

## Lunedì 10 marzo – menu della cena

Italiano	Deutsch	Français	English
Duo di mousse di formaggio e di zucca su carpaccio di barbabietola con rucola e noci o Penne alle castagne gratinate ai funghi e formaggio d'Alpe ticinese ***	Käse- und Kürbismousse auf Randen-Carpaccio mit Rucola und Nüssen oder Ueberbackene Kastanien-Penne mit Pilzen und Tessiner Alpkäse ***	Mousses de fromage et de courge sur carpaccio de betterave avec roquette et noix ou Penne aux chataîgnes gratinées aux champignons et fromage des Alpes tessinois ***	Cheese and pumpkins mousse on beet carpaccio with rocket and walnuts or Gratinated chestnuts penne with mushrooms and Ticino Alp cheese ***
Crema di zucca o Insalata di stagione ***	Kürbisrahmsuppe oder Saisonsalat ***	Crème de courges ou Salade de saison ***	Pumpkins cream soup or Seasonal side salad ***
Sminuzzato di tofu Bio ticinese con verdure primaverili o Scaloppine di maiale impanate Patate rosolate Carote glassate **	Tessiner Bio Tofugeschnetzeltes mit Frühlingsgemüse oder Panierte Schweinsschnitzel Bratkartoffeln Glasierte Karotten **	Emincé de tofu Bio tessinois aux légumes de printemps ou Escalopes de porc panées Pommes de terre rissolées Carottes glacées **	Sliced organic Tofu of Ticino with spring vegetables or Bread crumbed porc escalopes Roasted potatoes Glaced carrots **
Semifreddo al miele Salsa al cioccolato o Selezione di formaggi o Frutta fresca	Honig-Rahmgefrorenes Schokoladensauce oder Käse Auswahl oder Frische Früchte	Parfait au miel Sauce au chocolat ou Choix de fromages ou Fruits frais	Honey parfait Chocolat sauce 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 11 marzo – menu della cena

Italiano	Deutsch	Français	English
Insalata di finocchi e arance con gorgonzola o Spaghetti alla carbonara d'asparagi verdi **	Fenchel-Oragensalat mit Gorgonzola oder Spaghetti an grüne Spargeln- Carbonara **	Salade de fenouil et oranges au gorgonzola ou Spaghetti à la carbonara d'aspèrges vertes **	Fennel and orange salad with gorgonzola or Spaghetti on green asparagus carbonara **
Crema di carote e zenzero o Insalata di stagione **	Karottenrahmsuppe mit Ingwer oder Saisonsalat **	Crème de carottes et gingembre ou Salade de saison **	Carrots cream soup with ginger or Seasonal side salad **
Filetto di branzino saltato con erbetta e pomodori cherry o Scaloppine di vitello saltate Salsa al limone Riso alle mandorle Spinaci al burro **	Gebratenes Wolfsbarschfilet mit Kräutern und Cherry-Tomaten oder Gebratene Kalbsschnitzel an Zitronensauce Reis mit Mandeln Spinat an Butter **	Filet de loup de mer sauté aux fines herbes et tomates cherry ou Escalopes de veau sautées Sauce au citron Riz aux amandes Epinards au beurre **	Sauteed seabass filet with herbs and cherry tomatoes or Sauteed veal escalopes Lemon sauce Rice with almonds Spinach with butter **
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

## Mercoledì 12 marzo – menu della cena

Italiano	Deutsch	Français	English
Insalata d'avocado, pomodoro coriandolo e gamberetti o Fusilli al pesto con patate e fagioli verdi **	Avocadosalat mit Tomaten ,Koriander und Garnelen oder Fusilli an Pesto mit Kartoffeln und grüne Bohnen **	Salade d'avocats, tomates, coriander et crevettes ou Fusilli au Pesto, pommes de terre et haricots verts **	Avocado salad with tomatoes, coriander and shrimps or Fusilli with pesto potatoes and string beans **
Crema d'asparagi verdi o Insalata di stagione **	Grüne Spargelrahmsuppe oder Saisonsalat **	Crème d'aspèrges vertes ou Salade saison **	Green asparagus cream soup or Seasonal side salad **
Finocchio farcito con zucchini, pinoli e parmigiano Salsa al pomodoro o Saltimbocca di coniglio Salsa al Marsala Gnocchi al semolino Verdura mista di stagione **	Gefüllter Fenchel mit Zucchini, Pinienkerne und Parmesan an Tomatensauce oder Kaninchen-Saltimbocca Marsalasauce Griessgnocchi Saisonales Mischgemüse **	Fenouil farci aux courgettes, pignons de pin et parmesan Sauce tomates ou Saltimbocca de lapin Sauce au Marsala Gnocchi de semoule Macedoine de légumes **	Filled fennel with zucchini, pine nuts and parmesan Tomatoes sauce or Rabbit saltimbocca Marsala sauce Semolina gnocchi Mixed vegetables **
Fragole marinate Gelato alla vaniglia o Selezione di formaggi o Frutta fresca	Marinierte Erdbeeren Vanilleeis oder Käse Auswahl oder Frische Früchte	Fraises marinées Glace vanille ou Choix de fromages ou Fruits frais	Marinated strawberries Vanilla ice 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

