

Montag 5. Oktober – Abendessen Menu

<i>Italiano</i>	<i>Deutsch</i>	<i>Français</i>	<i>English</i>
Mousse a funghi su carpaccio di barbabietola o Ravioli agli spinaci e ricotta Burro e salvia **	Pilzmousse auf Randen-Carpaccio oder Spinat-Ricottaravioli an Salbeibutter **	Mousse aux champignons sur carpaccio de betteraves ou Ravioli aux épinards et ricotta Beurre à la sauge **	Mushrooms mousse on beet carpaccio or Spinach & ricotta ravioli on sage butter **
Crema di zucca o Insalata di stagione **	Kürbisrahmsuppe oder Saisonsalat **	Crème de courge ou Salade saison **	Pumpkins cream soup or Seasonal side salad **
Scaloppine di cervo saltate Salsa al Cognac Spätzli al burro Cavolo rosso brasato o	Gebratene Rehschnitzel Cognocsauce Spätzli al burro Geschmortes Rotkraut oder	Escalopes de cerf Sauce au Cognac Spätzli au beurre Chou rouge braisé ou	Sauteed deer escalopes Cognac sauce Spätzli with butter Braised red cabbage or
Arrosto di maiale farcito con prugne Salsa al rosmarino Pure di patate Cavolo rosso brasato **	Schweinsbraten gespickt mit Pflaumen Rosmarinsauce Kartoffelstock Geschmortes Rotkraut **	Rôti de porc farci aux prunes Sauce au romarin Pommes de terre puré Chou rouge braisé **	Roast porc filled with plums Rosemary sauce Smashed potatoes Braised red cabbage **
Crema rovesciata al caramello o Coppa Nesselrode o Selezione di formaggi	Gestürzte Caramelcreme oder Eisbecher Nesselrode oder Käse Auswahl	Creme renversée au caramel ou Coupe Nesselrode ou Choix de fromages	Caramel custard cream or Ice cup Nesselrode or Selection of cheese

Proposte di vini per la settimana Wine suggestion for this week

Darling Rosso, Federale
Angelo Delea, Losone 1dl Fr. 7.50

Darling Bianco, Federale
Angelo Delea, Losone 1dl Fr. 7

Oeil de Perdrix – Neuchâtel AOC - 2024
Cave des Coteaux 1dl Fr. 7.50

Menu completo Fr. 54
Piatto del giorno con Fr. 29
insalata o minestra

Ganzes Menu Fr. 54
Tagesteller mit Fr. 29
Salat oder Suppe

Menu complet Fr. 54
Assiette du jour avec Fr. 29
salade ou potage

Complete menu Fr. 54
Main dish with Fr. 29
side salad or soup

La provenienza delle carni e dei pesci, così come la tabella degli allergeni e delle intolleranze può essere consultata sul menu “a la carte”
Die Herkunft von Fleisch und Fisch, sowie die Allergenen- und Intoleranz-Tabellen, finden Sie auf der “a la carte” Karte
L'origine de la viande et du poisson, ainsi que les tableaux des allergènes et d'intolérances peuvent être consultés sur le menu à la carte
The origin of meat and fish, as well as tables of allergens and intolerances can be consulted on the “a la carte” menu

Dienstag 6.Oktober – Abendessen Menu

<i>Italiano</i>	<i>Deutsch</i>	<i>Français</i>	<i>English</i>
Uova strapazzate con funghi misti o Spaghetti carbonara **	Rühreier mit Pilzen oder Spaghetti Carbonara **	Oeufs brouillées aux champignons ou Spaghetti carbonara **	Scrambled eggs with mixed mushrooms or Spaghetti carbonara **
Ristretto di manzo con julienne di crespelle o Insalata di stagione **	Pfannkuchenstreifen oder Saisonsalat **	Consommé de bœuf célestines ou Salade saison **	Beef consommé with pancake strips or Seasonal side salad **
Scaloppine di vitello Salsa al Marsala o Petto di pollo al forno Salsa alla senape Gnocchi al semolino Zucca arrosto **	Gebratene Kalbsschnitzel Marsalasauce oder Gebratene Pouletbrust Senfsauce Griessgnocchi Gebratener Kürbis **	Escalopes de veau sautées Sauce au Marsala ou Suprême de poulet rôti Sauce à la moutarde Gnocchi de semoule Courge sautée **	Sauteed veal escalopes Marsala sauce or Roasted chicken breast Mustard sauce Semolina gnocchi Sauteed pumpkin **
Crema alle prugne o Selezione di formaggi o Frutta fresca	Zwetschgencreme oder Käse Auswahl oder Frische Früchte	Crème aux prunes ou Choix de fromages ou Fruits frais	Plums cream or Selection of cheese or Fresh fruits

