

Lunedì 14 ottobre – menu della cena

| Italiano | Deutsch | Français | English |
|---|---|--|---|
| Mousse di formaggio su carpaccio di barbabietole con rucola e noci o Flan di carote su salsa alle erbette *** | Käsemousse auf Randen-Carpaccio mit Rauke und Nüssen oder Karotten-Flan auf Kräutersauce *** | Mousse de fromage sur carpaccio de betteraves à la roquette et noix ou Flan de carottes sur sauce aux fines herbes *** | Cheese mousse on beets carpaccio with rocket and nuts or Carotts flan on herbs sauce *** |
| Crema di castagne o Insalata di stagione *** | Kastanienrahmsuppe oder Saisonsalat *** | Crème de chataignes ou Salade de saison *** | Chestnuts cream soup or Seasonal side salad *** |
| Spätzli agli spinaci e funghi gratinati al formaggio d'Alpe Ticinese, uovo al piatto o Salmi di cervo con mele Spätzli al burro Cavolo rosso brasato ** | Spinatspätzli mit Pilzen, ueberbacken mit Tessiner Alpkäse, Spiegelei oder Hirschpfeffer mit Äpfeln Spätzli an Butter Geschmortes Rotkraut ** | Spätzli aux épinards et champignons, gratinés au fromage des Alps tessinois, oeuf au plat ou Civet de cerf aux pommes Spätzli au beurre Chou rouge braisé ** | Spinach spätzli with mushrooms, gratinated with Ticino Apl cheese, fried egg or Deer stew with apple Spätzli with butter Braised red cabbage ** |
| Coppa Danimarca o Selezione di formaggi o Frutta fresca | Coupe Denmark oder Käse Auswahl oder Frische Früchte | Coupe Danmarc ou Choix de fromages ou Fruits frais | Ice cup Danimarc or Selection of cheese or Fresh fruits |



Menu completo
Solo piatto principale

Fr. 49
Fr. 28

Ganzes Menu
Nur Hauptgang/Tagesteller

Fr. 49
Fr. 28

Menu complet
Plat principal/Assiette du jour

Fr. 49
Fr.28

Complete menu
Main dish only

Fr. 49
Fr. 28

Martedì 15 ottobre – menu della cena

Italiano

Deutsch

Français

English

| | | | |
|--|--|--|---|
| Carpaccio di bresaola con rucola e parmigiano o | Bresaola Carpaccio mit Rauke und Parmesan oder | Carpaccio de bresaola à la roquette et parmesan ou | Bresaola carpaccio with rocket and parmesan cheese or |
| Tartare di salmone affumicato su cetrioli all'aneto ** | Geräuchtes Lachs-Tatar auf Dill-Gurken ** | Tartare de saumon fumé sur concombre et à l'aneth ** | Smoked salmon tartare on dill cucumber ** |
| Consommé brunoise o | Kraftbrühe mit Gemüsebrunoise oder | Consommé brunoise ou | Consommé brunoise or |
| Insalata di stagione ** | Saisonsalat ** | Salade de saison ** | Seasonal side salad ** |
| Scaloppine di vitello Salsa al limone o | Gebratene Kalbsschnitzel an Zitronensauce oder | Escalopes de veau sautées Sauce au citron ou | Sauteed veal escalopes Lemon sauce or |
| Roastbeef all'inglese Salsa al Merlot Gratin di patate Zucchine saltate ** | Roastbeef Englischer Art Merlotsauce Kartoffelgratin Gebratene Zuchetti ** | Roastbeef à l'anglaise Sauce au Merlot Gratin de pommes de terre Courgettes sautées ** | Roastbeef English style Merlot wine sauce Potatoes gratin Sauteed zucchini ** |
| Strudel di mele Gelato alla vaniglia o | Apfelstrudel Vanilleglace oder | Strudel aux pommes Glace vanille ou | Apple strudel 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. 49
Fr. 28

