

Montag 11. Mai – Abendessen Menu

Italiano

Deutsch

Français

English

Mousse di pomodori 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 tomates 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 ***
Tofu ticinese Bio in crosta o Bistecca di maiale spadellata Salsa ai semi di senape Patate rosolate Finocchi brasati ***	Tessiner Bio Tofu im Blätterteig oder Gebratenes Schweinsteak Senfkörnersauce Bratkartoffeln Geschmorter Fenchel ***	Tofu bio tessinois en croute ou Steak de porc sauté Sauce aux grains de moutarde Pommes de terre rissolées Fenouil braisé ***	Ticino organic tofu in crust or Sauteed porc steak Mustard grains sauce 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 12. Mai – Abendessen Menu

Italiano	Deutsch	Français	English
Insalata di quinoa con gamberetti, avocado, pomodori e menta o Farfalle alla salsiccia di maiale con zucchine e zafférano ***	Quinoasalat mit Gernelen , Avocado, Tomaten und Minze oder Farfalle mit Schweinswurst, Zucchini und Safran ***	Salade de quinoa aux crevettes, avocats, tomates et menthe ou Farfalle à la saucisse de porc, courgettes et safran ***	Quinoa salad with shrimps, avocado, tomatoes and minth or Farfalle with porc sausage, zucchini and saffron ***
Passato di lenticchie al curry o Insalata di stagione ***	Passierte Linsensuppe mit Curry oder Saisonsalat ***	Potage puré aux lentilles et curry ou Salade de saison ***	Lentils puree soup with curry or Seasonal side salad ***
Petto d' anatra al forno Salsa all' arancia o Filetto di coregone spadellato del lago di Lugano con punte d'asparagi Riso pilaf alle verdure Coste al burro ***	Gebratene Entenbrust an Orangensauce oder Gebratenes Felchenfilet aus dem Luganersee mit Spargelspitzen Pilaffreis mit Gemüsen Krautstiele mit Butter ***	Magret de canard Sauce à l' orange ou Filet de féra sauté du lac de Lugano aux aspèrges vertes Riz pilaff aux légumes Côte de bettes au beurre ***	Roast duckling breast on orange sauce or Sauteed white fish filet from Lugano lake with green asparagus Pilaf rice with vegetables Swiss chards on butter ***
Semifreddo ai frutti di bosco Salsa allo yoghurt o Selezione di formaggi o Frutta fresca	Waldbeeren-Rahmgefrorenes Jogurtsauce oder Käse Auswahl oder Frische Früchte	Parfait aux fruits de bois Sauce au yaourt ou Choix de fromages ou Fruits frais	Wild berries parfait 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

Mittwoch 13. Mai – Abendessen Menu

Italiano	Deutsch	Français	English
Insalata d' asparagi verdi con noci e julienne di bresaola o Risotto ai piselli verdi, gamberetti e erbette fresche *** Crema di zucchine 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 Bresaolajulienne oder Risotto mit Erbsen, Crewetten und frische 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 Supreme 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 walnuts and bresaola julienne 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 14. Mai – Abendessen Menu

Italiano	Deutsch	Français	English
Pomodoro con mozzarella di bufala e basilico o Ravioli agli spinaci e ricotta al burro e salvia ***	Tomaten mit Bufala Mozzarella und Basilikum oder Spinat-Ricottaravioli an Salbeibutter ***	Tomate à la mozzarella de bufala et basilic ou Ravioli aux épinards et ricotta au beurre à la sauges ***	Tomato with bufala mozzarella and basil 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 Gelato vaniglia o Selezione di formaggi o Frutta fresca	Caramelisierte Banane Vanilleeis oder Käse Auswahl oder Frische Früchte	Banane caramélisée Glace vanille ou Choix de fromages ou Fruits frais	Caramelized banana 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 15. Mai – Abendessen Menu