## Giovedì 13 marzo – menu della cena

### Italiano

### Deutsch

### Français

### English

Insalata di zucca e zucchini  
con polpette di ceci

o

Pizzoccheri Valtellinesi

\*\*

Crema di finocchi al Pernod

o

Insalata di stagione

\*\*

Goulach di seitan  
all'ungherese

o

Brasato di manzo al Merlot

Polenta

Cavolini di Bruxelles

\*\*

Sorbetto al limone

o

Selezione di formaggi

o

Frutta fresca

Kürbis-Zucchini Salat  
mit Kickererbsenfrikadellen

oder

Pizzoccheri Veltliner Art

\*\*

Fenchelrahmsuppe mit Pernod

oder

Saisonsalat

\*\*

Seitan-Goulach  
Ungarische Art

oder

Rindsschmorbraten an Merlotsauce

Polenta

Gedünsteter Rosenkohl

\*\*

Zitronensorbet

oder

Käse Auswahl

oder

Frische Früchte

Salade de courge et courgettes  
aux boulettes de pois chiches

ou

Pizzoccheri à la Valtellina

\*\*

Crème de fenouil au Pernod

ou

Salade de saison

\*\*

Goulach de seitan  
à l' hongroise

Ou

Boeuf braisé sauce au Merlot

Polenta

Chou de Bruxelles etuvés

\*\*

Sorbet aux citrons

ou

Choix de fromages

ou

Fruits frais

Pumpkins and zucchini salad  
with chickpeas meatballs

or

Pizzoccheri Valtellina style

\*\*

Fennel cream soup with Pernod

or

Seasonal side salad

\*\*

Seitan goulach  
Hungarian style

or

Beef stew on Merlot wine sauce

Polenta

Brussels sprouts

\*\*

Lemon 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

## Venerdì 14 marzo – menu della cena

Italiano	Deutsch	Français	English
Bresaola con rucola e parmigiano o Quiche agli spinaci **	Bresaola mit Rauke und Parmesan oder Spinat- Quiche **	Bresaola à la roquette et parmesan ou Quiche aux épinards **	Bresaola with rocket and parmesan or Spinach quiche **
Crema di sedano rapa e noci o Insalata di stagione **	Sellerierahmsuppe mit Nüssen oder Saisonsalat **	Crème de céleri aux noix ou Salade de saison **	Celery cream soup with nuts or Seasonal side salad **
Filetto di coregone del lago di Lugano alla mugnaia Patate lesse o Scaloppine di vitello saltate Salsa al Marsala Riso alle verdure Broccoli al vapore **	Felchenfilet aus dem Luganersee Müllerin Art Salzkartoffeln oder Gebratene Kalbsschnitzel Marsalasauce Gemüsereis Gedämpfter Brokkoli **	Filet de féra du lac de Lugano à la meunière Pommes de terre nature ou Escalopes de veau sautées Sauce au Marsala Riz aux légumes Brocoli à la vapeur **	Sauteed whitefish from Lugano lake Meuniere style Boiled potatoes or Sauteed veal escalopes Marsala sauce Vegetables rice Steamed broccoli **
Panna cotta Salsa ai frutti di bosco o Selezione di formaggi o Frutta fresca	Panna cotta Sauce aux fruits de bois oder Käse Auswahl oder Frische Früchte	Panna cotta Sauce aux fruits de bois ou Choix de fromages ou Fruits frais	Panna cotta Wild berries sauce 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

