

Pour commencer tout en délicatesse A delicate start

Fromage Burrata sur crème de poivrons rôtis au four
Huile de basilic 21.-



Burrata cheese on a cream of oven-roasted peppers, Basil oil

Truite saumonée marinée, sauce aigre-douce
à l'aneth et à la moutarde 27.-

Marinated salmon trout with sweet and sour dill mustard sauce

Poulpe cuite à basse température, crème de pommes de terre à
l'huile extra-vierge, olives Taggiasche et tomates confites 29.-

Low-temperature Octopus, potato cream with
Extra-Vergine Oil, Taggiasche Olives and candied tomatoes



Carpaccio de bœuf à la roquette et
à la mousse de Parmesan 24.-

Beef Carpaccio with rocket and Parmesan foam



Pain noir croustillant du Valle Maggia avec émincé de foie
de veau rôti aux herbes aromatiques 24.-

Crispy dark Valle Maggia bread with shredded calf's liver
roasted in aromatic herbs

Salade de tomates et oignons rouges marinés au vinaigre 11.-

Tomato salad with red onions pickled in vinegar



Salade verte 9.-

Green salad



Salade mêlée "Albarella" 14.-

Mixed salad "Albarella"



Vegetariano



Gluten Free

Les entrées et les potages First Courses

Raviolis maison au fromage de chèvre Buscion biologique, Pesto de tomates séchées et amandes légèrement piquantes 17.- / 26.-
Homemade Ravioli with organic goat cheese «Buscion», Pesto of dried tomatoes and slightly spicy almonds



Risotto Carnaroli aux fruits rouges et crevettes (cru) de Mazara del Vallo 24.- / 32.-
Carnaroli Risotto with red berries and red prawns (raw) from Mazara del Vallo

Gnocchi de pommes de terre maison farcis à la joue de veau braisée, beurre aux noix et aux herbes 19.- / 28.-
Homemade potato Gnocchi filled with braised veal cheek, nut butter with herbs

Pâtes pipe rigate avec aubergines Saucisse Luganighetta et fromage de brebis Tessinois affiné 17.- / 26.-
Pipe rigate pasta with egg-plant Luganighetta sausage and matured Ticino sheep's cheese

Crème de lentilles rouges et lait de noix de coco avec Tofu Tessinois biologique 14.-
Cream of red lentils and coconut milk with organic Ticino tofu



Vegetariano



Gluten Free

Les délices du lac et de la mer Fish Dishes

Médailles de baudroie à la provençale,
jus de tomates cerises et câpres, pommes de terre vapeur 45.-
Provençal style monkfish medallion,
cherry tomato and caper broth, boiled potatoes

Saltimbocca de féra au jambon Tessinois
sur Risotto au safran 43.-
Whitefish Saltimbocca with Ticino ham on saffron Risotto

Nos viandes Meat Dishes

Ossobuco de veau "Gremolata" avec Risotto au safran 43.-
Ossobuco of veal "Gremolata" with saffron-Risotto

Côtelette de veau panée croustillante (220gr) avec pommes frites 49.-
Crispy breaded veal cutlet (220gr) with french fries

Rôti de longe d'agneau avec beurre aux herbes,
pommes de terre William et Caponata de légumes d'été 47.-
Roast lamb loin with herb butter, William potatoes and
summer vegetable Caponata

Rib-eye de bœuf servi sur pierre de lave,
pommes frites, légumes grillés et sauce Chimichurri 52.-
Beef rib eye served on lava stone, French fries, grilled vegetables
and Chimichurri-sauce

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.)