Proposte di vini per la settimana Wine suggestion for this week		Darling Rosso, Federale Angelo Delea, Losone 1dl Fr. 7.50		Darling Bianco, Federale Angelo Delea, Losone 1dl Fr. 7		Oeil de Perdrix – Neuchâtel AOC - 2024 Cave des Coteaux 1dl Fr. 7.50	
Menu completo	Fr. 54	Ganzes Menu	Fr. 54	Menu complet	Fr. 54	Complete menu	Fr. 54
Piatto del giorno con insalata o minestra	Fr. 29	Tagesteller mit Salat oder Suppe	Fr. 29	Assiette du jour avec salade ou potage	Fr. 29	Main dish with side salad or soup	Fr. 29

La provenienza delle carni e dei pesci, così come la tabella degli allergeni e delle intolleranze può essere consultata sul menu “a la carte”

Die Herkunft von Fleisch und Fisch, sowie die Allergenen- und Intoleranz-Tabellen, finden Sie auf der “a la carte” Karte

L'origine de la viande et du poisson, ainsi que les tableaux des allergènes et d'intolérances peuvent être consultés sur le menu à la carte

The origin of meat and fish, as well as tables of allergens and intolerances can be consulted on the “a la carte” menu

Mittwoch 7.Oktober – Abendessen Menu

<i>Italiano</i>	<i>Deutsch</i>	<i>Français</i>	<i>English</i>
Insalata di lenticchie con lombatine di coniglio all' aceto balsamico o Tortiglioni all'ortolana **	Linsensalat mit Kaninchenrückenfilet an Balsamessig oder Tortiglioni an Tomatensauce mit Gemüse **	Salade de lentilles au râble de filet de lapin et vinaigre balsamique ou Tortiglioni à la sauce tomates et légumes **	Lentils salad with rabbit loin filet on balsamic vinegar or Tortiglioni on tomatoes sauce with vegetables **
Crema ai funghi o Insalata di stagione **	Pilzrahmsuppe oder Saisonsalat **	Crème aux champignons ou Salade de saison **	Mushrooms cream soup or seasonal side salad **
Risotto alla zucca, nocciole tostate e Emmentaler o Filetto di coregone del lago di Lugano alla mugnaia Patate al naturale Broccoli al pomodoro **	Kürbisrisotto mit gerösteten Haselnüssen und Emmentaler oder Felchefilet aus dem Luganersee Müllerinart Salzkartoffeln Brokkoli mit Tomaten **	Risotto à la courge, noisettes grillées et Emmentaler ou Filet de féra du lac de Lugano à la meunière Pommes nature Broccoli aux tomates **	Pumpkins risotto with toasted hazelnuts and Emmentaler cheese or Whitefish filet Meunière style Boiled potatoes Broccoli with tomatoes **
Meringhe con gelato o Selezione di formaggi o Frutta fresca	Meringues glacées oder Käse Auswahl oder Frische Früchte	Meringues glacées ou Choix de fromages ou Fruits frais	Meringues with ice cream or Selection of cheese or Fresh fruits

