brasati ***	Gebraatenes Schweinesteak an Calvadossauce oder Seitanschnitzel paniert (Alternative zum Fleisch) Bratkartoffeln Geschmorter Fenchel ***	Steak de porc sauté Sauce au Calvados ou Escalopes de seitan panées (alternative à la viande) Pommes de terre rissolées Fenouil braisé ***	Sauteed porc steak Calvados sauce or Breaded seitan escalops (alternative of meat) 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 21. April – Abendessen Menu

Italiano

Deutsch

Français

English

Insalata di quinoa
con piselli, pomodori e menta
o

Farfalle alla salsiccia di maiale
con zucchine e zafferano

Passato di lenticchie al curry
o
Insalata di stagione

Petto d' anatra al forno
Salsa all' arancia
o

Filetto di lucioperca spadellato
del lago di Lugano
con punte d' asparagi
Riso pilaf alle verdure
Coste al burro

Crema di zabaione
su insalata di fragole
o

Selezione di formaggi
o
Frutta fresca

Quinoasalat
mit Erbsen, Tomaten und Minze
oder

Farfalle mit Schweinswurst,
Zucchini und Safran

Passierte Linsensuppe mit Curry
oder
Saisonsalat

Gebratene Entenbrust
an Orangensauce
oder

Gebroter Zanderfilet
aus dem Luganersee
mit Spargelspitzen
Pilaffreis mit Gemüsen
Krautstiele mit Butter

Sabayon Crème
auf Erdbeersalat
oder

Käse Auswahl
oder
Frische Früchte

Salade de quinoa
aux petits pois, tomates et menthe
ou

Farfalle à la saucisse de porc,
courgettes et safran

Potage puré aux lentilles et curry
ou
Salade de saison

Magret de canard rôti
Sauce à l' orange
ou

Filet de sandre sauté
du lac de Lugano
aux asperges vertes
Riz pilaff aux légumes
Côte de bettes au beurre

Crème au sabayon
sur salade de fraises
ou

Choix de fromages
ou
Fruits frais

Quinoa salad
with green peas, tomatoes and minth
or

Farfalle with porc sausage,
zucchini and saffron

Lentils puree soup with curry
or
Seasonal side salad

Roasted duckling breast
on orange sauce
or

Sauteed pikeperch filet
from Lugano lake
with green asparagus
Pilaf rice with vegetables
Swiss chards on butter

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 22. April – Abendessen Menu

Italiano	Deutsch	Français	English
Insalata d'asparagi verdi con noci e julienne di bresaola o Risotto ai piselli verdi, gamberetti ed erbette fresche *** Crema di zucchini o Insalata di stagione *** Lombatina d'agnello al forno Salsa 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 dünnen Bresaola Streifen oder Risotto mit Erbsen, Crevetten und frischen Kräutern *** Zucchinirahmsuppe oder Saisonsalat *** Gebratener Lammrücken an Senfsauce oder Gebratene Perlhuhnbrust an Frischkäsesauce Hirsegaletten Bohnenragout mit Thymian *** Cremeschnitte oder Käse Auswahl oder Frische Früchte	Salade d'aspèrges vertes et noix et julienne de bresaola ou Risotto aux pois verts, crevettes et fines herbes *** Crème de courgettes ou Salade de saison *** Selle d'agneau rôti Sauce à la moutarde ou Suprême de pintade rôti Sauce au fromage frais Gallettes de millet Ragout d'haricots au thim *** Mille-feuilles ou Choix de fromages ou Fruits frais	Green asparagus salad with nuts and thin bresaola stripes or Risotto with green peas, shrimps and fresh herbs *** Zucchini cream soup or Seasonal side salad *** Roasted lamb saddle 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 23. April – Abendessen Menu

Italiano	Deutsch	Français	English
Polpette di tofu e nocciole su insalata di cetrioli alla menta o Ravioli agli spinaci e ricotta al burro e salvia ***	Tofu-Haselnüsse Frikadellen auf Gurkensalat mit Minze oder Spinat-Ricottaravioli an Salbeibutter ***	Fricandelles de tofu et noisette sur salade de courgettes à la manthe ou Ravioli aux épinards et ricotta au beurre à la sauges ***	Tofu & hazelnuts patties on cucumber salad with mint 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 Patate saltate Carote glassate ***	Kaninchenrückenfilet Saltimbocca Marsalasauce oder Geschnetzelte Kalbsleber mit Zwiebeln und Kräutern Schwenk-Kartoffeln Glasierte Karotten ***	Saltimbocca de râble de lapin Sauce au Marsala ou Emincé de foie de veau aux oignons et fines herbes Pommes de terre sautées Carottes glacées ***	Saltimbocca of rabbit loin filet Sauce au Marsala or Sliced veal liver with onions and herbs Sauteed potatoes 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 24. April – Abendessen Menu

