

Pour commencer tout en délicatesse A delicate start

HOUMOUS DE POIS CHICHES AVEC ROQUETTE,
FOCACCIA AU CURCUMA ET TOMATES SECHEES 21.-

Chickpea hummus with rocket,
turmeric Focaccia and dried tomatoes



BUSCION DE CHÈVRE TIÈDE DU VALLE MAGGIA GRATINÉ,
À L'AIL SAUVAGE SUR CRÈME D'ASPERGES 24.-

Gratinated warm Buscion of goat cheese from Valle Maggia;
Wild Garlic on cream of asparagus



COQUILLES SAINT-JACQUES ROTIES, SALADE DE PRINTEMPS
PETITS POIS, FEVES ET VINAIGRETTE AUX FRAISES 29.-

Fried scallops, spring salad, peas, broad beans and
strawberry dressing



CARPACCIO DE CREVETTES, JULIENNE DE LÉGUMES
CROUSTILLANTS, VINAIGRETTE « PONZU » 26.-

Shrimp Carpaccio, crispy vegetable stripes, "Ponzu" Vinaigrette

BATTUTA DE VEAU A L'HUILE D'OLIVE « EXTRA-VERGINE »,
NOISETTES, BURRATA ET " PAIN NONNO » TOASTE 29.-

Veal Battuta with extra-virgin olive oil, hazelnuts, Burrata and
toasted 'Nonno bread'

ESCALOPE DE FOIE GRAS RÔTI, CÉLERI-RAVE
POIRE AU SIROP ET RÉDUCTION DE VIN DE PORTO 27.-

Escalope of roasted goose liver, celery root
Pear in syrup and Port Wine reduction

SALADE VERTE 10.-

Green salad



SALADE MÉLANGÉE AVEC GRAINES GRILLÉES 15.-

Mixed salad with toasted seeds



Pâtes fraîches faites maison et entrées chaudes Homemade fresh pasta and warm starters

GNOCCHI DE POMMES DE TERRE

AVEC RAGU DE LUGANIGHETTA (SAUCISSE) TESSINOISE 19.- / 24.-

Potato Gnocchi with Ticino Luganighetta Sausage Ragù

PATES CASERECCE FAITES MAISON AVEC CREVETTES,

ASPERGES ET OIGNONS DE PRINTEMPS 20.-/28.-

Homemade Caserecce pasta

with prawns, asparagus and spring onions

RISOTTO CARNAROLI À LA BETTERAVE ET

AU BLEU DE LA VALLÉE DE MAGGIA

AU VINAIGRE BALSAMIQUE AUX POIRES 20.-/28.-

Carnaroli Risotto with beetroot and blue cheese from the Maggia Valley, Balsamic vinegar with pears



AGNOLOTTI FARCIS A LA VIANDE LEGEREMENT BRAISEE, SAUCE TOMATE ET BEURRE DE NOISETTE, HERBES AROMATIQUES 21.-/29.-

Agnolotti with lightly braised meat filling, tomato sauce and hazelnut butter, aromatic herbs

CREME DE CHOU-FLEUR AUX CHAMPIGNONS CARDONCELLI 17.-

Cream of cauliflower soup with Cardoncelli mushrooms



TOUTES LES PÂTES MAISON SONT PRÉPARÉES AVEC DE LA FARINE PROVENANT DU MOULIN DE MAROGGIA

ALL HOME-MADE PASTA IS MADE WITH FLOUR FROM THE MAROGGIA MILL

Les délices du lac et de la mer Fish Dishes

FILETS DE PERCHE POÊLÉS AUX AMANDES,
RISOTTO AUX AGRUMES 44.-
Roasted perch fillets with almonds, citrus Risotto

CREVETTES FRITES, CALAMARS,
POMMES DE TERRE ET COURGETTES 42.-
Deep-fried prawns, squid, potatoes and courgettes

Nos viandes Meat Dishes

POITRINE DE PINTADE EN CROÛTE DE MOUTARDE ET DE MIEL
AVEC AMARANTO BOUFFANT, NOUVELLES POMMES DE TERRE
RÔTIÉS AU ROMARIN ET ASPERGES GRILLÉES 49.-
Guinea fowl breast in mustard-honey crust with puffed Amaranto,
New rosemary roasted potatoes and grilled asparagus

FILETS D'AGNEAU RÔTIS ROSES, POMMES DAUPHINES
ASSAISONNÉES À L'AIL D'OURS, LÉGUMES DE SAISON SAUTÉS,
SAUCE AU VIN ROUGE 51.-
Roasted lamb fillets, Dauphine potatoes flavoured with wild garlic,
sautéed seasonal vegetables, red wine sauce

NOS PLATS CLASSIQUES Our classic meals

RAVIOLONI FARCIS À LA RICOTTA ET AUX ÉPINARDS
AVEC BEURRE ET SAUGE 21.-/29. -

Ravioloni filled with Ricotta cheese and spinach
served with butter and sage



EMINCE DE FOIE DE VEAU A LA VENITIENNE, POLENTA BLANCHE
CREMEUSE « TERRENI ALLA MAGGIA », LEGUMES GLACES 44.-

Sliced veal liver Venetian style, creamy white Polenta 'Terreni alla
Maggia', glazed vegetables

OSSOBUCO DE VEAU "GREMOLATA"
AVEC RISOTTO AU SAFRAN 46.-

Ossobuco of veal "Gremolata" with saffron-Risotto

ESCALOPE DE VEAU VIENNOISE PANEE
AVEC POMMES FRITES 47.-

Breaded veal «Wiener» escalope with french fries

ENTRECÔTE DE BŒUF AU « CAFÉ DE PARIS ».
POMMES FRITES ET LÉGUMES DE SAISON 51. -

Beef Entrecôte with 'Café de Paris'.
French fries and seasonal vegetables

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 65.-

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

PER CHIUDERE CON UN TOCCO DI DOLCEZZA

FEUILLETE A LA CREME VANILLE ET AUX FRAISES (PREPAREE A TABLE) 16.-

Slice of puff pastry with vanilla cream and strawberries
(prepared at the table)

MOUSSE AUX AMANDES SUR COMPOTE DE RHUBARBE, TRANCHE DE CHOCOLAT AVEC 70% DE GLACE AU CHOCOLAT NOIR VEGETALIEN 16.-

Almond mousse on rhubarb compote,
chocolate slice with 70% vegan dark chocolate glacé



PARFAIT-GLACÉ « CAPPUCINO » MOUSSE AU CAFE PARFUMEE AU RHUM 14.-

Parfait 'Cappuccino', coffee mousse with rum flavour

ASSIETTE DE FROMAGES, MOUTARDE ET PAIN AUX NOIX ET FRUITS MAISON 17.-

Ticino cheese platter, Mostarda,
homemade nut and fruit bread

GLACES ET SORBETS ARTISANALES A VOTRE GOUT 4.50.-

Glaces : vanille, chocolat, stracciatella,
pistache, moka,

Sorbets : Citron, Framboise

Artisanal ice-Creams and sorbets
according your taste, 4.50.-

Ice-cream: vanilla, chocolate, stracciatella,
pistache, mocha,

sorbets: Lemon, raspberry