

Lunedì 31 marzo – menu della cena

Italiano

Deutsch

Français

English

Asparagi verdi gratinati uovo al tegamino o Tortiglioni al pomodoro con melanzane e mozzarella ***	Ueberbackene grüne Spargel mit Spiegelei oder Tortiglioni an Tomatensauce mit Auberginen und Mozzarella ***	Aspèrges vertes gratinées à l'oeuf plat ou Tortiglioni à la sauce tomate avec aubergines et mozzarella ***	Gratinated green asparagus with fried egg or Tortiglioni on tomato sauce with eggpalnts and mozzarella ***
Crema d'asparagi verdi o Insalata di stagione ***	Grüne Spargelrahmsuppe oder Saisonsalat ***	Crème d'aspèrges vertes ou Salade de saison ***	Green asparagus cream soup or Seasonal side salad ***
Scaloppine di seitan impanate o Sminuzzato di vitello in salsa ai funghi Patate rosolate Carote glassate **	Panierte Seitanschnitzel oder Kalbs-Geschnetzeltes an Pilzsauce Bratkartoffeln Glasierte Karotten **	Escalopes de seitan panées ou Emincé de veau Sauce aux champignons Pommes de terre rissolées Carottes glacées **	Bread crumbed seitan escalopes or Sliced veal on mushromms sauce Roasted potatoes Glaced carotts **
Semifreddo alle fragole Salsa ai kiwi o Selezione di formaggi o Frutta fresca	Erdbeer Parfait Kiwisauce oder Käse Auswahl oder Frische Früchte	Parfait aux fraises Sauce aux kiwi ou Choix de fromages ou Fruits frais	Strawberries parfait Kiwi 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 1. aprile – menu della cena

Italiano	Deutsch	Français	English
Mousse di trota affumicata Toast e burro o Farfalle ai broccoli, pinoli e pomodorini **	Geräuchte Forellenmousse Toast und Butter oder Farfalle mit Pinienkernen, Brokkoli und Tomaten **	Mousse de truite fumée Toast et beurre ou Farfalle aux pignons de pin, broccoli et tomate **	Smoked trout mousse Toast and butter or Farfalle with pine nuts, broccoli and tomatoes **
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 **
Code di gamberoni saltati alle erbe o Scaloppine di vitello saltate Salsa al limone Riso alle verdure Spinaci al burro **	Gebratene Riesengarnelenschwänze mit Kräutern oder Gebratene Kalbsschnitzel an Zitronensauce Reis mit Gemüse Spinat an Butter **	Queue de crevettes géantes sautées aux fines herbes ou Escalopes de veau sautées Sauce au citron Riz aux légumes Épinards au beurre **	Sauteed black tiger shrimps with fresh herbs or Sauteed veal escalopes Lemon sauce Rice with vegetables 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 2 aprile – menu della cena

Italiano	Deutsch	Français	English
Mazzetto d'insalata di stagione con mozzarella di bufala, pomodori e olive o Gnocchi di patate al burro e salvia **	Saisonales Salatbouquet mit Büffel-Mozzarella, Tomaten und Oliven oder Kartoffelgnocchi an Salbeibutter **	Bouquet de salades à la mozzarella de bufflonne, tomates et olives ou Gnocchi de pommes de terre au beurre à la sauges **	Seasonal salad bouquet with buffalo mozzarella, tomatoes and olives or Potatoes gnocchi on sage butter **
Minestra di verdure alla paesana o Insalata di stagione **	Gemüsesuppe Bauernart oder Saisonsalat **	Potage de légumes à la paysanne ou Salade saison **	Vegetables soup farmer's style or Seasonal side salad **
Finocchio farcito con zucchini, pinoli e parmigiano Salsa al pomodoro o Lombatina d'agnello al forno su ragout di fagioli Puré di patate **	Gefüllter Fenchel mit Zucchini, Pinienkerne und Parmesan an Tomatensauce oder Gebratener Lammrücken auf Bohnenragout Kartoffelstock **	Fenouil farci avec courgettes, pignons de pin et parmesan Sauce tomates ou Selle d'agneau rôti sur ragout d' haricots verts Pommes de terre purée **	Filled fennel with zucchini, pine nuts and parmesan Tomatoes sauce or Roasted lamb saddle on beans ragout Mashed potatoes **
Ananas marinato Sorbetto al mango o Selezione di formaggi o Frutta fresca	Marinierte Ananas Mangosorbet oder Käse Auswahl oder Frische Früchte	Ananas marinée Sorbet à la mangue ou Choix de fromages ou Fruits frais	Marinated pineapple 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

Giovedì 3 aprile – menu della cena

Italiano	Deutsch	Français	English
Gamberetti marinati in salsa cocktail o Fusilli al pesto con patate e fagiolini verdi **	Marinierte Crevetten an Cocktailsauce oder Fusilli an Pestosauce mit Kartoffeln und grünen Bohnen **	Crevettes marinées à la sauce cocktail ou Fusilli au pesto aux pommes de terre et haricots verts **	Marinated shrimps on cocktail sauce or Fusilli on pesto sauce with potatoes and string beans **
Crema di finocchi al Pernod o Insalata di stagione **	Fenchelrahmsuppe mit Pernod oder Saisonsalat **	Crème de fenouil au Pernod ou Salade de saison **	Fennel cream soup with Pernod or Seasonal side salad **
Ragout di funghi misti o Brasato di manzo al Merlot Polenta ticinese Scorzonere al burro **	Mischpilzeragout oder Rindsschmorbraten an Merlotsauce Polenta Tessiner Art Schwarzwurzeln an Butter **	Ragout de melange de champignons ou Boeuf braisé sauce au Merlot Polenta tessinoise Salsifis au beurre **	Mixed mushrooms ragout or Beef stew on Merlot wine sauce Polenta Ticino style Salsifys with butter **
Sorbetto al limone o Selezione di formaggi o Frutta fresca	Zitronensorbet oder Käse Auswahl oder Frische Früchte	Sorbet aux citrons ou Choix de fromages ou Fruits frais	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 4 aprile – menu della cena