## Sabato 15 marzo – menu della cena

### Italiano

### Deutsch

### Français

### English

Tartare di salmone affumicato  
all'erba cipollina e rafano  
Toast e burro  
o  
Risotto agli asparagi verdi  
\*\*  
Consommé brunoise  
o  
Insalata di stagione  
\*\*  
Petto di pollo al forno  
su letto di porri alla crema  
o  
Entrecote di manzo spadellato  
Burro alle erbe  
Patate saltate  
Fagiolini verdi al burro  
\*\*  
Bonet piemontese  
Salsa al caramello  
o  
Selezione di formaggi  
o  
Frutta fresca

Geräuchtes Lachs Tartar  
mit Schnittlauch und Meerrettich  
Toast und Butter  
oder  
Grüner Spargelrisotto  
\*\*  
Kraftbrühe mit Gemüsebrunoise  
oder  
Saisonsalat  
\*\*  
Gebratene Pouletbrust  
auf Rahmlauch  
oder  
Gebratenes Rinds-Entrecote  
Kräuterbutter  
Schwenk-Kartoffeln  
Grüne Bohnen mit Butter  
\*\*  
Bonet Piemontäser Art  
Caramelsauce  
oder  
Käse Auswahl  
oder  
Frische Früchte

Tartare de saumon fumé  
à la ciboulette et raifort  
Toast et beurre  
ou  
Risotto aux asperges vertes  
\*\*  
Consommé brunoise  
ou  
Salade de saison  
\*\*  
Suprême de poulet rôti  
sur lit de poireaux à la crème  
ou  
Entrecote de boeuf sautée  
Beurre Maître d'Hotel  
Pommes de terre sautées  
Haricots verts au beurre  
\*\*  
Bonet piemontaise  
Sauce au caramel  
ou  
Choix de fromages  
ou  
Fruits frais

Smoked salmon tartare  
with chives and horseradish  
Toast and butter  
or  
Risotto with green asparagus  
\*\*  
Consommé brunoise  
or  
Seasonal side salad  
\*\*  
Roasted chicken breast  
on leek cream bed  
or  
Sautéed beef entrecote  
Herbs butter  
Sautéed potatoes  
String beans with butter  
\*\*  
Bonet Piemonte style  
Caramel sauce  
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 16 marzo – menu della cena

Italiano	Deutsch	Français	English
Crostini al guacamole e zucchini grigliate o	Crostini mit Guacamole und grillierte Zucchini oder	Crostini aux guacamole et courgettes grillées ou	Crostini with guacamole and grilled zucchini or
Farfalle alla panna e broccoli **	Farfalle an Rahmsauce mit Brokkoli **	Farfalle à la crème et brocoli **	Farfalle on creamy sauce with broccoli **
Minestra di patate e porri o	Kartoffel-Lauchsuppe oder	Potage Parmentier ou	Potatoes and leek soup or
Insalata di stagione **	Saisonsalat **	Salade saison **	Seasonal side salad **
Piccata di tofu bio Ticinese alla milanese o	Tessiner BioTofu-Piccata Mailänderart oder	Piccata de tofu bio tessinois à la milanaise ou	Piccata of organic Tofu of Ticino Milan style or
Saltimbocca di vitello alla romana Salsa al Marsala	Kalbs-Saltimbocca Römischerart Marsalasauce	Saltimbocca de veau à la romaine Sauce au Marsala	Veal saltimbocca Roma style Marsala sauce
Risotto allo zafferano Zucchine al salto **	Safranrisotto Gebratene Zucchini **	Risotto au safran Courgettes sautées **	Risotto with saffron Sauteed zucchini **
Crema rovesciata al caramello o	Caramel-Köpfli oder	Crème renversée au caramel ou	Caramel crustard 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