Ganzes Menu
Nur Hauptgang/Tagesteller

Fr. 49
Fr. 28

Menu complet
Plat principal/Assiette du jour

Fr. 49
Fr.28

Complete menu
Main dish only

Fr. 49
Fr. 28

Mercoledì 16 ottobre – menu della cena

| Italiano | Deutsch | Français | English |
|--|---|---|---|
| Insalata di finocchi e arance ai gamberetti o Toast ai funghi misti ** | Fenchelsalat mit Orangen und Garnelen oder Toast mit verschiedenen Pilzen ** | Salade de fenouils aux oranges et crevettes ou Toast aux champignons ** | Fennel salad with oranges and shrimps or Mushrooms toast ** |
| Passato di piselli verdi alla menta o Insalata di stagione ** | Grünerbsensuppe mit Minze oder Saisonsalat ** | Potage aux pois verts à la menthe ou Salade saison ** | Green peas puree soup with minth or Seasonal side salad ** |
| Petto di pollo al forno Salsa alla senape Patate rosolate o Filetto di coregone del lago di Lugano al burro e mandorle Patate al naturale Broccoli ai pomodori ** | Gebratene Pouletbrust an Senfsauce Bratkartoffeln oder Gebratenes Felchenfilet aus dem Luganersee an Mandelbutter Salzkartoffeln Brokkoli mit Tomaten ** | Suprême de poulet rôti Sauce à la moutarde Pommes de terre rissolées ou Filet de féra sauté du lac de Lugano Beurre aux amandes Pommes nature Broccoli à la concasse de tomates ** | Roasted chicken breast Mustard sauce Roasted potatoes or Sauteed white fish from the Lugano lake on almonds butter Nature potatoes Broccoli with tomatoes ** |
| Coppa Nesselrode Gelato vaniglia con vermicelli di castagne o Selezione di formaggi o Frutta fresca | Coupe Nesselrode Vanilleeis mit Kastanien Vermicelles oder Käse Auswahl oder Frische Früchte | Coupe Nesselrode Glace vanille aux vermicelles de châtaignes ou Choix de fromages ou Fruits frais | Ice cup Nesselrode Vanilla ice with chestnuts vermicelles or Selection of cheese or Fresh fruits |



Menu completo
Solo piatto principale

Fr. 49
Fr. 28

Ganzes Menu
Nur Hauptgang/Tagesteller

Fr. 49
Fr. 28

Menu complet
Plat principal/Assiette du jour

Fr. 49
Fr.28

Complete menu
Main dish only

Fr. 49
Fr. 28

Giovedì 17 ottobre – menu della cena

| Italiano | Deutsch | Français | English |
|--|---|---|--|
| Insalata autunnale con funghi, pancetta, uva e crostini o Crespella alla Fiorentina ** | Herbstsalat mit Pilze, Speck, Trauben und Croutons oder Pfannkuchen Florentinerart mit Spinat gefüllt ** | Salade automnale aux champignons, lardons, raisons et croûtons ou Crêpe à la florentine aux épinards ** | Fall salad with mushrooms bacon, grapes and croutons or Crepe Florence style with spinach ** |
| Crema di zucca o Insalata di stagione ** | Kürbisrahmsuppe oder Saisonsalat ** | Crème de courge ou Salade de saison ** | Pumpkins cream soup or Seasonal side salade ** |
| Scaloppa di tonno nel manto di nocciole e pistacchi Salsa all'arancia Riso selvatico o Brasato di manzo Salsa al Merlot Polenta ticinese Carote glassate ** | Gebratenes Thunfischsteak im Haselnuss-Pistazienmantel an Orangensauce Wildreis oder Rindsschmorbraten an Merlotsauce Polenta Tessiner Art Glasierte Karotten ** | Steak de thon aux noisettes et pistaches Sauce à l'orange Riz sauvage ou Boeuf braisé Sauce au Merlot Polenta tessinoise Carottes glacées ** | Tuna steak with hazelnuts and pistachio Orange sauce Wild rice or Braised beef Merlot wine sauce Polenta Ticino style Glaced carotts ** |
| Ananas marinato con menta e rosmarino Sorbetto al mango o Selezione di formaggi o Frutta fresca | Marinierte Ananas mit Minze und Rosmarin Mangosorbet oder Käse Auswahl oder Frische Früchte | Ananas marinée à la menthe et romarin Sorbet à la mangue ou Choix de fromages ou Fruits frais | Marinated pineapple with minth & rosemary Mango sorbet or Selection of cheese or Fresh fruits |