Italiano	Deutsch	Français	English
Insalata d'asparagi verdi con bresaola, pomodori e noci o Ravioli agli spinaci e ricotta al burro e salvia **	Grüner Spargelsalat mit Bresaola, Tomaten und Nüssen oder Spinat-Ricotta Ravioli an Salbeibutter **	Salade d'aspèrges vertes à la bresaola, tomates et noix ou Ravioli aux épinards et ricotta Beurre à la sauges **	Green asparagus salad with bresaola, tomatoes and nuts or Spinach and ricotta ravioli on sage butter **
Minestra al semolina tostato o Insalata di stagione **	Geröstete Griesssuppe oder Saisonsalat **	Potage de semoule toasté ou Salade de saison **	Roasted semolina soup or Seasonal side salad **
Filetto di salmone delle Alpi grigionesi su risotto alle verdure o Arrosto di coniglio farcito ai funghi salsa al Marsala Risotto al parmigiano Broccoli al vapore **	Gebratener Bündner Berglachs-Filet auf Gemüserisotto oder Kaninchenbraten gefüllt mit Pilzen an Marsalasaucce Parmesanrisotto Gedämpfter Brokkoli **	Filet de saumon des Alpes grisonnais sauté sur risotto aux légumes ou Rôti de lapin farcie aux champignons sauce au Marsala Risotto au parmesan Broccoli à la vapeur **	Sauteed Swiss Alps salmon filet on vegetables risotto or Rabbit roast filled with mushrooms Marsala sauce Risotto au parmesan Steamed broccoli **
Crema al mascarpone con fragole fresche o Selezione di formaggi o Frutta fresca	Mascarponecreme mit frischen Erdbeeren oder Käse Auswahl oder Frische Früchte	Crème au mascarpone Fraises frais ou Choix de fromages ou Fruits frais	Mascarpone cream with fresh strawberries 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 5 aprile – menu della cena

Italiano	Deutsch	Français	English
Tartare di salmone affumicato all'erba cipollina e rafano Toast e burro o	Geräuchtes Lachs Tartar mit Schnittlauch und meerrettich Toast und Butter oder	Tartare de saumon fumé à la ciboulette et raifort Toast et beurre ou	Smoked salmon tartare with chives and horseradish Toast and butter or
Tagliatelle alle punte d'asparagi verdi con spugnole e timo **	Tagliatelle mit Spargelspitzen Morcheln und Thymian **	Tagliatelle aux pointes d'aspèrges morilles et thym **	Tagliatelle with asparagus tips morilles and thyme **
Consommé brunoise o	Kraftbrühe mit Gemüsebrunoise oder	Consommé brunoise ou	Consommé brunoise or
Insalata di stagione **	Saisonsalat **	Salade de saison **	Seasonal side salad **
Petto di pollo al forno Salsa alle erbette o	Gebratene Pouletbrust an Kräutersauce oder	Suprême de poulet rôti au four Sauce aux fines herbes ou	Roast chicken breast Herbs sauce or
Tagliata d'entrecote di manzo con rucola e parmigiano Patate novelle arrosto Coste al burro **	Rinds-Entrecote tagliata mit Rauke und Parmesan Neue Bratkartoffeln Krautstiele an Butter **	Tagliata d'entrecôte de boeuf à la roquette et parmesan Pommes de terre nouvelles rissolées Côte de blettes au beurre **	Beef entrecote tagliata with rocket and parmesan New roasted potatoes Swiss chards on butter **
Mousse al cioccolato su frutti di bosco o	Schokoladenmousse mit frische Beeren oder	Mousse au chocolat aux baies frais ou	Chocolat mousse with wild berries 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

Domenica 6 aprile – menu della cena

Italiano	Deutsch	Français	English
Insalata di quinoa con avocado, mais, fagioli, pomodori e coriandolo o Farfalle al salmone, panna broccoli e olive **	Quinoasalat mit Avocado, Mais, Bohnen, Tomaten und Koriander oder Farfalle mit Lachs, Rahm Tomaten und Oliven **	Salade de quinoa avec avocado, mais, haricots, tomates et coriandre ou Farfalle au saumon, à la crèm broccoli et olives **	Quinoa salad with avocado, sweet corn, beans, tomatoes and coriander or Farfalle with salmon, cream broccoli, and olives **
Crema di broccoli o Insalata di stagione **	Brokkolirahmsuppe oder Saisonsalat **	Crème de broccoli ou Salade saison **	Broccoli cream soup or Seasonal side salad **
Piccata di tofu Ticinese alla milanese o Saltimbocca di vitello alla romana salsa al Marsala Risotto al parmigiano Zucchine alle erbe **	Tessiner Tofu Piccata Mailänderart oder Kalbs-Saltimbocca Römer Art Marsalasauce Risotto mit Parmesan Zucchini mit Kräutern **	Piccata de tofu tessinois à la milanaise ou Saltimbocca de veau à la romaine Sauce au Marsala Risotto au parmesan Courgettes aux fines herbes **	Ticino tofu piccata Milan style or Veal saltimbocca Roman style Marsala sauce Risotto au parmesan Zucchini with herbs **
Sorbetto al mango o Selezione di formaggi o Frutta fresca	Mango Sorbet 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

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 und Zitrone		
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 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. 14
Oxtail clair au Porto et œuf		
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 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 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. 44
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 meunière du lac de Lugano	½ Porz	Fr. 25
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