Proposte di vini per la settimana Wine suggestion for this week

Darling Rosso, Federale
Angelo Delea, Losone 1dl Fr. 7.50

Darling Bianco, Federale
Angelo Delea, Losone 1dl Fr. 7

Oeil de Perdrix – Neuchâtel AOC - 2024
Cave des Coteaux 1dl Fr. 7.50

Menu completo Fr. 54
Piatto del giorno con Fr. 29
insalata o minestra

Ganzes Menu Fr. 54
Tagesteller mit Fr. 29
Salat oder Suppe

Menu complet Fr. 54
Assiette du jour avec Fr. 29
salade ou potage

Complete menu Fr. 54
Main dish with Fr. 29
side salad or soup

La provenienza delle carni e dei pesci, così come la tabella degli allergeni e delle intolleranze può essere consultata sul menu “a la carte”
Die Herkunft von Fleisch und Fisch, sowie die Allergenen- und Intoleranz-Tabellen, finden Sie auf der “a la carte” Karte
L'origine de la viande et du poisson, ainsi que les tableaux des allergènes et d'intolérances peuvent être consultés sur le menu à la carte
The origin of meat and fish, as well as tables of allergens and intolerances can be consulted on the “a la carte” menu

Donnerstag 8. Oktober – Abendessen Menu

<i>Italiano</i>		<i>Deutsch</i>		<i>Français</i>		<i>English</i>	
Insalata del cacciatore con pancetta, funghi e crostini o Torta alle verdure **		Jägersalat mit Speck, Pilze und croutons oder Gemüse-Kuchen **		Salade du chasseur au lardons, champignons et croutons ou Quiche aux légumes **		Hunter's salad with bacon, mushrooms and croutons or Vegetables quiche **	
Crema di castagne o Insalata di stagione **		Kastanienrahmsuppe oder Saisonsalat **		Crème de châtaignes ou Salade de saison **		Chestnuts cream soup or Seasonal side salad **	
Piatto autunnale vegetariano con Spätzli al burro Cavolini di bruxelles Cavolo rosso brasato Castagne caramellate o Salmi di cervo con mele Polenta Cavolini di Bruxelles **		Vegetarischer Herbst-Teller mit Spätzli Rosenkohl Geschmorter Rotkohl Caramelisierte Kastanien oder Hirschpfeffer mit Äpfeln Polenta Rosenkohl **		Assiette végétarienne aux Spätzli au beurre Chou de Bruxelles Chou rouge braisé Châtaignes caramélisées ou Civet de cerf avec pommes Polenta Chou de Bruxelles **		Vegetarien fall plate with Spätzli Brussels sprouts Braised red cabbage Caramelized chestnuts or Venison stew with apple Polenta Brussels sprouts **	
Semifreddo ai frutti di bosco Salsa allo yoghurt o Selezione di formaggi o Frutta fresca		Waldbeeren Rahmgefrorenes Yogurtsauce oder Käse Auswahl oder Frische Früchte		Parfait aux fruits de bois Sauce au yaourt ou Choix de fromages ou Fruits frais		Wild berries parfait Yogurt sauce or Selection of cheese or Fresh fruits	
Proposte di vini per la settimana Wine suggestion for this week		Darling Rosso, Federale Angelo Delea, Losone 1dl Fr. 7.50		Darling Bianco, Federale Angelo Delea, Losone 1dl Fr. 7		Oeil de Perdrix – Neuchâtel AOC - 2024 Cave des Coteaux 1dl Fr. 7.50	
Menu completo	Fr. 54	Ganzes Menu	Fr. 54	Menu complet	Fr. 54	Complete menu	Fr. 54
Piatto del giorno con insalata o minestra	Fr. 29	Tagesteller mit Salat oder Suppe	Fr. 29	Assiette du jour avec salade ou potage	Fr. 29	Main dish with side salad or soup	Fr. 29

La provenienza delle carni e dei pesci, così come la tabella degli allergeni e delle intolleranze può essere consultata sul menu "a la carte"

Die Herkunft von Fleisch und Fisch, sowie die Allergen- und Intoleranz-Tabellen, finden Sie auf der "a la carte" Karte

L'origine de la viande et du poisson, ainsi que les tableaux des allergènes et d'intolérances peuvent être consultés sur le menu à la carte

The origin of meat and fish, as well as tables of allergens and intolerances can be consulted on the "a la carte" menu