Venerdì 18 ottobre – menu della cena



Menu completo
Solo piatto principale

Fr. 49
Fr. 28

Ganzes Menu
Nur Hauptgang/Tagesteller

Fr. 49
Fr. 28

Menu complet
Plat principal/Assiette du jour

Fr. 49
Fr.28

Complete menu
Main dish only

Fr. 49
Fr. 28

Italiano**Deutsch****Français****English**

| | | | |
|--|---|---|---|
| Piatto d' affettati ticinesi o Spaghetti al pomodoro ** | Tessiner Aufschnitt-Teller oder Spaghetti an Tomatensauce ** | Petite assiette de charcuterie tessinoise ou Spaghetti à la sauce tomates ** | Ticino cold cuts or Spaghetti on tomatoes sauce ** |
| Crema di carote al cocco o Insalata di stagione ** | Karottenrahmsuppe mit Kokosnuss oder Saisonsalat ** | Crème de carottes et noix de coco ou Salade de saison ** | Carotts cream soup with coconuts or Seasonal side salad ** |
| Verdure miste con tofu in salsa al curry Riso basmati o | Mischgemüse mit Tofu an Currysauce Basmatireis oder | Macedoine de légumes et tofu à la sauce au curry Riz basmati ou | Mixed vegetables and tofu on curry sauce Basmati rice or |
| Scaloppa di salmone alla griglia Salsa al basilico | Grilliertes Laschsschnitzel Basilikumsauce | Escalope de saumon grillée Sauce au basilic | Grilled salmon escalope Basil sauce |
| Pure di patate allo zafferano Spinaci al burro ** | Kartoffelstock mit Safran Spinat mit Butter ** | Puré de pommes de terre au safran Epinards au beurre ** | Mashed potatoes with saffron Spinach with butter ** |
| Mousse alle castagne Salsa ai frutti di bosco o | Kastanienmousse Waldbeerensauce oder | Mousse aux châtaignes Sauce aux baies de bois ou | Chestnuts mousse Wild berries sauce or |
| Selezione di formaggi o Frutta fresca | Käse Auswahl oder Frische Früchte | Choix de fromages ou Fruits frais | Selection of cheese or Fresh fruits |



