



ENTRATA
VORSPEISEN / ENTRÉE

1/2 porz.

Piatto di salumi nostrani

19.- 27.-

Tessinerteller

Assiette de charcuterie

110 g 220 g

Battuta al coltello di filetto di manzo

28.- 48.-

Rindesfilet-Tartare

Tartare de filet de boeuf

ZUPPE

SUPPEN / SOUPES

Minestrone casalingo di verdure fresche

14.-

Tessiner Gemüsesuppe

Minestrone maison aux légumes frais

INSALATE

SALAT / SALADES

Bouquet di insalate a foglie verdi

9.-

Grüner Blattsalat

Bouquet de salades de feuilles vertes

Composizione di insalate miste

11.-

Gemischter Salat

Composition de salades composées

Mosaico di pomodori con cipolla rossa e basilico

14.-

Tomatensalat mit roten Zwiebeln und Basilikum

Mosaïque de tomates à l'oignon rouge et au basilic

Invitiamo la nostra spettabile clientela che in caso di

allergie, intolleranze o reazioni indesiderate ad ingredienti alimentari:

di volersi annunciare al personale di servizio prima dell'ordine, affinché possiamo consigliarvi e proporvi alimenti privi di ingredienti a voi intolleranti o che vi possano provocare allergie

Geschätzte Gäste: falls Sie über welche Allergien oder Unverträglichkeiten leiden, wenden Sie sich bitte an unser Service Personal bevor Sie bestellen. Gerne empfehlen sie Ihnen eine Alternative damit Sie es genießen können.



PRIMI PIATTI

TEIGWAREN UND RISOTTO / PÂTES ET RISOTTO

Risotto mantecato al mascarpone e timo

****22.- 24.-**

Risotto mit Mascarpone und Thymian

Risotto au mascarpone et au thym

Spaghetti alle vongole

29.-

Spaghetti mit Venusmuscheln

Spaghettis aux palourdes

Lasagne casarecce al forno

29.-

Hausgemachte Lasagne

Lasagne maison au four

Gnocchi di patate fatti in casa

Hausgemachte Kartoffelgnocchi

Gnocchis de pommes de terre maison

con speck, radicchio e scamorza

****19.- 26.-**

mit Speck, Radicchio und Scamorza Käse

avec du speck, du radicchio et de la scamorza

al Gorgonzola

****17.- 25.-**

mit Gorgonzolasauce

avec sauce gorgonzola

al pomodoro

****17.- 25.-**

mit Tomaten

à la tomate

**** solo come primo piatto / nur als Vorspeise / uniquement comme premier cours**



PIATTI PRINCIPALI HAUPTGERICHTE / COURS PRINCIPAUX

Filetti di trota alla mugnaia con riso e verdure **38.-**
Forellenfilets nach Meunière – Art mit Reis un Gemüse
Filets de truite facon meunière avec riz et légumes

Code di gamberoni spadellati con salsa tartare **39.-**
Gebratene Garnelen serviert mit Tartarsauce
Queues de gambas sautées avec tartaresauce

Fegato di vitello alla Veneziana con riso **37.-**
Geschnetzelte Kalbsleber nach Venezianer Art mit Reis
Foie de veau à la vénitienne avec rice

Ossobuco di vitello con risotto allo zafferano **42.-**
Kalbshaxe mit Safranrisotto
Ossobuco de veau avec risotto

Dadolata di filetto di manzo "Stroganoff" con riso e verdure **45.-**
Rindfs Stroganoff mit Reis und Gemüse
Dés de filet de boeuf "Stroganoff" avec rice

DALLA GRIGLIA PROPONIAMO:

VOM GRILL EMPFELEN WIR / DU GRILL QUE NOUS PROPOSONS

Paillarde di vitello **41.-**
Dünnes Kalbsschnitzel
Paillarde de veau

Scottadito di agnello **46.-**
Lammkoteletts
Côtes d'agneau

Cuore di filetto di manzo 220 gr. **51.-**
Rindsfilet
Coeur de filet de boeuf

T- Bon Steak di manzo alla griglia con patate e verdure 500g **58.-**
Gegrilltes T- Bon Steak mit Kartoffeln und Gemüse
T-Bon Steak de Boeuf Grillé avec pommes de terre et légumes

Tutte le nostri carni alla griglia vengono servite con patate e verdure.