Freitag 9. Oktober – Abendessen Menu

<i>Italiano</i>	<i>Deutsch</i>	<i>Français</i>	<i>English</i>
Salmone marinato Salsa alla senape e aneto o Pizzoccheri alla valtellinese **	Marinierter Lachs Senf-Dillsauce oder Pizzoccheri Veltliner Art **	Saumon mariné Sauce à la moutarde et aneth ou Pizzoccheri valtellinaise **	Marinated salmon Mustard & dill sauce or Pizzoccheri Valtellina style **
Crema di broccoli o Insalata di stagione **	Brokkolirahmsuppe oder Saisonsalat **	Crème de broccoli ou Salade de saison **	Broccoli cream soup or Seasonal side salad **
Scaloppa di cavolfiore impanata Salsa allo yoghurt ed erbe o Filetto di branzino alla mediterranea Patate rosolate Zucchini al salto **	Blumenkohlschnitzel paniert Yoghurtsauce mit Kräutern oder Gebratenes Wolfsbarschfilet Mediterranischer Art Bratkartoffeln Gebratene Zucchini **	Escalope de choufleur panée Saïce au yaourt et fines herbes ou Filet de loup de mer à la méditerranée Pommes de terre rissolées Courgettes sautées **	Bread crumbed cauliflower escalop Yogurt sauce with herbs or Sauteed sea bass fillet Mediterranean style Roasted potatoes Sauteed zucchini **
Crema al mascarpone con frutti di bosco o Selezione di formaggi o Frutta fresca	Mascarponecreme mit Waldbeeren oder Käse Auswahl oder Frische Früchte	Crème au mascarpone aux fruits de bois ou Choix de fromages ou Fruits frais	Mascarpone cream with wild berries or Selection of cheese or Fresh fruits

Proposte di vini per la settimana Wine suggestion for this week		Darling Rosso, Federale Angelo Delea, Losone 1dl Fr. 7.50		Darling Bianco, Federale Angelo Delea, Losone 1dl Fr. 7		Oeil de Perdrix – Neuchâtel AOC - 2024 Cave des Coteaux 1dl Fr. 7.50	
Menu completo	Fr. 54	Ganzes Menu	Fr. 54	Menu complet	Fr. 54	Complete menu	Fr. 54
Piatto del giorno con insalata o minestra	Fr. 29	Tagesteller mit Salat oder Suppe	Fr. 29	Assiette du jour avec salade ou potage	Fr. 29	Main dish with side salad or soup	Fr. 29

La provenienza delle carni e dei pesci, così come la tabella degli allergeni e delle intolleranze può essere consultata sul menu “a la carte”

Die Herkunft von Fleisch und Fisch, sowie die Allergenen- und Intoleranz-Tabellen, finden Sie auf der “a la carte” Karte

L'origine de la viande et du poisson, ainsi que les tableaux des allergènes et d'intolérances peuvent être consultés sur le menu à la carte

The origin of meat and fish, as well as tables of allergens and intolerances can be consulted on the “a la carte” menu

Samstag 10. Oktober – Abendessen Menu

<i>Italiano</i>	<i>Deutsch</i>	<i>Français</i>	<i>English</i>
Caesar salad con julienne di petto di pollo o Farfalle alla panna, broccoli, funghi e pomodori cherry **	Caesar Salat mit Pouletbrust Streifen oder Farfalle an Rahmsauce mit Brokkoli Pilzen und Cherry Tomaten **	Salade Caesar à la julienne de poulet ou Farfalle à la crème, broccoli, champignons et tomates cherry **	Caesar salad with chicken julienne or Farfalle on creamy sauce with broccoli mushrooms and cherry tomatoes **
Consommé brunoise o Insalata di stagione **	Kraftbrühe mit Gemüsebrunoise oder Saisonsalat **	Consommé brunoise ou Salade de saison **	Consommé brunoise or Seasonal side salad **
Entrecote di manzo spadellato Salsa Béarnaise o Scaloppine di vitello saltate Salsa al Marsala Patata savoiarda Fagiolini verdi al burro **	Gebratenes Rinds-Entrecote an Béarnaisesauce oder Gebratene Kalbsschnitzel an Marsalasauce Kartoffeln nach Savoyardischer Art Grüne Bohnen mit Butter **	Entrecôte de boeuf sautée Sauce Béarnaise ou Escalopes de veau sautées Sauce au Marsala Pommes de terre savoyardes Haricots verts au beurre **	Sauteed beef entrecote on Béarnaise sauce or Sauteed veal escalopes Marsala sauce Savoyarde potatoes String beans with butter **
Mousse alle castagne Salsa ai frutti di bosco o Selezione di formaggi o Frutta fresca	Kastanien-Mousse Waldbeerensauce oder Käse Auswahl oder Frische Früchte	Mousse aux châtaignes Sauce aux fruits de bois ou Choix de fromages ou Fruits frais	Chestnuts mousse Wild berries sauce or Selection of cheese or Fresh fruits

