

Lunedì 16 dicembre – menu della cena

Italiano	Deutsch	Français	English
Mousse ai funghi su carpaccio di barbabietole con rucola e noci o Quiche alle verdure su mazzetto d'insalata ***	Pilzmousse auf Randen-Carpaccio mit Rauke und Nüssen oder Gemüse-Quiche auf Blattsalat ***	Mousse aux champignons sur carpaccio de betteraves à la roquette et noix ou Quiche aux légumes sur bouquet de salade ***	Mushrooms mousse on beets carpaccio with rocket and walnuts or Vegetables quiche on salad bouquet ***
Crema di zucca o Insalata di stagione ***	Kürbisrahmsuppe oder Saisonsalat ***	Crème de courge ou Salade de saison ***	Pumpkins cream soup or Seasonal side salad ***
Scaloppine di maiale impanate Patate fritte o Scaloppine di vitello Salsa al Marsala Spätzli al burro Verdure del giorno **	Panierte Schweineschnitzel Pommes frites oder Kalbsschnitzel Marsalasauce Butterspätzli Tagesgemüse **	Escalopes de porc panées Pommes frites ou Escalopes de veau Sauce au Marsala Spätzli au beurre Légume du jour **	Bread crumbed porc escalopes French fries or Veal escalopes Marsala sauce Spätzli with butter Vegetables of the day **
Coppa Danimarca o Selezione di formaggi o Frutta fresca	Coupe Denmark oder Käse Auswahl oder Frische Früchte	Coupe Denmark 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 17 dicembre – menu della cena

Italiano

Deutsch

Français

English

Carpaccio di bresaola con rucola e parmigiano o Polpette di tofu e noci Salsa al formaggio **	Bresaola Carpaccio mit Rauke und Parmesan oder Tofu-Nussfrikadellen auf Käsesauce **	Carpaccio de bresaola à la Roquette et parmesan ou Fricandelles de tofu et noix Sauce au fromage **	Bresaola carpaccio with rocket and parmesan cheese or Tofu and walnuts fricandels Cheese sauce **
Consommé brunoise o Insalata di stagione **	Kraftbrühe mit Gemüsebrunoise oder Saisonsalat **	Consommé brunoise ou Salade de saison **	Consommé brunoise or Seasonal side salad **
Scaloppine di vitello Salsa al limone O Dadolata di manzo saltata Salsa alle erbette Riso alle verdure Zucchine saltate **	Gebratene Kalbsschnitzel an Zitronensauce oder Gebratene Rindswürfel Kräutersauce Gemüsereis Gebratene Zuchetti **	Escalopes de veau sautées Sauce au citron ou Dès de boeuf sautés Sauce aux fines herbes Riz aux légumes Courgettes sautées **	Sauteed veal escalopes Lemon sauce or Sauteed beef cubes Herbs sauce Rice with vegetables Sauteed zucchini **
Crema al caramello o Selezione di formaggi o Frutta fresca	Caramel-Köpfli oder Käse Auswahl oder Frische Früchte	Crème renversée au caramel ou Choix de fromages ou Fruits frais	Caramel crustard cream 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

Mercoledì 18 dicembre – menu della cena

Italiano	Deutsch	Français	English
Salmone affumicato Toast e burro o Tortiglioni alla bolognese **	Geräucherter Lachs Toast und Butter oder Toartiglioni alla bolognese **	Saumon fumé Toast et beurre ou Tortiglioni alla bolognese **	Smoked salmon Toast bread and butter or Tortiglioni Bolognese style **
Passato di patate o Insalata di stagione **	Passierte Kartoffelsuppe oder Saisonsalat **	Potage Parmentier ou Salade saison **	Potatoes pureed soup or Seasonal side salad **
Controfiletto di manzo spadellato Salsa al pepe verde Patate rosolate o Filetto di coregone del lago di Lugano al burro e mandorle Patate al naturale Broccoli ai pomodori **	Gebratenes Rinds-Entrecote Grünerpfeffersauce Bratkartoffeln oder Gebratenes Felchenfilet aus dem Luganersee an Mandelbutter Salzkartoffeln Brokkoli mit Tomaten **	Entrecôte de boeuf sautée Sauce au poivre vert Pommes de terre rissolées ou Filet de féra sauté du lac de Lugano Beurre aux amandes Pommes nature Broccoli à la concasse de tomates **	Sauteed beef entrecote Green pepper 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 19 dicembre – menu della cena

Italiano	Deutsch	Français	English
Insalata autunnale con funghi, pancetta, uva e crostini o Ravioli spinaci e ricotta Burro alla salvia **	Herbstsalat mit Pilzen Speck, Trauben und Croutons oder Spinat-Ricottaravioli an Salbeibutter **	Salade automnale aux champignons, lardons, raisins et croûtons ou Ravioli aux épinards et ricotta au beurre à la sauge **	Fall salad with mushrooms bacon, grapes and croutons or Spinach & ricotta ravioli on sage butter **
Crema di zucca o Insalata di stagione **	Kürbisrahmsuppe oder Saisonsalat **	Crème de courge ou Salade de saison **	Pumpkins cream soup or Seasonal side salade **
Petto di pollo al forno Salsa alla senape o Bistecca di maiale salsa ai funghi Puré di patate Carote glassate **	Gebratene Pouletbrust an Senfsauce oder Gebratenes Schweinssteak mit Pilzen Kartoffelstock Glasierte Karotten **	Suprême de poulet rôti Sauce à la moutarde ou Steak de porc sauté aux champignons Pommes de terre purée Carottes glacées **	Roasted chicken breast on mustard sauce or Sauteed porc steak with mushrooms Mashed potatoes Glaced carrots **
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



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
Sauted 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

