

Montag 18. 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 ***
Passato di verdure con crostini o Insalata di stagione ***	Passierte Gemüsesuppe mit Brotcroutons oder Saisonsalat ***	Potage garbure aux croutons ou Salade de saison ***	Vegetables puree soup with bread croutons or Seasonal side salad ***
Bistecca di maiale gratinata con pomodoro e mozzarella o Petto di pollo al forno Salsa alla panna Spätzli tricolore Carote glassate ***	Ueberbackenes Schweinesteak mit Tomate und Mozzarella oder Gebratene Pouletbrust an Rahmsauce Drei farbige Spätzli Glasierte Karotten ***	Steak de porc gratiné à la tomate et mozzarella ou Suprême de poulet rôti Sauce à la crème Spätzli tricolore Carottes glacées ***	Gratinated porc steak with tomato and mozzarella or Roasted chicken breast on creamy sauce Three coloured spätzli Glaced carrots ***
Biscotto arrotolato ai lamponi Gelato vaniglia o Selezione di formaggi o Frutta fresca	Himbeer-Biskuitroulade Vanilleeis oder Käse Auswahl oder Frische Früchte	Biscuit roulé aux framboises Glace à la vanille ou Choix de fromages ou Fruits frais	Raspberries rolled biscuit 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 19. Mai – 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 grünen 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 Gemüse Julienne 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 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 ***
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 20. 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 ***
Crema di topinambur con noci tostate o Insalata di stagione ***	Topinamburrahmsuppe mit gerösteten Nüssen oder Saisonsalad ***	Crème de topinambour aux noix grillées ou Salade de saison ***	Jerusalem artichoke cream soup with roasted walnuts 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 Tomaten Sauce 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, pinenuts and tomatoes sauce Vegetables rice Steamed broccoli ***
Crema rovesciata al caramello o Selezione di formaggi o Frutta fresca	Gestürtzte Caramelcreme 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

Donnerstag 21. Mai – Abendessen Menu

Italiano

Deutsch

Français

English

Carpaccio di bresaola con rucola e parmigiano o Crespella gratinata con asparagi e ricotta ***	Bresaola Carpaccio mit Rucola und Parmesan oder Pfannkuchen überbacken mit Spargeln und Ricotta ***	Carpaccio de bresaola avec rucola et parmesan ou Crêpe gratinée aux asperges et ricotta ***	Bresaola carpaccio with rucola and parmesan or Gratinated crepe with asparagus and ricotta cheese ***
Minestrone ticinese o Insalata di stagione ***	Tessiner Gemüsesuppe oder Saisonsalat ***	Minestrone tessinoise ou Salade de saison ***	Vegetables soup Ticino style or Seasonal side salad ***
Tofu bio ticinese alla griglia su ragout di funghi o Spezzatino di manzo ai peperoni Polenta ticinese Scorzonere al burro ***	Tessiner bio Tofu vom Grill auf Pilzragout oder Rinds-Ragout mit Peperoni Tessiner Polenta Schwarzwurzeln an Butter ***	Tofu bio tessinois grillé sur ragout de champignons ou Ragout de bœuf aux poivrons Polenta tessinoise Salsifis au beurre ***	Grilled organic Ticino tofu on mushrooms ragout or Beef stew with sweet peppers Polenta Ticino style Salsify with butter ***
Crostata al rabarbaro Gelato alla vaniglia o Selezione di formaggi o Frutta fresca	Rhabarberkuchen Vanilleglace oder Käse Auswahl oder Frische Früchte	Tarte aux rhubarbe Glace vanille ou Choix de fromages ou Fruits frais	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 22. Mai – 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 alla veneziana o Filetto di salmone grigionese Salsa al dragoncello Risi bisi Spinaci al burro ***	Geschnetzelte Kalbsleber Venezianischer Art oder Gebratenes Lachsfilet aus Bündnerland an Estragonsauce Risi bisi Spinat an Butter ***	Emincé de foie de veau à la venitien ou Filet de saumon des Grisons à la sauce au estargon Risi bisi Épinards au beurre ***	Sliced veal liver venetian style or Sauteed salmon fillet from Graubünden on tarragon sauce Risi bisi Spinach with butter ***
Tiramisù o Selezione di formaggi o Frutta fresca	Tiramisu oder Käse Auswahl oder Frische Früchte	Tiramisu 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

Samstag 23. Mai – Abendessen Menu

Italiano

Deutsch

Français

English

Mousse di trota affumicata Toast e burro o	Geräucherte Forellen-Mousse Toast und Butter oder	Mousse de truite fumé Toast et beurre ou	Mouse of smoked trout Toast and butter or
Farfalle agli asparagi e ricotta ***	Farfalle mit Spargeln und Ricotta ***	Farfalle aux aspèrges at ricotta ***	Farfalle with asparagus and ricotta ***
Passato di patate dolci con crostini o	Passierte Süsskartoffelsuppe mit Croutons oder	Potage puré aux patates douces et crôutons ou	Sweet potatoes puree soup with croutons or
Insalata di satgione ***	Saisonsalat ***	Salade de saison ***	Seasonal side salad ***
Bistecca di maiale spadellata Salsa al miele e rosmatino o	Gebratenes Schweinssteak Honig-Rosmarinsauce oder	Steak de porc Sauce au miel et romarin ou	Sauteed porc steak Honey and rosemary sauce or
Lombatina d' agnello al forno su salsa di olive e erbette Patate rosolate Ratatouille ***	Gebratener Lammrücken auf Oliven-Kräutersauce Bratkartoffeln Ratatouille ***	Selle d'agneau rôti sur sauce aux olives et fines herbes Pommes de terre rissolées Ratatouilles ***	Roasted lamb saddle on olives and herbs sauce Roasted potatoes Ratatouille ***
Fragole gratinate Gelato alla vaniglia o	Erdbeergratin Vanilleglace oder	Fraises gratinées Glace vanille ou	Strawberries gratin Vanilla ice cream 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

Sonntag 24. 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 ***	Linsenspuresuppe 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 ***	Sauteed turkey escalopes Mushrooms sauce or Roasted duckling breast on oranges 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 leaves 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

<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 Ochsenchwanzsuppe 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 Nachtsch 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

