Antipasti/ *Vorspeise/ Entrées*

Bouquet di insalate verdi **11. –**
Grüner Blattsalat
Bouquet de salades vertes

Minestrone di verdure **16. –**
Gemüse - Minestrone
Minestrone de lègumes

Composizione di insalate miste **13. –**
Gemischter Salat
Salade mêlée

Caprino della Vallemaggia su passata di zucca, aceto balsamico e crumble di noci **18. –**
Ziegenkäse aus dem Maggiatal auf Kürbispüree
mit Balsamico-Essig und Walnuss-Crumble
Fromage de chèvre de la Vallemaggia,
Avec vinaigre balsamique et crumble aux noix

Burrata con acciughe del cantabricco e pane tostato **19. –**
Burrata mit Kantabrischen Sardellen un geröstetem Brot
Burrata aux anchois de Cantabrie et pain grillè

Carpaccio di pesce spada marinato agli agrumi e zenzero con rosa di salmone affumicata **25.-**
Schwertfisch-Carpaccio, mariniert in Zitrusfrüchten und Ingwer, mit Räucherlachs und Rose
Carpaccio d`espadon marine aux agrumes et ai gingembre
Accompagnè de rose de saumon fumè

Invitiamo la nostra 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 an Allergien oder Unverträglichkeiten leiden,
wenden Sie sich bitte an unser Service Personal bevor Sie bestellen.

Primi */ Ester Gang / Premiers plats*

Risotto ai mirtilli e con fonduta di taleggio **30. –**
Risotto mit Blaubeeren und Taleggio - Käsefondue
Risotto aux myrtilles et fondue de Taleggio

Gnocchi di patate fatti in casa alla fondue **½ porz. 19.-** **28. –**
di formaggio con speck e granella ni noci
Hausgemachte Kartoffelgnocchi mit Käsefondue, Speck und gehackten Walnüssen
Gnocchis de pommes de terre faits maison avec fondue au fromage, speck aux noix hachées

Lasagna casarecce con chips di parmigiano **26. –**
Hausgemachte Lasagne
Lasagnes faites maison

Tagliatelle all'astice e pomodorini colorati **37.-**
Tagliatelle mit Hummer und bunten Datteltomaten
Tagliatelles au homard et aux tomates cerises colorées

Fondue chinoise *(solo su riservazione)*

Fondue Chinoise - min. 2 persone

Le carni della nostra Fondue chinoise sono accuratamente tagliate a mano al coltello
Das Fleisch für unser Fondue Chinoise wird sorgfältig von Hand geschnitten
Les viandes de notre Fondue Chinoise sont soigneusement tranchées à la main.

Manzo e vitello 250g con 6 salse fatte in casa **52. –**
servito con patate fritte e riso
Rind und Kalb 250g mit 6 hausgemachten Saucen serviert mit Pommes Frites und Reis
Boeuf et veau 250g avec 6 sauces faites maison avec pommes frites et du riz

Supplemento carne (100g) **9. –**
Fleischzuschlag (100g)
Supplément viande (100g)

Con 300g di filetto di manzo tagliato al coltello **69. –**
Mit 300g Rindsfilet von Hand geschnitten
Avec 300g de filet de boeuf coupé au couteau

Piatti principali/ *Hauptgerichte/ Cours principaux*

Fegato di vitello alla veneziana con riso **42. –**
Kalbsleber nach venezianischer Art mit Reis
Foie de veau à la vénitienne avec du riz

Ossobuco di vitello con risotto allo zafferano **45. –**
Kalbs-Ossobuco mit Safranrisotto
Ossobuco de veau accompagné de risotto au safran

Scottadito d'agnello "Rolls Royce" con patate e verdure **46. –**
Lammkoteletts "Rolls Roye" mit Bratkartoffeln und Gemüse
Côtes d'agneau avec pommes de terre et légumes

Ribeye di manzo e pepe della valle Maggia con patate e verdure **44. –**
Ribeye von rind und Vallemaggia-Pfeffer, Bratkartoffeln und Gemüse
Ribeye du bœuf et poivre de la Vallemaggia, pommes de terre et légumes

Filetto di manzo con patate e verdure 200g **53. –**
Rindsfilet mit Bratkartoffeln und Gemüse 200g
Filet de boeuf avec pommes de terre et légumes 200g

Gamberoni Tiger con patate e verdure lime e zenzero **44. –**
Riesengarnelen mit Kartoffeln und Gemüse, Limette und Ingwer
Gambas tigrées aux pommes de terre et lègumes, citron vert et gingembre

Supplemento burro Cafè de Paris ***2. –***

Tutte le nostre carni alla griglia vengono servite con patate e verdure. CON RISOTTO + 6fr.-
Alle unsere Grillgerichte werden mit Kartoffeln und Gemüse serviert. ***MIT RISOTTO + 6fr***
Toutes nos viandes grillées sont accompagnées de pommes de terre et de légumes
AVEC RISOTTO + 6fr.-

Per ogni cambiamento alle pietanze della carta è imposto un costo di CHF 4.50
Für jede Änderung der Gerichte auf der Speisekarte wird ein Preis von CHF 4.50 erhoben
Pour chaque modification des plats de la carte,un coût de CHF 4.50 est imposé

Fondue al formaggio

Fondue al formaggio - Ricetta della casa (min. 2 persone) **35. –**

Käse Fondue nach Hausrezept
Fondue au fromage – Recette de la maison

Al Gorgonzola **36. –**

Gorgonzola Käse / Avec Gorgonzola

Alla Birra **36. –**

Mit Bier – Avec Bière

Ai funghi porcini **40. –**

Mit Steinpilze / Avec Cèpes

Alle spugnole **42. –**

Mit Morcheln / Avec morilles

Al prosecco con profumo di zafferano **42. –**

Mit Prosecco und leichtem Safranaroma / Avec Prosecco et safron



Raclette solo su riservazione min 2 Pax **39. –**

Raclette con carne secca **47. –**
Raclette mit Trocken-Fleisch
Raclette avec viande sechée

In entrata vi consigliamo di provare la nostra carne secca nostrana
Als Vorspeise empfehlen wir Ihnen unser Trocken-Fleisch
Comme entrée nous vous conseillons notre viande sechée

Dessert/Nachspeise/Dessert



Tiramisù "degli Angioli" **14. –**
Tiramisù "degli Angioli"
Tiramisù "degli Angioli"

Vermicelles di castagne con meringa sbriciolata **15. –**
Kastanien-Vermicelles mit meringues
Vermicelles de châtaigne avec meringue

Tortino di castagne con il suo gelato e salsa ai mirtilli rossi **15. –**
Kastanienküchlein mit Kastanieneis und Preiselbeersauce
Moelleux aux châtaignes, accompagné de sa glace aux châtaignes et d'une sauce aux airelles

Sorbetto a scelta con distillato **13. –**
Sorbet nach Wahl mit Destillat
Sorbet au choix avec distillat

Affogato al caffè e amaretto di Saronno **13. –**
Affogato – Vanille Eis mit Espresso und Amaretto
Affogato – Glace à la vanille avec espresso et Amaretto

Semifreddo al Grand Marier con salsa al cioccolato **14. –**
Grand-Marnier-Parfait mit Schokoladensauce
Parfait glacé au Grand Marnier, sauce au chocolat