## Menu alla carta Speisekarte Menu à la carte

<b><i>Carpaccio di bresaola con rucola, scaglie di parmigiano e limone</i></b>		<b>Fr. 25</b>
Carpaccio de bresaola avec rucola, parmesan et citron	½ Porz	<b>Fr. 18</b>
Bresaola-Carpaccio mit Rucola, Parmesan und Zitrone		
Thin slices of Bresaola (air dried beef) with rocket leaves, parmesan and lemon		
<b><i>Salmone norvegese affumicato con toast e burro</i></b>		<b>Fr. 25</b>
Saumon norvégien fumé, toast et beurre	½ Porz	<b>Fr. 18</b>
Geräucherter norwegischer Lachs, Toast und Butter		
Smoked Norwegian salmon with toast and butter		
<b><i>Grande insalata mista con prosciutto e uovo</i></b>		<b>Fr. 19</b>
Grande salade mêlée avec jambon cuit et œuf		
Grosser Salatteller mit Schinken und Ei		
Large mixed salad dish with ham and egg		
<b><i>Ristretto di coda di bue al Porto e uovo</i></b>		<b>Fr. 14</b>
Oxtail clair au Porto et œuf		
Klare Ochsenchwanzsuppe mit Portwein und Ei		
Oxtail clair with Port wine and egg		
<b><i>Ravioli agli spinaci e ricotta al burro e salvia</i></b>		<b>Fr. 22 V</b>
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		
<b><i>Spaghetti al pomodoro oppure alla Carbonara</i></b>		<b>Fr. 15V / 19</b>
Spaghetti à la sauce tomates ou Carbonara		
Spaghetti an Tomatensauce oder Carbonarasauce		
Spaghetti with either tomatoes sauce or Carbonara sauce		
<b><i>Risotto allo zafferano con piselli e pomodori</i></b>		<b>Fr. 22 V</b>
Risotto au safran, petits pois et tomates		
Risotto mit Safran, Erbsen und Tomaten		
Risotto with saffron, green peas and tomatoes		
<b><i>Piccata di vitello alla milanese con risotto al parmigiano</i></b>		<b>Fr. 44</b>
Piccata de veau à la milanaise avec risotto au parmesan	½ Porz	<b>Fr. 29</b>
Kalbpiccata nach Mailänder Art mit Parmesanrisotto		
Veal piccata Milano style with parmesan cheese risotto		
<b><i>Entrecôte di manzo alla griglia, burro alle erbe, patate fritte</i></b>		<b>Fr. 44</b>
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		
<b><i>Filetto di coregone del Lago di Lugano alla mugnaia</i></b>		<b>Fr. 33</b>
Filet de féra meunière du lac de Lugano	½ Porz	<b>Fr. 25</b>
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 aux asperges vertes sur bouquet de salades de saison  
Grüne Spargel-Quiche mit Salat-Bouquet  
Green asparagus quiche with salad bouquet

***Morbido di carciofi su zucchine grigliate alla menta e olive*** **Fr. 20 V**

Flan d'artichaud sur courgettes grillées à la menthe et olives noir  
Artischocken-Flan auf grillierten Zucchini mit Minze und Schwarzen Oliven  
Artichokes flan on grilled zucchini with minth and black olives

***Insalata di finocchi agli agrumi con gamberetti*** **Fr. 22**

Salade de fenouils aux agrumes et crevettes  
Fenchelsalat mit Zitrusfrüchten und Garnelen  
Fennel salad with citrus fruits and shrimps

***Gnocchi di patate con asparagi verdi, funghi misti ed erbe primaverili*** **Fr. 22 V**

Gnocchi de pommes de terre avec asperges, melanges de champignons et fines herbes  
Kartoffel-Gnocchi mit grünen Spargeln, gemischte Pilze und Frühlingskräuter  
Potatoes gnocchi with green asparagus, mixed mushrooms and fresh herbs

***Risotto agli asparagi verdi con code di gamberoni*** **Fr. 28**

Risotto aux asperges vertes aux queues de crevettes  
Risotto mit grünen Spargeln, Riesengarnelenschwänze  
Risotto with green asparagus, black tiger shrimps

***Sminuzzato di seitan Bio Ticinese in salsa ai funghi (alternativa alla carne)*** **Fr. 28 V**

Emincé de seitan bio tessinois à la sauce aux champignons (alternative à la viande)  
Geschnetzeltes tessiner Bio Seitan an Pilzsauce (Fleischersatz)  
Sliced organic Ticino seitan on mushroom sauce (alternative to meat)

***Petto di pollo al forno in salsa al curry giallo con ananas*** **Fr. 29**

Suprême de poulet rôti à la sauce au curry jaune et ananas  
Im Ofen gebratene Pouletbrust an gelber Currysauce mit Ananas  
Roast chicken breast on yellow curry sauce with pineapple

***Tagliata di manzo (160gr) con asparagi verdi e salsa alle spugnole*** **Fr. 45**

Entrecôte de boeuf aux asperges vertes et sauce morilles  
Rinds-Entrecote mit grünen Spargeln an Morchelsauce  
Beef- entrecote with green asparagus and morilles sauce