

## Pour commencer tout en délicatesse A delicate start

POULPE MARINÉ DANS DU JUS DE CITRON ET DE LA CORIANDRE ET CUIT À BASSE TEMPÉRATURE, ACCOMPAGNÉ D'AVOCAT, DE TOMATES, D'OIGNONS ROUGES ET DE GALETTES DE PAIN SARDE. 24.-

Octopus marinated in lemon juice and coriander and cooked at low temperature, with avocado, tomatoes, red onions and Sardinian flatbread

TOFU BIO TESSINOIS, QUINOA TRICOLORE, RADIS, GARNITURE DE SALADE DE PRINTEMPS AVEC VINAIGRETTE MISO, CRÈME DE NOIX DE CAJOU ET GOMASIO (SEL DE SÉSAME) 23.-

Ticino organic Tofu, tricolour Quinoa, radish, spring salad garnish with Miso vinaigrette, cashew cream and Gomasio (sesame salt)



LANGUE DE BŒUF CUITE PENDANT 30 HEURES, ANCHOIS CANTABRIQUES, CROUSTILLANT DE PAIN "PANE DEL NONNO", SAUCE VERTE 24.-

Crispy sea Beef tongue cooked for 30 hours, Cantabrian anchovies, bread brittle from "Pane del Nonno", green sauce

LAMELLES DE VEAU ROSÉ, ASPERGES CUITES ET MOUSSE LÉGÈRE À L'AIL DES OURS 26.-

Pink roasted veal strips, cooked asparagus and light wild garlic mousse



BETTERAVES ROUGES TOASTÉES AU THYM CITRONNÉ, MIEL TESSINOIS D'ARZO

BUSCION DE CHÈVRE BIO DE LA VALLÉE MAGGIA 21.-

Roasted beetroot with lemon thyme, Ticino honey from Arzo Organic goat buscion from the Maggia Valley



Salade verte 9.-

Green salad



Salade mélangée avec graines grillées 14.-

Mixed salad with toasted seeds



## Les entrées et les potages First Courses

RISOTTO DE CARNAROLI AUX ASPERGES ET  
POITRINE DE CAILLE CUITE EN ROSE 21.- / 29.-  
Carnaroli Risotto with asparagus and pink cooked quail breast

AGNOLOTTI FARCIS À LA RICOTTA ET AUX ARTICHAUTS   
BEURRE DE NOISETTES AUX HERBES ET PIGNONS DE PIN 19.- / 26.-  
Agnolotti filled with Ricotta and artichokes  
Hazelnut butter with herbs and pine nuts

GNOCCHI DE POMMES DE TERRE ET FARINE   
"FARINA BONA" DE LA VALLÉE D'ONSERNONE,  
CRÈME DE BROCCOLETTI ET CONFIT D'OMBLE CHEVALIER 17.- / 25.-  
Gnocchi made from potatoes and "Farina Bona" flour from the  
Onsernone Valley, broccoletti cream and char confit

SPAGHETTI AU JUS DE POISSON DE MER ET DE TOMATES 21.- / 29.-  
Spaghetti with Sea Fish Tomato Sauce

CRÈME DE PETITS POIS AVEC RIS DE VEAU ET CROÛTONS 16.-  
Cream of peas with sweetbreads and bread croutons

## Les délices du lac et de la mer Fish Dishes

LOUP DE MER (PÊCHE SAUVAGE),  
RIZ NOIR NATURE, LÉGUMES DE SAISON,  
SAUCE AU VIN BLANC ET AUX MOULES DE VÉNUS 51.-  
Sea bass (wild caught), black brown rice,  
seasonal vegetables, white wine clam sauce

FILET DE TRUITE "BRÜGGLI" GRATINÉ À L'AIL DES OURS,  
POMMES NATURE, CHAMPIGNONS CARDONCELLI ET  
LÉGUMES PRINTANIERS 42.-  
"Brüggli" trout fillet gratinated with wild garlic, boiled potatoes,  
Cardoncelli mushrooms and spring vegetables

## Nos viandes Meat Dishes

POITRINE DE PINTADE DANS UNE CROÛTE DE MILLET ET DE  
GRAINES DE MOUTARDE, CRÈME DE CÉLERI RÔTIE AU FOUR, POK  
CHOI SAUTÉ ET SAUCE AU POIVRE NOIR 47.-  
Guinea fowl breast in a crust of millet and mustard seeds, oven-roasted  
celery cream, sautéed Pok Choi and black pepper sauce

AGNEAU EN DEUX MODES , POMMES DAUPHINE,  
LÉGUMES DE PRINTEMPS 49.-  
Lamb in two cooking styles, Dauphine potatoes,  
Spring vegetables

## NOS PLATS CLASSIQUES Our classic meals

SPAGHETTI À L'AIL, À L'HUILE ET AUX PIMENTS ROUGES 17.- / 21.-  
Spaghetti with garlic, oil and chilli peppers

EMINCÉ DE FOIE DE VEAU AUX OIGNONS NOUVEAUX,  
POLENTA BLANCHE "TERRENI ALLA MAGGIA" 41.-  
Sliced calf's liver with spring onions, white Polenta "Terreni alla Maggia

Filet de bœuf "Café de Paris", Pommes frites et légumes 54.-  
Beef fillet "Café de Paris", french fries and vegetable

Ossobuco de veau "Gremolata" avec Risotto au safran 44.-  
Ossobuco of veal "Gremolata" with saffron-Risotto

Escalope de veau Viennoise panée avec pommes frites 44.-  
Breaded veal «Wiener» escalope with french fries

NOS SPÉCIALITÉS DE POISSONS ET DE VIANDES SERVIES  
DIRECTEMENT À TABLE PAR NOTRE ÉQUIPE DU  
RESTAURANT, À PARTAGER EN COMPAGNIE.

Our fish and meat specialities served directly at the table by our  
restaurant team to be shared in company



Selon l'offre du marché : poisson frais entier  
pour 1 ou 2 personnes au prix du jour

Depending on market offer: whole fresh fish  
for 1 or 2 persons at the daily price



Châteaubriand (CH) avec sauce Béarnaise, Pommes Nouvelles  
et légumes (2 pers./approx. 30 min.) per Pers 60.-

Châteaubriand (CH) with Béarnaise sauce,  
New potatoes and vegetables (2 pers./ca. 30 min.)

## PER CHIUDERE CON UN TOCCO DI DOLCEZZA

GÂTEAU AU FROMAGE  
AVEC COMPOTE DE RHUBARBE 14.-  
Quark cake with rhubarb compote

TIRAMISU À NOTRE FAÇON 16.-  
Tiramisù house style

POSSET D'ORANGES SANGUINES  
AVEC DES FRAISES FRAÎCHES 15.-  
Blood orange posset with fresh strawberries

Assiette de fromages, moutarde et  
pain noix et figues maison 17.-  
Ticino cheese platter, Mostarda,  
homemade nut and fig bread

Glaces et sorbets d'Ascona à votre goût 4.-  
Ascona ice-Creams and sherbets  
according your taste, 4.-  
Sorbet: Citron, Framboises, Chocolat végétalien  
Glacé: Choccolate, Vanille, Stracciatella, Farina bona