

Pour commencer tout en délicatesse
A delicate start

PANNA COTTA DE CHÈVRE BIOLOGIQUE
DE LA VALLÉE DE MAGGIA, RADICCHIO ET FIGUES 22.-
Panna cotta made with organic goat's cheese
from the Maggia Valley, Radicchio and figs



LAMELLES DE THON SAISI, SALADE DE FENOUIL CRU
AVEC DRESSING AU MIEL ET GEL D'AGRUMES 28.-
Fried tuna strips, small raw fennel salad
with honey dressing and citrus fruit gel



BEIGNETS CROUSTILLANTS DE POISSON DE LAC
AVEC MAYONNAISE À L'AIL NOIR 24.-
Crispy sea fish patties with mayonnaise
refined with black garlic

TARTARE DE BŒUF SUISSE AUX CHAMPIGNONS
PAIN NOIR GRILLÉ ET BEURRE FOUETTÉ 28.-
Swiss beef tartare with sauteed mushrooms and parsley, toasted
brown bread and whipped butter

Salade verte 9.-
Green salad



Salade mêlée "Albarella" 14.-
Mixed salad "Albarella"



Vegetariano



Gluten Free



Les entrées et les potages First Courses

BOUTONS DE PÂTES REMPLIS DE LAPIN BRAISÉ
À LA TESSINOISE AVEC CHAMPIGNONS 19.- / 28.-
Homemade Button Pasta stuffed with braised rabbit
mushrooms and parsley

RISOTTO CARNAROLI FOUETTÉ AU FROMAGE
DE CHÈVRE BIOLOGIQUE ET AU POTIRON 18.- / 27.-
Carnaroli Risotto with organic goat cheese and pumpkin



GNOCCHI DE POMMES DE TERRE
AVEC RAGOÛT DE SANGLIER 18.- / 27.-
Homemade potato gnocchi with wild boar stew

CRÈME DE POTIRON ET SES GRAINES GRILLÉES 14.-
Pumpkin cream soup with toasted pumpkin seeds



Vegetariano



Gluten Free



Les délices du lac et de la mer Fish Dishes

FILET DE BAR, TERRINE DE POMMES DE TERRE ET
DE POIREAUX, SAUCE AU VIN BLANC 48.-
Sea bass fillet tranche with white wine sauce
Potato and leek terrine

POISSON-CHAT DU LAC MAJEUR RÔTI, BEURRE DE TRUFFE NOIRE,
CRÈME DE POTIRON ET PURÉE DE POMMES DE TERRE 44.-
Fried "Siluro" catfish from Lake Maggiore
black truffle butter, pumpkin cream and mashed potatoes

Nos viandes Meat Dishes

ENTRECÔTE DE CERF AVEC SAUCE AU GENIÈVRE
SPATZLI AU BEURRE ET CHOU ROUGE BRAISÉ 54.-
Venison entrecôte with juniper sauce
Butter spaetzli and braised red cabbage

RÂBLE DE LAPIN FARCI AUX CHÂTAIGNES AVEC TIMBALE DE
POLENTA ROUGE ET CHOU DE SAVOIE À LA CRÈME 46.-
Saddle of rabbit stuffed with chestnuts, red Polenta timbale,
creamed white cabbage

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.)

NOS PLATS CLASSIQUES Our classic meals

SALADE DE MÂCHE AVEC ŒUFS DURS
CROÛTONS DE PAIN ET DE LARD CROUSTILLANT 15.-
Lamb's lettuce with boiled eggs,
bread croutons and crispy bacon

ESCALOPE DE FOIE DE CANARD POÊLÉE
AVEC DES POMMES CARAMÉLISÉES 29.-
Roasted duck liver escalope with caramelised apples

SPAGHETTI CARBONARA MAISON 17.- / 26.-
Spaghetti "Carbonara" our own style

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 43.-
Ossobuco of veal "Gremolata" with saffron-Risotto

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

PER CHIUDERE CON UN TOCCO DI DOLCEZZA

SABAYON AU MARSALA AVEC GLACE À LA VANILLE 14.-
Zabaione with Marsala and vanilla ice-cream

TRANCHE DE CHOCOLAT NOIR ET CRÈME BAVAROISE DE
CHÂTAIGNES, POIRES AU VIN ROUGE AU SIROP 16.-
Slice of dark chocolate and Bavarian chestnut cream,
red wine pears in syrup

PARFAIT AU MIEL ET AUX NOIX 16.-
Honey-nut-Parfait

ASSIETTE DE FROMAGE TESSINOIS, MOSTARDA,
PAIN AUX NOIX ET AUX 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,
Glacé: Choccolate, Vanille, Caffè, Walnut