ANTIPASTI, PER INIZIARE CON DELICATEZZA

Unsere “Antipasti”

POLPO COTTO A BASSA TEMPERATURA,
MARINATO CON LIMONE E CORIANDOLO, AVOCADO, POMODORI,
CIPOLLA ROSSA E PANE CARASAU 24. -
In Zitronensaft und Koriander marinierter und bei Niedertemperatur gekochter Tintenfisch mit Avocado, Tomaten,
roten Zwiebeln und sardischem Fladenbrot

TOFU BIOLOGICO TICINESE, QUINOA TRICOLORE, RAVANELLI,
MISTICANZE PRIMVERILI, VINAIGRETTE AL MISO,
CREMA DI ANACARDI E GOMASIO 23. -
Tessiner Bio-Tofu, dreifarbige Quinoa, Radieschen,
Frühlings-Salatgarnitur mit Miso-Vinaigrette,
Cashewcreme und Gomasio (Sesamsalz)

LINGUA DI MANZO 30 ORE, ACCIUGHE CANTABRICO,
CRUMBLE DI PANE DEL NONNO E BAGNETTO VERDE 24. -
30-Stunden gegarte Rindszunge, Kantabrische Sardellen, Brotkrokant vom «Pane del Nonno», grüne Sauce

LAMELLE DI VITELLO COTTO ROSA, ASPARAGI BOLLITI E
LEGGERA SPUMA ALL’AGLIO ORSINO 26. -
Rosa gebratene Kalbsstreifen, gekochte Spargeln und
leichte Bärlauchmouss

BARBABIETOLE ARROSTITE AL TIMO LIMONATO,
MIELE TICINESE DI ARZO, BUSCION DI CAPRA BIOLOGICO
DELLA VALLE MAGGIA 21.-
Geröstete Randen mit Zitronen-Thymian, Tessiner Honig
aus Arzo, Bio-Ziegenbuscion aus dem Maggiatal

INSALATA VERDE 9.-
Grüner Salat

INSALATA MISTA DI STAGIONE CON SEMI TOSTATI 14.-
Gemischter Salat der Saison mit gerösteten Kernen

PASTE FRESCHE FATTE IN CASA E ANTIPASTI CALDI
Hausgemachte frische Nudeln und warme Vorspeisen

RISOTTO CARNAROLI MANTECATO AGLI ASPARAGI
PETTO DI QUAGLIA COTTO ROSA 21.- / 29. -
Carnaroli-Risotto mit Spargeln und rosa gegarter Wachtelbrust

AGNOLOTTI RICOTTA E CARCIOFI,
BURRO NOCCIOLA ALLE ERBE E PINOLI 19.- / 26. -
Mit Ricotta und Artischocken gefüllte Agnolotti
Haselnussbutter mit Kräutern und Pinienkernen

GNOCCHI DI PATATE E FARINA BONA DELLA VALLE ONSERNONE
CREMA DI BROCCOLETTI E SALMERINO CONFIT 17.- / 25. -
Gnocchi aus Kartoffeln und «Farina Bona»-Mehl aus dem
Onsernone-Tal, Broccoletti-Crème und Saibling-Confit

SPAGHETTI ALLA CHITARRA
AL SUGO DI PESCI DI MARE E POMODORI 21.- / 29. -
Quadratische Spaghetti mit Meeresfische-Tomatensud

CREMA DI PISELLI, ANIMELLE DI VITELLO E CROSTINI DI PANE 16. -
Erbsencreme mit Kalbsbries und Brotcroûtons

LE DELIZIE DEL LAGO E DEL MARE
Die Köstlichkeiten aus dem See und dem Meer

TRANCIO DI BRANZINO SELVATICO SCOTTATO,
RISO VENERE E VERDURE DI STAGIONE,
SALSA AL VINO BIANCO E VONGOLE VERACI 51. -
Wolfsbarsch (Wildfang), schwarzer Naturreis, Saison-Gemüse,
Weisswein-Venusmuschel-Sauce

FILETTO DI TROTA DEL BRUGGLI, GRATINATO ALL'AGLIO ORSINO,
PATATE NATURALI, FUNGHI CARDONCELLI E
VERDURE PRIMAVERILI 42. -
«Brüggli»-Forellenfilet mit Bärlauch überbacken, Salzkartoffeln,
Cardoncelli-Pilze und Frühlingsgemüse