Proposte di vini per la settimana Wine suggestion for this week		Darling Rosso, Federale Angelo Delea, Losone 1dl Fr. 7.50		Darling Bianco, Federale Angelo Delea, Losone 1dl Fr. 7		Oeil de Perdrix – Neuchâtel AOC - 2024 Cave des Coteaux 1dl Fr. 7.50	
Menu completo	Fr. 54	Ganzes Menu	Fr. 54	Menu complet	Fr. 54	Complete menu	Fr. 54
Piatto del giorno con insalata o minestra	Fr. 29	Tagesteller mit Salat oder Suppe	Fr. 29	Assiette du jour avec salade ou potage	Fr. 29	Main dish with side salad or soup	Fr. 29

La provenienza delle carni e dei pesci, così come la tabella degli allergeni e delle intolleranze può essere consultata sul menu “a la carte”

Die Herkunft von Fleisch und Fisch, sowie die Allergenen- und Intoleranz-Tabellen, finden Sie auf der “a la carte” Karte

L'origine de la viande et du poisson, ainsi que les tableaux des allergènes et d'intolérances peuvent être consultés sur le menu à la carte

The origin of meat and fish, as well as tables of allergens and intolerances can be consulted on the “a la carte” menu

Sonntag 11. Oktober – Abendessen Menu

<i>Italiano</i>	<i>Deutsch</i>	<i>Français</i>	<i>English</i>
Filetto di trota affumicato Toast e burro o Spaghetti alla carbonara **	Geräuchertes Forellenfilet Toast und Butter oder Spaghetti alla carbonara **	Filet de truite fumé Toast et beurre ou Spaghetti alla carbonara **	Smoked trout filet Toast and butter or Spaghetti alla carbonara **
Crema cavolfiori o Insalata di stagione **	Blumenkohl Rahmsuppe oder Saisonsalat **	Crème de chou-fleur ou Salade saison **	Cauliflower cream soup or Seasonal side salad **
Risotto alle erbe con code di gamberoni o Saltimbocca di lombatina d'agnello Salsa al Marsala Risotto al parmigiano Cavolini di Bruxelles al burro **	Kräuterrisotto mit Riesengarnelenschwänze oder Lammrücken-Saltimbocca Marsalasauce Parmesanrisotto Rosenkohl mit Butter **	Risotto aux fines herbes et queue de crevettes géantes ou Saltimbocca d' agneau Sauce au Marsala Risotto au parmesan Choux de Bruxelles au beurre **	Risotto with fines herbes and black tiger shrimps or Lamb saltimbocca Marsala sauce Risotto with parmesan Brussels sprouts with butter **
Macedonia di frutta fresca o Selezione di formaggi o Frutta fresca	Frischer Fruchtsalat oder Käse Auswahl oder Frische Früchte	Macedoine de fruits frais ou Choix de fromages ou Fruits frais	Fresh fruits salad or Selection of cheese or Fresh fruits

Proposte di vini per la settimana Wine suggestion for this week		Darling Rosso, Federale Angelo Delea, Losone 1dl Fr. 7.50		Darling Bianco, Federale Angelo Delea, Losone 1dl Fr. 7		Oeil de Perdrix – Neuchâtel AOC - 2024 Cave des Coteaux 1dl Fr. 7.50	
Menu completo	Fr. 54	Ganzes Menu	Fr. 54	Menu complet	Fr. 54	Complete menu	Fr. 54
Piatto del giorno con insalata o minestra	Fr. 29	Tagesteller mit Salat oder Suppe	Fr. 29	Assiette du jour avec salade ou potage	Fr. 29	Main dish with side salad or soup	Fr. 29