Italiano	Deutsch	Français	English
Involtini di melanzane farciti con ricotta, pinoli, pomodori ed erbetta o Tortiglioni alla carbonara d'asparagi ***	Auberinen- Rollen gefüllt mit Ricotta, Pinienkernen, Tomaten und Kräutern oder Tortiglioni an Spargel-Carbonara ***	Rouleau d'aubergines farcies avec ricotta, tomates pignons de pin et fines herbes ou Tortiglioni à la carbonara d'aspèrges ***	Eggplants and rolls filled with ricotta, tomatoes, pine nuts and herbs or Tortiglioni on asparagus carbonara ***
Ristretto di manzo con julienne di verdure o Insalata di stagione ***	Rinds-Kraftbrühe mit Gemüsestreifen oder Saisonsalat ***	Consommé de bœuf, julienne de légumes ou Salade de saison ***	Beef consomme with vegetables julienne or Seasonal side salade ***
Sminuzzato di petto di pollo in salsa al curry o Filetto di branzino saltato con capperi e limone Riso alla creola Spinaci al burro ***	Geschnetzelte Pouletbrust an Currysauce oder Gebratenes Wolfsbarschfilet mit Kapern und Zitrone Kreolenreis Spinat mit Butter ***	Emincé de suprême de poulet à la sauce au curry ou Filet de loup de mer sauté aux câpres et citron Riz créole Épinards au beurre ***	Sliced chicken breast on curry sauce or Sauteed sea bass fillet with capers and lemon Rice creole style 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 25. April – Abendessen Menu

Italiano	Deutsch	Français	English
Filetto di trota affumicata Toast e burro o Timballo d'asparagi su salsa all'aglio orsino ***	Geräuchertes Forellenfilet Toast und Butter oder Spargel-Flan auf Bärlauchsauce ***	Filet de truite fumé Toast et beurre ou Timbale d'aspèrges sur sauce à l'ail sauvage ***	Smoked trout filet Toast and butter or Asparagus flan on wild garlic sauce ***
Crema ai piselli verdi o Insalata di stagione ***	Grünerbsenrahmsuppe oder Saisonsalat ***	Crème aux petits pois verts ou Salade de saison ***	Green peas cream soup or Seasonal side salad ***
Scaloppine di vitello saltate Salsa alle spugnole o Dadolata di tofu bio ticinese saltati con pomodori, olive, pinoli e basilico Patate novelle rosolate Fagiolini verdi al timo ***	Gebratene Kalbsschnitzel an Morchelsauce oder Gebratene Tessiner Bio Tofu mit Tomaten, Oliven, Pinienkernes und Basilikum Neue Bratkartoffeln Grüne Bohnen mit Thymian ***	Escalopes de veau sautées Sauce aux morilles ou Dès de tofu bio tessinois sautés aux tomates, olives, pignons de pin et basilic Pommes nouvelles rissolées Haricots verts au thym ***	Sauteed veal escalops on morels sauce or Sauteed Ticino organic tofu with tomatoes, olives, pine nuts and basil New roasted potatoes String beans with thyme ***
Tiramisù o Selezione di formaggi o Frutta fresca	Tiramisù oder Käse Auswahl oder Frische Früchte	Tiramisù ou Choix de fromages ou Fruits frais	Tiramisu 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 26. April – Abendessen Menu

Italiano	Deutsch	Français	English
Crostini con guacamole e zucchine all'aceto balsamico o	Crostini mit Guacamole und Zucchini an Balsamessig oder	Crostini au guacamole et courgettes all'aceto balsamico ou	Crostini with guacamole and zucchini on balsamic vinegar or
Crespelle alla salsiccia di maiale ***	Pfannkuchen gefüllt mit Schweinswurst ***	Creoe farcie à la saucisse de porc ***	Crepe filled with porc sausage ***
Crema d'asparagi verdi o	Grüne Spargelrahmsuppe oder	Crème d'aspèrges vertes ou	Green asparagus cream soup or
Insalata di stagione ***	Saisonsalat ***	Salade de saison ***	Seasonal side salad ***
Risotto alle erbette con code di gamberoni o	Kräuterrisotto mit Riesengarnelenschwänze oder	Risotto aux fines herbes et queue de crevettes géantes ou	Risotto with herbs and prawn tails or
Entrecote di manzo spadellato Salsa ai peperoni Spätzli allo zafferano Cavolfiore al prezzemolo ***	Gebratenes Rinds-Entrecote Peperonisauce Safranspätzli Blumenkohl mit Petersilie ***	Entrecôte de boeuf sautée Sauce aux poivrons Spätzli au safran Chou fleur au persil ***	Sauteed beef entrecote Sweet pepper sauce Saffron spätzli Cauliflower with parsley ***
Terrina di yogurt su fragole marinate al Grand Marnier o	Yoghurt -Terrine auf Erdbeeren mit Grand Marnier oder	Terrine de yaourt sur fraises marinées au Grand Marnier ou	Yogurt terrine on marinated strawberries with Grand Marnier or
Selezione di formaggi o	Käse Auswahl oder	Choix de fromages ou	Selection of cheese or
Frutta fresca	Frische Früchte	Fruits frais	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 erbe 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 Schlagrahm – avec crème fouettée

+

Fr. 1

with whipped cream

Dolce del giorno

Dessert du jour
Tagesdessert
Dessert of the day

Fr. 7

