

ANTIPASTI, PER INIZIARE CON DELICATEZZA Unsere "Antipasti"

*1/2 porz.

TARTARE DI TONNO, FRUTTI ESOTICI E GELATINA ALLA SOJA
Thunfisch-Tatar mit exotischen Früchten und Soja-Gelatine 26.--

CARNE SECCA DI CERVO CON INSALATA DI CAVOLO ROSSO ALL'ARANCIA
Hirsch-Trockenfleisch mit Rotkohl-Salat und Orangen 17.- 23.--

CARPACCIO DI MANZO ROSOLATO ALLE ERBE,
ZUCCA ALLA GRIGLIA E DRESSING AL MIELE
Gebratenes Rinds-Carpaccio im Kräutermantel,
Kürbis vom Grill und Honig-Dressing 24.--

TRIANGOLI DI PASTA FILO CROCCANTI RIPIENI AL SEITAN E VERDURE,
DIP FRUTTATO PROFUMATO ALLO ZENZERO (VEGANO)
«Triangoli» aus hauchdünnem, knusprigem Teig gefüllt mit gebratenem Seitan und
Gemüse, würziger Ingwer-Dip (Vegan) 24.--

INSALATA VERDE DAL BUFFET
Grüner Salat von unserem Salatbuffet 8.--

PICCOLO FONDINA DI ANTIPASTI E INSALATE DAL BUFFET
Kleiner Vorspeisenteller vom Buffet 14.--

GRANDE PIATTO DI ANTIPASTI E INSALATE DAL BUFFET
Grosser Vorspeisenteller vom Buffet 22.--

FÜR UNSERE VEGANER
Bitte fragen Sie den Oberkellner nach unseren veganen Tagesgerichten

PRIMI PIATTI E ZUPPE

Unsere Vorspeisen und Suppen

*1/2 porz.

GNOCCHETTI DI CASTAGNE AL TALEGGIO E VERZE (Veg.)
Kastanien-Gnocchetti mit Taleggio-Käse und Wirsing (Veg.) 16.-- 24.--

RISOTTO AL VINO ROSSO E RADICCHIO, ANIMELLE ROSOLATE AL BURRO
Rotwein-Radicchio-Risotto, gebratene Kalbsmilken an Butter 16.-- 24.--

**LASAGNETTA PASTICCIATA ALLE COSCE DI FARAONA
E SCORZONERA CREMOSA**
Lasagnetta mit geschmortem Perlhuhn und cremiger Schwarzwurzel 26.--

MALTAGLIATI PISELLI E SEPIE
"Maltagliati"-Pasta mit Erbsen und Tintenfisch 24.--

CREMA DI CAROTE E MELE CAMELLATE (VEGANO)
Karottencrèmesuppe mit karamellisierten Äpfeln (Vegan) 12.--

LE DELIZIE DEL LAGO E DEL MARE

Die Köstlichkeiten aus dem See und dem Meer

**SOGLIOLA INTERA ALLA MUGNAIA O ALLA GRIGLIA,
VERDURE GLASSATE E PATATE NATURALI**
Ganze Seeszunge nach Müllerinnen Art oder vom Grill,
glasiertes Gemüse und Salzkartoffeln 52.--

**FILETTI DI PESCE PERSICO IMPANATI ALLE ERBE
LETTO DI VERDURE STAGIONALI E PATATE AL BURRO**
Mit Kräutern panierte Eglifilets, Bett aus Saisongemüse und Butter-Kartoffeln 42.--

**TRANCIO DI RICCIOLA AI CAPPERI SU PASSATA DI CECI
ALL'EXTRA VERGINE DI OLIVA E PATATE GAUFRETTE**
Königsmakrelen-Tranche mit Kapern auf passierten Kichererbsen
an Extra-Vergine Olivenöl und Waffel-Kartoffeln 51.--

**CODE DI GAMBERONI IN SALSA AL COCCO-CURRY
CON VERDURE SALTATE E TIMBALLO DI RISO BASMATI**
Garnelenschwänze in Kokos-Curry-Sauce mit sautiertem Gemüse
und Basmatireis-Timbale 44.--

LE NOSTRE CARNI

Unsere Fleischgerichte

FILETTO DI MANZO E SCALOPPA DI FEGATO D'OCA SPADELLATO,
JUS AL COGNAC INSAPORITO AL TARTUFO, POLENTA BIANCA TICINESE E
SPINACI SALTATI
Gebratenes Rindsfilet mit Gänseleber-Schnitzel, Cognac-Trüffeljus,
weisse Tessiner Polenta und sautierter Spinat 51.-

FILETTO DI MAIALE ARROSTITO, PORRI STUFATI, SALSA CREMOSA AI
FUNGHI PORCINI E PATATE ST. FLORENTIN
Gebratenes Schweinsfilet, geschmorter Lauch, cremige Steinpilzsauce und
«St. Florentin» Kartoffeln 43.--

ENTRECÔTE DI CERVO ARROSTITO AI TRE PEPI, SPÄTZLI, CAVOLO ROSSO
BRASATO, MELA SCIROPATA E CASTAGNE GLASSATE
Gebratenes Hirsch-Entrecôte mit «Dreipfeffersauce», Spätzli,
geschmorter Rotkohl, Apfel in Sirup und glasierte Kastanien 48.--

ANGUS-T-BONE STEAK TEXANO (500GR) ALLA GRIGLIA PATATE FRITTE
MAISON CIPOLLA CAMELLATA AL FORNO
Texanisches ANGUS-T-Bone Steak (500 g) vom Grill, hausgemachte Pommes frites,
karamellierte Zwiebel aus dem Ofen 68.--

I NOSTRI CLASSICI

Unsere Klassiker

PICCATA DI VITELLO (CH) ALL'UOVO, TAGLIOLINI, SALSA AL POMODORO
Kalbs-Piccata (CH) im Ei-Parmesan-Mantel, Tagliolini und Tomatensauce 42.--

SCALOPPINA DI VITELLO (CH) VIENNESE, PATATE FRITTE
Kalbs-Wienerschnitzel (CH) mit Pommes Frites 42.--

OSSOBUCO (CH) IN CREMOLATA, RISOTTO ALLO ZAFFERANO
Kalbshaxe (CH) in Gemüse-Cremolata mit Safran-Risotto 40.--

FEGATO DI VITELLO (CH) TRIFOLATO ALLE ERBE CON RÖSTI
Geschnetzelte Kalbsleber (CH) mit Öl, Knoblauch und Petersilie, Kartoffelrösti 39.--

CHÂTEAUBRIAND (CH) CON SALSA BERNESE,
PATATE NOVELLE E VERDURA (2 pers./ca. 30 min.)
Châteaubriand (CH) mit Béarnaise-Sauce,
Neue Kartoffeln und Gemüse (2 Pers./ca. 30 min.) per/pro Pers. 53.--

PER CHIUDERE CON UN TOCCO DI DOLCEZZA
Unsere Desserts

CREME BRÛLÉ AI FICHI E GELATO ALLO YOGURT Crème brûlée mit Feigen und Joghurt-Glace	12.--
MOUSSE ALLE CASTAGNE CON PERE AL VINO ROSSO Kastanien-Mousse mit Rotwein-Birne	14.--
SEMIFREDDO ALLA VANIGLIA E PRALINATO Hausgemachtes Vanille-Halbgefrorenes mit Pralinenfüllung	13.--
TARTELETTE AL LIMONE E LAMPONI Zitronen-Himbeer-Törtchen	12.--
GELATI E SORBETTI SECONDO I VOSTRI GUSTI (LA PALLINA) 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.