Menu completo
Solo piatto principale

Fr. 49
Fr. 28

Ganzes Menu
Nur Hauptgang/Tagesteller

Fr. 49
Fr. 28

Menu complet
Plat principal/Assiette du jour

Fr. 49
Fr.28

Complete menu
Main dish only

Fr. 49
Fr. 28

Sabato 19 ottobre – menu della cena

| Italiano | Deutsch | Français | English |
|--|--|---|--|
| Insalata Waldorf con petto d'anatra affumicato ai mirtilli o Farfalle alla panna con broccoli e salmone affumicato ** | Waldorfsalat mit Geräucher Entenbrust mit Heidelbeeren oder Farfalle an Rahmsauce mit Brokkoli und geräuchtem Lachs ** | Salade Waldorf au magret de canard fumé et mirtilles ou Farfalle à la crème aux broccoli et saumon fumé ** | Waldorf salad with smoked duckling breast and berries or Farfalle on creamy sauce with broccoli and smoked salmon ** |
| Passato di ceci al rosmarino o Insalata di stagione ** | Passierte Kickererbsensuppe mit Rosmarin oder Saisonsalat ** | Potage de pois chiches au romarin ou Salade de saison ** | Chick peas puree soup with rosemary or Seasonal side salad ** |
| Arrosti di maiale farciti alle prugne o Dadolata di lombatina di Coniglio alla senape e erba cipollina Patate rosolate Fagiolini verdi al timo ** | Schweinsbraten gefüllt mit Zwetschgen oder Gebratene Kaninchenrückenfiletwürfel an Senf und Schnittlauchsauce Brat-Kartoffeln Grüne Bohnen mit Thymian ** | Rôti de porc Farcie aux prunes ou Dès de filet de râble de lapin à la sauce moutarde et ciboulette Pommes de terre rissolées Haricots verts au thym ** | Roast porc filled with plums or Saute rabbit loin filet cubes on mustard and chives sauce Roasted potatoes String beans with thyme ** |
| Sorbetto al mango o Selezione di formaggi o Frutta fresca | Mangosorbet oder Käse Auswahl oder Frische Früchte | Sorbet à la mangue ou Choix de fromages ou Fruits frais | Mango sorbet or Selection of cheese or Fresh fruits |



Menu completo
Solo piatto principale

Fr. 49
Fr. 28

Ganzes Menu
Nur Hauptgang/Tagesteller

Fr. 49
Fr. 28

Menu complet
Plat principal/Assiette du jour

Fr. 49
Fr.28

Complete menu
Main dish only

Fr. 49
Fr. 28

Domenica 20 ottobre – menu della cena

Italiano

Deutsch

Français

English

| | | | |
|--|---|--|---|
| Cocktail di gamberetti con pomodori e basilico o Ravioli agli spinaci al burro e salvia ** | Garnelen-Cocktail mit Tomaten und Basilikum oder Spinat-Ravioli an Salbeibutter ** | Cocktail de crevettes avec tomates et basilic ou Ravioli aux épinards au beurre à la sauges ** | Shrimps Cocktail with tomatoes and basil or Ravioli filled with spinach on sages butter ** |
| Crema al pomodoro o Insalata di stagione ** | Tomatenrahmsuppe oder Saisonsalat ** | Crème de tomates ou Salade de saison ** | Tomato cream soup or Seasonal side salad ** |
| Risotto ai funghi misti o Piccata di vitello alla Milanese Risotto al parmigiano Cavoli di Bruxelles al burro ** | Risotto mit Pilzragout oder Kalbpiccata Mailänder Art Parmesanrisotto Rosenkohl mit Butter ** | Risotto à la mélange de champignons ou Piccata de veau à la milanaise Risotto au parmesan Chou de Bruxelles au beurre ** | Risotto with mixed mushrooms or Veal piccata Milan style Risotto with parmesan Brussel sprouts ** |
| 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. 49
Fr. 28

Ganzes Menu
Nur Hauptgang/Tagesteller

Fr. 49
Fr. 28

Menu complet
Plat principal/Assiette du jour

Fr. 49
Fr.28

Complete menu
Main dish only

Fr. 49
Fr. 28

Menu alla carta Speisekarte Menu à la carte

| | | |
|---|---------------------|-----------------|
| <i>Carpaccio di bresaola con rucola, scaglie di parmigiano e limone</i> | | Fr. 25 |
| Carpaccio de bresaola avec rucola, parmesan et citron | ½ Porz | Fr. 18 |
| Bresaola-Carpaccio mit Rucola, Parmesan et citron | | |
| Thin slices of Bresaola (air dried beef) with rocket leaves, parmesan and lemon | | |
| <i>Salmone norvegese affumicato con toast e burro</i> | | Fr. 25 |
| 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. 19 |
| Grande salade mêlée avec jambon cuit et oeuf | | |
| 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. 14 |
| Oxtail clair au Porto et oeuf | | |
| 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 buffet and sage leaves | | |
| <i>Spaghetti al pomodoro opp alla Carbonara</i> | Fr. 15V / 19 | |
| Spaghetti à la sauce tomate ou Carbonara | | |
| Spaghetti an Tomatensauce oder Carbonarasauce | | |
| Spaghetti with either Tomatoes or Carbonara sauce | | |
| <i>Risotto allo zafferano con piselli e pomodori</i> | | Fr. 22 V |
| Risotto au safran, petits pois et tomates | | |
| Risotto mit Safran, Erbsen und Tomaten | | |
| Risotto with saffron, green peas and tomatoes | | |
| <i>Piccata di vitello alla milanese con risotto al parmigiano</i> | | Fr. 44 |
| Piccata de veau à la milanaise avec risotto au parmesan | ½ Porz | Fr. 29 |
| Kalbpiccata 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. 42 |
| 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. 33 |
| Filet de féra du lac de Lugano meunière | ½ Porz | Fr. 25 |
| Gebratenes Felchenfilet aus dem Luganersee Müllerinart | | |
| Sauted whitefish from Lugano lake meuniere style | | |

