

## ANTIPASTI, PER INIZIARE CON DELICATEZZA Unsere "Antipasti"

### SEITAN CASERECCIO ROSOLATO, INSALATA CON ZUCCA AGRODOLCE E I SUOI SEMI TOSTATI

Hausgemachter gebratener Seitan, Salat mit süß-saurem Kürbis  
und seinen gerösteten Kernen  
(1a,6b,8a,9b)

24.--

### CAPESANTE SCOTTATE, VINAIGRETTE AL MANDARINO, CRÈME BRULÉE ALLE CAROTE E ZENZERO

Gebratene Jakobs-Muscheln, Mandarinen-Vinaigrette,  
Karotten-Ingwer Crème Brûlée  
(1b,2b,3a,4b,7a,11b,11a)

26.--

### CARPACCIO DI CERVO, INSALATA STAGIONALE CON MELE ESSICATE E NOCI

Hirsch-Carpaccio, Saisonsalat mit getrockneten Äpfeln und Nüssen  
(5b,9b,8a)

27.--

### TERRINA DI FEGATO D'OCA DELLA CASA, CHUTNEY AI FICHI E MORBIDA BRIOCHE AL MIELE TICINESE

Hausgemachte Gänseleber-Terrine, Feigen-Chutney und  
Brioche mit Tessiner-Honig  
(1a,3a,7a,8a)

29.--

### INSALATA VERDE DAL BUFFET

Grüner Salat von unserem Salatbuffet  
(1b,2b,3b,4b,5b,6b,7b,8b,9b,10b,11b,12b,13b,14b)

8.--

### PICCOLA FONDINA DI ANTIPASTI E INSALATE DAL BUFFET

Kleiner Vorspeisenteller vom Buffet  
(1b,2b,3b,4b,5b,6b,7b,8b,9b,10b,11b,12b,13b,14b)

14.--

### FÜR UNSERE ALLERGIKER

Einzelheiten zu Substanzen, die Allergien oder andere Nebenwirkungen  
verursachen können, sind beim Personal erhältlich

## PRIMI PIATTI E ZUPPE

### Unsere Vorspeisen und Suppen

\*1/2 porz.

#### GARGANELLI AL RAGÙ DI LEPRE

Garganelli-Pasta mit Hasen-Ragout  
(1a,3a,7a,8b,9a,12b)

17.-/26.-

#### AGNOLOTTI DI BRANZINO ALL'EXTRA VERGINE DI OLIVA ED ERBE AROMATICHE, PASSATO DI FAGIOLINI CANNELLINI

Agnolotti mit Wolfsbarsch an Extra-Vergine Olivenöl und aromatischen Kräutern  
Passierte Cannellini-Bohnen (1a , 3a, 4a ,7b, 8a,13b)

18.-/29.-

#### GNOCCHI DI PATATE E ZUCCA, SPEK E TALEGGIO

Kartoffel-Gnocchi mit Kürbis, Speck und Taleggiokäse  
(1a,3a,7a,8b)

18.-/26.-

#### RISOTTO CARNAROLI GRAN RISERVA MANTECATO ALLE BIETE E FORMAGGIO DI CAPRA TICINESE

Carnaroli-Risotto "Gran Riserva" mit Mangold und Tessiner-Ziegenkäse  
(7a, 8b,9b)

17.-/25.-

#### VELLUTATA ALLE CASTAGNE E FUNGHI PORCINI

Sämiges Kastaniensüppchen mit Steinpilzen  
(1b,7a,8a,9b)

14.-

## LE DELIZIE DEL LAGO E DEL MARE

### Die Köstlichkeiten aus dem See und dem Meer

#### SOGLIOLA INTERA ALLA GRIGLIA O ALLA MUGNAIA CON BOUQUET DI VERDURE AL BURRO E PATATE NATURALI

Ganze Seezunge vom Grill oder nach Müllerinnen-Art mit  
Buttergemüse-Bouquet und Salzkartoffeln (1b,4a,5b,6b,7a,8b,9b,12b)

52.--

#### TRANCIO DI ROMBO DORATO, PORRI MARINATI ALL'ACETO DI SHERRY, LEGGERA SALSA ALLA SENAPE IN GRANI E PATATE SABBIASTE

Goldbraun gebratene Steinbutt-Tranche mit in Sherry-Essig mariniertem Lauch  
leichte Körnersenfauce und «Brösel»-Kartoffeln  
(1a,4a,7a,9b,10a,12b)

52.--

#### CODA DI RANA PESCATRICE GRATINATA ALLE CASTAGNE, CREMA DI TOPINAMBUR E ZUCCA ROSOLATA

Seeteufelschwanz mit Kastanien überbacken,  
Topinambur-Crème und gebratener Kürbis  
(1a,3a,4a,7a,8a,9b,12b)

