

## Montag 4. Mai – 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 all' aglio e limone o Insalata di stagione ***	Knoblauchrahmsuppe mit Zitrone oder Saisonsalat ***	Crème à l' ail et citron ou Salade de saison ***	Garlic cream soup with lemon or Seasonal side salad ***
Spezzatino di manzo alla paprika 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 Roasted 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 5. Mai – Abendessen Menu

Italiano	Deutsch	Français	English
Tartare di branzino con mela verde Toast e burro o Fusilli al pesto con fagiolini verdi e patate ***	Wolfsbarsch-Tartare mit grünen Äpfeln Toast und Butter oder Fusilli al Pesto mit grüne Bohnen und Kartoffeln ***	Tartare de loup de mer et pommes vertes Toast et beurre ou Fusilli al pesto aux haricots verts et pommes de terre ***	Seabass & green apple tartare Toast and butter or Fusilli al pesto with string beans and potatoes ***
Passato di patate dolci o Piccola insalata di stagione ***	Passierte Süss-Kartoffelsuppe oder Kleiner gemischter Salat ***	Potage puré aux pommes de terre doux ou Petite salade de saison ***	Sweet potatoes puré soup or Small side salad ***
Sminuzzato di seitan bio (alternativa alla carne) Salsa ai peperoni o Saltimbocca di vitello Salsa al Marsala Gnocchi al semolino Coste al burro ***	Geschnetzeltes Bio-Seitan (Alternative zum Fleisch) an Peperonisauce oder Kalbs-Saltimbocca Marsalasauce Griessgnocchi Mangold an Butter ***	Emincé de seitan bio (alternative à la viande) Sauce aux poivrons ou Saltimbocca de veau Sauce au Marsala Gnocchi de semoule Côte de bettes au beurre ***	Sliced organic seitan (alternative of meat) Sweet pepper sauce or Veal saltimbocca Marsala sauce Semolina gnocchi Swiss chard on butter ***
Frutti di bosco caldi con gelato vaniglia o Selezione di formaggi o Frutta fresca	Warme Beeren mit Vanilleeis oder Käse Auswahl oder Frische Früchte	Baies chaudes à la glace vanille ou Choix de fromages ou Fruits frais	Hot berries 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

## Mittwoch 6. Mai – 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 ***
Consommé di manzo con julienne di verdure o Insalata di stagione ***	Rinds-Kraftbrühe mit Gemüsejulienne oder Saisonsalad ***	Consommé de bœuf à la julienne de légumes ou Salade de saison ***	Beef consommé with vegetables julienne 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 aux oranges ou Choix de fromages ou Fruits frais	Oranges 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 7. Mai – Abendessen Menu

### Italiano

### Deutsch

### Français

### English

Piatto d' 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  
aux asperges et ricotta

\*\*\*

Minestrone tessinois

ou

Salade de saison

\*\*\*

Œuf poché  
sur ragout de champignons

ou

Boeuf braisé  
Sauce au Merlot

Polenta tessinoise

Salsifis au beurre

\*\*\*

Tarte aux rhubarbes

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 8. Mai – Abendessen Menu

### Italiano

### Deutsch

### Français

### English

Insalata di finocchi e arancia  
con gorgonzola

o

Fusilli al pomodoro e tonno

\*\*\*

Crema d'asparagi verdi

o

Insalata di stagione

\*\*\*

Sminuzzato di fegato di vitello  
su risotto all'aglio orsino

o

Filetto di branzino spadellato  
alla mediterranea

Patate lesse

Spinaci al burro

\*\*\*

Crema al mascarpone  
su lamponi

o

Selezione di formaggi

o

Frutta fresca

Fenchel-Orangensalat  
mit Gorgonzola

oder

Fusilli an Tomaten-Thonsauce

\*\*\*

Grüne Spargelraumsuppe

oder

Saisonsalad

\*\*\*

Geschnetzelte Kalbsleber  
auf Bärlauchrisotto

oder

Gebrautes Wolfsbarschfilet  
mit Tomaten, Capern und Oliven

Salzkartoffeln

Spinat an Butter

\*\*\*

Mascarponecreme  
auf Himbeeren

oder

Käse Auswahl

oder

Frische Früchte

Salade de fenouil et oranges  
avec gorgonzola

ou

Fusilli à la sauce tomate et thon

\*\*\*

Crème d'aspèrges vertes

ou

Salade de saison

\*\*\*

Emincé de foie de veau  
sur risotto à l'ail sauvage

ou

Filet de loup de mer sauté  
aux tomates, capres et olives

Pommes nature

Épinards au beurre

\*\*\*

Crème au mascarpone  
sur framboises

ou

Choix de fromages

ou

Fruits frais

Fennel & oranges salad  
with gorgonzola cheese

or

Fusilli on tomato and tuna sauce

\*\*\*

Green asparagus cream soup

or

Seasonal side salad

\*\*\*

Sliced veal liver  
on wild garlic risotto

or

Sauteed seabass fillet  
with tomatoes, capers and olives

Boiled potatoes

Spinach with butter

\*\*\*

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 9. Mai – Abendessen Menu

Italiano	Deutsch	Français	English
Mousse di trota affumicata Toast e burro o Pomodoro con mozzarella di bufala ***	Geräucherte Forellen-Mousse Toast und Butter oder Tomaten mit Bufala-Mozzarella ***	Mousse de truite fumé Toast et beurre ou Tomates et mozzarella de bufala ***	Smoked trout mousse Toast and butter or Tomatoes with bufala mozzarella ***
Ristretto di manzo con tagliolini di crespelle o Insalata di satgione ***	Rinds-Kraftbrühe mit Pfannkuchenstreifen oder Saisonsalat ***	Consommé de bœuf célestines  ou Salade de saison ***	Beef consommé with crepe julienne or Seasonal side salad ***
Bistecca di maiale spadellata Salsa alla senape o Lombatina d' agnello al forno alla provenzale Patate novelle rosolate Macedonia di verdura ***	Gebratenes Schweinssteak Senfsauce oder Gebratener Lammrücken Provenzalischer Art Neue Bratkartoffeln Saisonales Mischgemüse ***	Steak de porc Sauce à la moutarde ou Selle d' agneau rôti provençale Pommes de terre nouvelles rissolées Macedoine de légumes  ***	Sauteed porc steak Mustard sauce or Roasted lamb saddle Provence style New Roasted potatoes Mixed seasonal vegetable ***
Semifreddo ai frutti di bosco Salsa al cioccolato o Selezione di formaggi o Frutta fresca	Waldbeeren Rahmgefrorenes Schookoladensauce oder Käse Auswahl oder Frische Früchte	Parfait aux fruits de bois Sauce au chocolat ou Choix de fromages ou Fruits frais	Wild berries parfait Warm chocolate 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 10. Mai – 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 lardons ***	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 an 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 ***	Sauteed 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

**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