La provenienza delle carni e dei pesci, così come la tabella degli allergeni e delle intolleranze può essere consultata sul menu “a la carte”

Die Herkunft von Fleisch und Fisch, sowie die Allergenen- und Intoleranz-Tabellen, finden Sie auf der “a la carte” Karte

L'origine de la viande et du poisson, ainsi que les tableaux des allergènes et d'intolérances peuvent être consultés sur le menu à la carte

The origin of meat and fish, as well as tables of allergens and intolerances can be consulted on the “a la carte” menu

Menu à la carte

Classici e specialità della cucina del Federale

ANTIPASTI, INSALATE e MINESTRE

Carpaccio di bresaola con rucola, scaglie di parmigiano e limone

Fr. 26

Carpaccio de bresaola à la roquette, copeaux de parmesan et citron

½P. Fr 19

Bresaola-Carpaccio mit Rucola, Parmesanspänen und Zitrone

Thinly sliced bresaola with rocket, parmesan shavings and lemon

Salmone norvegese affumicato con toast e burro

Fr. 26

Saumon norvégien fumé, toast et beurre

½P. Fr. 18

Geräucherter norwegischer Lachs mit Toast und Butter

Smoked Norwegian salmon with toast and butter

Grande insalata mista con prosciutto cotto e uovo

Fr. 21

Grande salade mêlée au jambon cuit et œuf

Grosser Salatteller mit Schinken und Ei

Large mixed salad with ham and egg

Ristretto di coda di bue al Porto e uovo

Fr. 16

Consommé de queue de bœuf au Porto et œuf

Klare Ochsenchwanzsuppe mit Portwein und Ei

Clear oxtail soup with Port wine and egg

PASTA E RISOTTI

Ravioli agli spinaci e ricotta al burro e salvia 🌱

Fr. 22

Ravioli aux épinards et à la ricotta, beurre à la sauge

Spinat-Ricotta-Ravioli an Salbeibutter

Ricotta and spinach ravioli with sage butter

Spaghetti al pomodoro 🌱 **o alla Carbonara**

Fr. 15 / 19

Spaghetti à la sauce tomates 🌱 ou à la carbonara

Spaghetti an Tomatensauce 🌱 oder an Carbonarasauce

Spaghetti with tomatoes sauce 🌱 or carbonara sauce

Risotto allo zafferano con verdure di stagione, piselli e pomodori 🌱

Fr. 22

Risotto au safran, légumes, petits pois et tomates

Safranrisotto mit Erbsen, Gemüse und Tomaten

Saffron risotto with peas, vegetables and tomatoes

SECONDI PIATTI

Piccata di vitello alla milanese con risotto al parmigiano

Fr. 46

Piccata de veau à la milanaise et risotto au parmesan

½P. Fr. 30

Kalbpiccata nach Mailänder Art mit Parmesanrisotto

Veal piccata Milanese style with parmesan risotto

Entrecôte di manzo alla griglia con burro alle erbe e patate fritte

Fr. 46

Entrecôte de bœuf grillée, beurre Maître d'Hôtel et pommes frites

Grilliertes Rindsentrecôte mit Kräuterbutter und Pommes frites

Grilled beef entrecôte with herb butter and French fries

Filetto di coregone del Lago di Lugano alla mugnaia

Fr. 35

Filet de féra du lac de Lugano meunière

½P. Fr. 26

Felchenfilet aus dem Luganersee nach Müllerinart

Whitefish fillet from Lake Lugano, meunière style

Carta Autunnale

Sapori e profumi di stagione



SAPORI D'AUTUNNO

Insalata autunnale con pancetta, funghi misti, crostini e uva

Fr. 22

Salade d'automne aux lardons, champignons variés, croûtons et raisins
Herbstsalat mit Speck, gemischten Pilzen, Croûtons und Trauben
Autumn salad with bacon, mixed mushrooms, croutons and grapes

Crema di castagne con mirtilli 🌿

Fr. 14

Velouté de châtaignes aux myrtilles
Kastaniencremesuppe mit Heidelbeeren
Chestnut soup with blueberries



PASTE E RISOTTI

Lasagne fatte in casa con carne di manzo "Don Matteo"