47.--

#### FILETTI DI PESCE PERSICO IMPANATO ALLE MANDORLE, RISOTTO INSAPORITO AGLI AGRUMI E FOGLIE DI SPINACI

Mit Mandeln panierte Eglifilets ,  
Risotto mit Zitrusfrüchten parfümiert und Blattspinat  
(1a,3a,4a,7a,8a,12b)

42.--

## LE NOSTRE CARNI

### Unsere Fleischgerichte

<b>STROGANOFF DI MANZO CLASSICO FIAMMEGIATO AL COGNAC, RISO BIANCO</b> Klassisches Rinds-Stroganoff mit Cognac flambiert, weisser Reis (1a,7a,8b,9b,10b,12b)	46.-
<b>SCALOPPINE DI CAPRIOLO AI FUNGHI GUARNIZIONI AUTUNNALI</b> Reh-Schnitzel mit Pilzen und seiner Herbst-Garnitur (1a, 3a, 6b, 7a, 8a, 9a, 10b,12b)	49.--
<b>COSCIA D'ANATRA CONFIT, CAVOLO ROSSO BRASATO SPATZLI AL BURRO E FICHI</b> Confit vom Enten-Schenkel, geschmortes Rotkraut, Butterspätzli und Feigen (1a, 3a, 6b, 7a, 8a, 9a, 12b)	44.-
<b>CARRÉ DI AGNELLO IN CROSTA AL PREZZEMOLO, VERDURE GLASSATE E PATATE DAUPHINE</b> Lammkarree in Petersilienkruste, glasiertes Gemüse und Dauphine-Kartoffeln (1a,3a,5b,7a,8b,9a,10b,12b)	47.-

## I NOSTRI CLASSICI

### Unsere Klassiker

<b>SCALOPPINE DI VITELLO IN SALSA CREMOSA AI FUNGHI TAGLIATELLE AL BURRO</b> Kalbsschnitzel in Pilzrahmsauce, Butter-Tagliatelle (1a,3a, 7a, 8b, 9b, 12b)	42.-
<b>SCALOPPINA DI VITELLO (CH) VIENNESE, PATATE FRITTE</b> Kalbs-Wienerschnitzel (CH) mit Pommes Frites (1a,3a,5b,7a,8b)	42.--
<b>OSSOBUCO DI VITELLO (CH) CON RISOTTO ALLO ZAFFERANO</b> Kalbshaxe (CH) mit Safran-Risotto (1a,5b,7b,8 a,12 a)	40.--
<b>FEGATO DI VITELLO (CH) TRIFOLATO ALLE ERBE CON RÖSTI</b> Geschnetzelte Kalbsleber (CH) mit frischen Kräutern, Kartoffelrösti (1b,5b,7a,8b,9a)	39.--
<b>CHÂTEAUBRIAND (CH) CON SALSA BERNESE, PATATE NOVELLE E VERDURA (2 pers./ca. 30 min.)</b> Châteaubriand (CH) mit Béarnaise-Sauce, Neuen Kartoffeln und Gemüse (2 Pers./ca. 30 min.) (1b,3a,5b,7a,8b,9a,11b)	per/pro Pers. 53.--

PER CHIUDERE CON UN TOCCO DI DOLCEZZA  
Unsere Desserts

<b>DOLCE AUTUNNALE ALLE CASTAGNE</b> Herbstliche Süßigkeiten aus Kastanien (1a, 3a,7a,8a,12b)	14.--
<b>ZABAGLIONE ALL'AMARETTO</b> Amaretto-Zabaglione (1b, 3a, 7b, 8b, 12b)	12.--
<b>SEMIFREDDO AL MANDARINO</b> Mandarinen-Halbgefrorenes (3 a, 7 a, 8b ,12b)	13.--
<b>TORTINO AL CIOCCOLATO BIANCO CUORE MORBIDO AI RIBES</b> Törtchen mit weisser Schokolade und weichem Johannisbeer-Kern ( 1a, 3a, 7a, 8a, 12b)	16.--
<b>GELATI E SORBETTI SECONDO I VOSTRI GUSTI (LA PALLINA)</b> Eis und Sorbets nach Ihrem Geschmack (pro Kugel) Sorbets: Zitrone, Mango, und grüner Apfel Glace: Stracciatella, Schokolade, Vanille, Kaffee, Baumnuss, Pistazien, Erdbeere	3.30

Il nostro Chef di cucina, Signor **Samuele Schelker** e  
**Fabrizio Bassi** con i loro collaboratori  
vi augurano una serata piacevole e buon appetito!

Unser Küchenchef **Samuele Schelker**  
und **Fabrizio Bassi** mit ihrem Team  
wünschen Ihnen einen angenehmen Abend  
und guten Appetit

piatti vengono serviti dalle  
**12.00- 14.00/ 18:30- 21:15**  
Unsere Karte ist von:  
**12.00- 14.00/ 18:30- 21:15** Uhr gültig  
Prezzi IVA inclusa / Preise inklusive MwSt.