Alle unsere Grillgerichte werden mit kartoffeln und Gemüse serviert.

Toutes nos viandes grillées sont accompagnées de pommes de terre et de légumes

Per ogni cambiamento alle pietanze della carta è imposto un costo di 4.50 chf.

Für jede Änderung der Gerichte auf der Speisekarte wird eine Gebühr von **4.50 chf** erhoben.

Une taxe de **4.50 chf** est imposé pour chaque modification des plats de la carte.



PROPOSTA DELLO CHEF EMPFEHLUNG VOM CHEF / MENU DU CHEF

Carpaccio di manzo con rucoletta e Parmigiano 25.-
Rinds-carpaccio mit Rucola und Parmesan
Carpaccio de boeuf à la roquette et au parmesan

Insalata di spinacino con sesamo e salmone scottato 24.-
Spinatsalat mit Sesam und gebratenem Lachs
Salade d'épinards au sésame et saumon poêlé

***Bis di ravioli ai formaggi (capra e Gorgonzola Dop)
al burro e salvia*** 25.-
Zweierlei Käseravioli (Ziegen und Gorgonzola Dop) mit Butter und Salbei
Bis de ravioli au fromage (chèvre et gorgonzola Dop) au beurre et sauge

Entrecôte di manzo alla griglia con patate, verdure e café de Paris 44.-
Gegrilltes-Rinds Entrecôte mit Kartoffeln und Gemüse und Café de Paris
Entrecôte de boeuf grillée avec pommes de terre, légumes et café de Paris

Filetti di branzino con riso e verdure 39.-
Wolfsbarsch-Filets mit Reis und Gemüse
Filets de loup de mer avec riz et légumes

POLENTA TICINESE

TESSINER POLENTA / POLENTA TISSONOISE

Polenta e porcini 29.-
Polenta mit Steinpilze
Polenta et champignons

Polenta con crema di Gorgonzola 24.-
Polenta an Gorgonzolacreme
Polenta à la crème de Gorgonzola

Fricassee di coniglio in umido con polenta 37.-
Kaninchenfricassee mit Polenta
Fricassée de lapin à l'étouffée et polenta

Per ogni cambiamento alle pietanze della carta è imposto un costo di 4.50 chf.

Für jede Änderung der Gerichte auf der Speisekarte wird eine Gebühr von **4.50 chf** erhoben.

Une taxe de **4.50 chf** est imposé pour chaque modification des plats de la carte.

L' Estate

 SOMMER / L'ÉTÉ 

 **Gamberoni al curry verde, verdure, latte di cocco con riso selvaggio**

Riesen Garnelen an grünem Curry an Kokosmilch
Crevettes au curry vert, légumes, lait de coco au riz sauvage

40.-

 **Ventaglio di melone con prosciutto di Parma 24 mesi**

Melone mit 24 Monaten gereiften Parmaschinken
Melon au jambon de Parme 24 mois

29.-

 **Insalata caprese con mozzarella di bufala**

Caprese-Salat mit Büffelmozzarella
Salade caprese à la mozzarella de bufflonne

18.-

 **Crema di pomodoro fredda con basilico dell'orto**

Kalte Tomatencreme mit Gartenbasilikum
Crème froide de tomates au basilic du jardin

14.-

 **Vitello tonnato**

Kalbfleisch mit Thunfischsauce
Veau sauce au thon

31.-

 **Spaghetti al pesto fatto in casa**

Spaghetti mit hausgemachtem Pesto
Spaghetti au pesto maison

26.-

 **Roast beef all'inglese con salsa tartar**

Englischen Roastbeef mit Remoulade
Roast beff all'anglais avec tartaresauce

28.-