Gemütlicher Herbst

Insalata autunnale con pancetta, funghi misti crostini e uva

Fr. 22

Salade automnale avec lardons, champignons, croutons et raisins
Herbstsalat mit Speck, Pilzen, Croutons und Trauben
Fall salad with bacon, mushrooms, croutons and grapes

Mousse ai funghi e ricotta su carpaccio di zucca con rucola e noci

Fr. 24 V

Mousse de champignons et ricotta sur carpaccio de courge avec roquette et noix
Pilz-Ricotta Mousse auf Kürbis-Carpaccio mit Rauke und Nüsse
Mousse of mushrooms and ricotta cheese on pumpkins carpaccio with rocket and walnuts

Crema di castagne e mirtilli

Fr. 12 V

Crème de châtaignes et mirtilles
Kastanienrahmsuppe mit Heidelbeeren
Chestnuts cream soup with blueberries

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

Fr. 25 V

Spätzli aux épinards et champignons gratinées au fromage des alpes tessinois, oeuf au plat
Spinatspätzli mit Pilzen überbacken mit Tessiner Alpkäse, Spiegelei
Spinachspätzli with mushrooms gratinated with Ticino Alp cheese, fried egg

Penne alle castagne con Seitan Bio ticinese, zucca e verza

Fr. 24 V

Penne aux châtaignes au seitan Bio tessinoi, courge et chou frisè
Kastanien-Penne mit Tessiner Seitan Tofu, Kürbis und Wirsing
Chestnuts penne with Organic Ticino seitan, pumpkins and savoy cabbage

Gnocchi di patate e castagne al rosmarino su fonduta di zucca

Fr. 21 V

Gnocchi de pommes de terre et châtaignes au romarin sur coulis de courge
Kartoffelgnocchi mit Kastanien und Rosmarin auf Kürbissauce
Potatoes and chestnuts gnocchi with rosemary on pumpkins sauce

Risotto alla zucca con o senza granella di luganiga

Fr. 22

Risotto à la courge avec ou sans miettes de saucisse de porc tessinoise
Kürbis- Risotto mit oder ohne Tessiner Schweinswurstkrümel
Pumpkins risotto with or without Ticino porc sausage crumbs

Fr. 18 V

Salmi di cervo al Merlot con spätzli e cavolo rosso brasato

Fr. 29

Civet de cerf au Merlot avec spätzli et chou rouge braisé
Hirsch-Pfeffer an Merlotsauce mit Spätzli und geschmortes Rotkraut
Deer stew on Merlot sauce with spätzli and braised red cabbage

Scaloppine di cervo salsa al Cognac e noci, spätzli e cavolo rosso

Fr. 32

Escalopes de cerf à la sauce au Cognac et noix, spätzli et chou rouge
Gebratene Hirschschnitzel, Nuss-Cognacsauce, Spätzli und Rotkraut
Sautéed deer escalops on walnuts-Cognacsauce with spätzli and braised red cabbage

IVA 8.1% inclusa

TVA 8.1% inclus

MwST 8.1% imbegriffen

VAT 8.1% included