Fr. 25

Lasagnes maison au bœuf « Don Matteo »
Hausgemachte Lasagne mit Rindfleisch «Don Matteo»
Homemade beef lasagne "Don Matteo"

Spätzli agli spinaci e funghi gratinati con formaggio d'Alpe ticinese e uovo al piatto 🌿

Fr. 25

Spätzli aux épinards et champignons gratinés au fromage d'alpage tessinois, œuf au plat
Spinatspätzli mit Pilzen und Tessiner Alpkäse überbacken, dazu Spiegelei
Spinach spätzli with mushrooms, Ticino alpine cheese and fried egg

Penne alle castagne con seitan bio ticinese, zucca e verza

Fr. 24

Penne aux châtaignes, seitan bio tessinois, courge et chou frisé
Kastanien-Penne mit Tessiner Bio-Seitan, Kürbis und Wirsing
Chestnut penne with organic Ticino seitan, pumpkin and savoy cabbage

Gnocchi di patate saltati con porcini 🌿

Fr. 26

Gnocchi de pommes de terre sautés aux cèpes
Gebratene Kartoffelgnocchi mit Steinpilzen
Sautéed potato gnocchi with porcini mushrooms

Risotto alla zucca con nocciole e Taleggio 🌿

Fr. 25

Risotto à la courge, noisettes et Taleggio
Kürbisrisotto mit Haselnüssen und Taleggio
Pumpkin risotto with hazelnuts and Taleggio



SELVAGGINA

Salmi di cervo al Merlot con spätzli e cavolo rosso brasato

Fr. 30

Civet de cerf au Merlot, spätzli et chou rouge braisé
Hirschpfeffer an Merlotsauce mit Spätzli und geschmortem Rotkraut
Venison stew with Merlot, spätzli and braised red cabbage

Scaloppine di cervo al Cognac e noci con spätzli e cavolo rosso brasato

Fr. 33

Escalopes de cerf au Cognac et aux noix, spätzli et chou rouge braisé
Hirschschnitzel an Cognac-Nusssauce mit Spätzli und geschmortem Rotkraut
Venison escalopes with Cognac and walnuts, spätzli and braised red cabbage

IVA 8.1% inclusa

TVA 8.1% inclus

MwST 8.1% imbegriffen

VAT 8.1% included

Dolci & Dessert

Macedonia di frutta fresca

Fr. 9

Macédoine de fruits frais

Frischer Fruchtsalat

Fresh fruit salad

Piatto di formaggi

Fr. 10

Assiette de fromages

Käseteller

Cheese selection

Coppa Nesselrode con vermicelli di castagne, meringa e gelato alla vaniglia

Fr. 13

Coupe Nesselrode aux vermicelles de châtaignes, meringue et glace vanille

Coupe Nesselrode mit Kastanien-Vermicelles, Meringue und Vanilleglace

Nesselrode coupe with chestnut vermicelli, meringue and vanilla ice cream

Zabaione al Marsala con gelato alla vaniglia e frutti di bosco

Fr 13

Sabayon au Marsala, glace vanille et fruits rouges

Sabayon mit Marsala, Vanilleglace und Waldbeeren

Marsala sabayon with vanilla ice cream and berries

Banana caramellata con Grand Marnier, gelato alla vaniglia

Fr. 10

Banane caramélisée au Grand Marnier, glace vanille

Karamellisierte Banane mit Grand Marnier und Vanilleglace

Caramelised banana with Grand Marnier and vanilla ice cream

Crema rovesciata al caramello

Fr. 8

Crème renversée au caramel

Gestürzte Caramelcreme

Caramel custard

Sorbetti della casa (fragola, mango, limone) la pallina

Fr. 3

Sorbets maison (fraise, mangue, citron), la boule

Hausgemachte Sorbets (Erdbeere, Mango, Zitrone) pro Kugel

Homemade sorbets (strawberry, mango, lemon), each scoop

Con vodka – avec vodka -mit Vodka – with vodka

+ Fr. 4

Con panna -avec crème fouettée-mit Schlagrahm - w/whipped cream

+ Fr. 2

Dolce del giorno

Fr. 7

Dessert du jour – Tagesdessert

Dessert of the day