Italiano	Deutsch	Français	English
Mousse al formaggio su mazzetto d' insalata o Tortiglioni alla carbonara d'asparagi ***	Käsemousse auf Salat-Bouquet oder Tortiglioni an Spargel-Carbonara ***	Mousse au fromage sur bouquet de salade ou Tortiglioni à la carbonara d'aspèrges ***	Cheese mousse on salad bouquet or Tortiglioni on asparagus carbonara ***
Crema di carote o Insalata di stagione ***	Karottenrahmsuppe oder Saisonsalat ***	Crème de carottes ou Salade de saison ***	Carrots cream soup or Seasonal side salade ***
Filetto di branzino spadellato agli agrumi e melograno Patate al naturale o Piccata di tacchino alla milanese Risotto al parmigiano Spinaci al burro ***	Gebratenes Wolfsbarschfilet mit Zitrusfrüchten und Granatapfel Salzkartoffeln oder Truthahnpiccata Mailänder Art Risotto mit Parmesan Spinat mit Butter ***	Filet de loup de mer sautés aux agrumes et grenade pommes nature ou Piccata de dinde à la milanaise Risotto au parmesan Épinards au beurre ***	Sauteed seabass filet with pomegranate and citrus fruits Boiled potatoes or Turkey piccata Milan style Risotto with parmesan Spinach with butter ***
Panna cotta Salsa alle fragole o Selezione di formaggi o Frutta fresca	Panna cotta Erdbeeren Sauce oder Käse Auswahl oder Frische Früchte	Panna cotta Sauce aux fraises ou Choix de fromages ou Fruits frais	Panna cotta Strawberries 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

Samstag 16. Mai – Abendessen Menu

Italiano

Deutsch

Français

English

Piatto d'affettati ticinesi

o

Timballo d'asparagi
su salsa all'aglio orsino

Minestrone di verdure

o

Insalata di stagione

Uova in camicia
su ragout di funghi

o

Brasato di manzo

Salsa al Merlot

Polenta ticinese

Fagiolini verdi al timo

Sorbetto al limone

o

Selezione di formaggi

o

Frutta fresca

Tessiner Aufschnitt-Teller

oder

Spargel-Flan
auf Bärlauchsauce

Minestrone

oder

Saisonsalat

Verlorene Eier
auf Pilzragout

oder

Rinds-Schmorbraten

an Merlotsauce

Polenta Tessiner Art

Grüne Bohnen mit Thymian

Zitronensorbet

oder

Käse Auswahl

oder

Frische Früchte

Assiette de charcuterie tessinoise

ou

Timbale d'aspèrges
sur sauce à l'ail sauvage

Minestrone

ou

Salade de saison

Œufs pochés
sur ragout de champignons

ou

Bœuf braisé

Sauce au Merlot

Polenta tessinoise

Haricots verts au thym

Sorbet au citrons

ou

Choix de fromages

ou

Fruits frais

Ticino cold cuts

or

Asparagus flan
on wild garlic sauce

Minestrone

or

Seasonal side salad

Poached eggs
on mushrooms ragout

or

Braised beef

Merlot wine sauce

Polenta Ticino style

String beans with thyme

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

Sonntag 17. Mai – 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 ***	Crepe 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 queues de crevettes géantes ou	Risotto with herbs and prawn tails or
Entrecote di manzo spadellato Salsa Béarnaise Patate novelle al forno Cavolfiore al prezzemolo ***	Gebratenes Rinds-Entrecote Sauce Béarnaise Neue Bratkartoffeln Blumenkohl mit Petersilie ***	Entrecote de boeuf sautée Sauce Béarnaise Pommes nouvelles rissolées Chou fleur au persil ***	Sauteed beef entrecote Béarnaise sauce Roasted new potatoes Cauliflower with parsley ***
Insalata d'arance e kiwi Sorbetto al mango o	Orangen-Kiwisalat Mangosorbet oder	Salade d'orange et kiwi Sorbet à la mangue ou	Orange and kiwi salade with mango sorbet 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