LE NOSTRE CARNI
Unsere Fleischgerichte

PETTO DI FARAONA IN CROSTA AL MIGLIO SOFFIATO E SENAPE IN
GRANI, CREMA DI SEDANO RAPA ARROSTITA AL FORNO,
POK CHOI SALTATO E SALSA AL PEPE NERO 47. -
Perlhuhnbrust in einer Kruste aus Hirse und Senfkörnern, im Ofen
geröstete Selleriecreme, sautierter Pok Choi und schwarze
Pfeffersauce

FILETTO E PANCIA D' AGNELLO DUE COTTURE,
PATATE DELFINO, VERDURE PRIMAVERLI 49.-
Lammfilet und - bauch in zwei Garstufen,
Dauphine-Kartoffeln, Frühlingsgemüse

I NOSTRI CLASSICI
Unsere Klassiker

SPAGHETTI ALLA CHITARRA AGLIO E OLIO E PEPERONCINO 17.-/ 21
Spaghetti mit Knoblauch, Öl und Peperonicini

SMINUZZATO DI FEGATO DI VITELLO CON CIPOLLOTTI,
POLENTA BIANCA DEI TERRENI ALLA MAGGIA, 41. -
Geschnetzelte Kalbsleber mit Frühlingszwiebeln,
weisser Polenta «Terreni alla Maggia»

FILETTO DI MANZO "CAFFÈ DE PARIS"
PATATE FRITTE E VERDURA 54. -
Rinds-Filet "Café de Paris", Pommes Frites und Gemüse

OSSOBUCO DI VITELLO GREMOLATA
CON RISOTTO ALLO ZAFFERANO 44. -
Kalbs-Ossobuco Gremolata mit Safran-Risotto

SCALOPPINE DI VITELLO IMPANATE E PATATE FRITTE 44. -
Paniertes Kalbs-Wienerschnitzel mit Pommes Frites

LE NOSTRE SPECIALITA DI PESCE E DI CARNE SERVITE DIRETTAMENTE AL TAVOLO DAL NOSTRO TEAM DI SALA DA CONDIVIDERE IN COMPAGNIA

Folgende Spezialitäten (ab 2 Personen) werden Ihnen von unserem Service-Team direkt am Tisch serviert.

~*~*~*~*~*~*~*~*~*~*~

PROPOSTE DI PESCE FRESCO DEL GIORNO
A PARTIRE PER 2 PERSONE
SECONDO L'OFFERTA DEL MERCATO prezzo del giorno

Je nach Marktangebot: ganzer frischer Fisch
ab 2 Personen zum Tagespreis

~*~*~*~*~*~*~*~*~*~*~

CHÂTEAU-BRIAND DI FILETTO DI MANZO SVIZZERO ALLA GRIGLIA CON SALSA BERNESE, PATATE NOVELLE ROSOLATE AL ROSMARINO E VERDURE DI STAGIONE
(a partire 2 pers./ca. 30 min.) per Pers 60. -

Châteaubriand mit Béarnaise-Sauce,
Neue Kartoffeln und Gemüse (2 Pers./ca. 30 min.)

PER CHIUDERE CON UN TOCCO DI DOLCEZZA

CHEESECAKE CON COMPOSTA AL RABARBARO 14. -
Quarktorte mit Rhabarberkompott

TIRAMISU A MODO NOSTRO 16.-
Tiramisù nach Art des Hauses

POSSET DI ARANCE SANGUIGNE
CON FRAGOLE FRESCHE 15. -
Blutorangen-Posset mit frischen Erdbeeren

Assaggio di formaggi, mostarda e pane
Casereccio alle noci e fichi 17
Tessiner Käseteller, Mostarda,
hausgemachtes Nuss-Feigenbrot

Gelati e sorbetti artigianali ticinesi (pallina) 4. -
gelati: vaniglia, cioccolato, stracciatella, pistacchio,
farina bona
Sorbetti: limone, fragola, cioccolato vegano
Sorbet: Zitrone, Erdbeeren, vegane Schokolade
Glacé: Schokolade, Vanille, Stracciatella,
Pistazie, Farina bona