

## APERÒ



*Chips de polenta tessinoise avec sauce du chef*  
*Polenta-chips with dipping sauce*



CHF 5.-

## SALADE - SALAD



*Salade du buffet - petite*  
*Salad from the buffet - small*

CHF 9.-



*Salade du buffet - moyenne*  
*Salad from the buffet - medium*

CHF 12.-

## SOUPES - SOUPS



*Minestrone de légumes à la Tessinoise*  
*Minestrone (vegetable soup) Ticino Style*



CHF 12.-



*Crème de tomates*  
*Tomato creamy soup*

CHF 9.-



*Velouté de carottes et potiron au gingembre*  
*Carrots and Pumpkin creamy soup with ginger*



CHF 10.-












Préparé avec produit typiques  
Prepared with local products










Plat végétarien  
Vegetarian dish

## ENTRÉE CHAUDES – WARM ENTREES

- |   |   |   |          |
|---|---|---|----------|
|  | <i>Spaghetti avec sauce à la tomate</i><br><i>Spaghetti with tomato sauce</i>                         |   | CHF 13.- |
|   | <i>Spaghetti à la bolognaise</i><br><i>Spaghetti with bolognese sauce</i>                             |   | CHF 16.- |
|   | <i>Tagliatelles fraîches avec sauce aux cèpes</i><br><i>Fresh made tagliatelle with porcini sauce</i> |    | CHF 21.- |
|  | <i>Raviolis de potiron avec pignons et sauge</i><br><i>Pumpkin Ravioli with pine nuts and sage</i>    |   | CHF 21.- |

## RISOTTI

- |   |  |   |          |
|---|--|---|----------|
|    | <i>Risotto au safran</i><br><i>Saffron-Risotto</i>   |     | CHF 13.- |
|    | <i>Risotto au safran avec cèpes</i><br><i>Saffron-Risotto with Porcini mushrooms</i>   |     | CHF 19.- |
|    | <i>Risotto au potiron, biscuits Amaretti et noix</i><br><i>Pumpkin Risotto with Amaretti biscuits and walnuts</i>                |    | CHF 18.- |
|    | <i>Risotto au fromage fumée Scamorza, au parfum d'orange</i><br><i>Risotto with smoked Scamorza cheese, perfumed with orange</i> |     | CHF 17.- |
|   | <i>Risotto au fromage „Zincarlin“ et châtaignes</i><br><i>Risotto with „Zincarlin“ cheese and chestnuts</i>                      |    | CHF 19.- |
|    | <i>Risotto au saumon et brocolis</i><br><i>Risotto mit salmon and broccolis</i>  |    | CHF 17.- |
|    | <i>Risotto au Prosecco avec perche</i><br><i>Prosecco-Risotto with perch</i>   |    | CHF 21.- |
|    | <i>Risotto du vigneron</i><br><i>Winemaker's Risotto</i>   |     | CHF 18.- |







Préparé avec produit typiques  
Prepared with local products



Plat végétarien  
Vegetarian dish

## POISSON – FISCH

*Filets de perche de mer en croûte de pommes de terre et potiron*  CHF 29.-  
avec sauce aioli et légumes panachées  
*European bass fillets with potato and pumpkin crust*  
with Aioli sauce and mixed vegetables

*Filets de perche en pâte croustillante à la bière*    CHF 32.-  
avec pommes frites et sauce tartare  
*Perch fillets fried in beer batter with pommes frites and sauce tartare*

*Queues de crevettes à la vénitienne avec chips de polenta*    CHF 36.-  
*Venetian style prawn tails with polenta chips*

*Origine du poisson: Perche - Estoniaw ou Pologne / Preche de mer - Grece / Crevettes – Vietnam*  
*Fish origin: Perch- Estonialn or Poland / European bass - Greece / Prawns - Vietnam*

## VIANDE – MEAT

*Filet de porc en sauce aux cèpes*   CHF 32.-  
avec Polenta tessinoise et choux de Bruxelles  
*Pork fillet with Porcini sauce, Polenta of Ticino and brussels sprouts*

*Bowl de poulet et potiron avec chips de polenta tessinoise*   CHF 26.-  
*Chicken and Pumpkin bowl with Polenta chips*

*“Saltimbocca” de veau au Marsala avec Risotto au parmesan*   CHF 34.-  
*Veal “Saltimbocca” on Marsala with Parmesan Risotto*

 *“Ossobuco” Jarret de veau avec polenta tessinoise*   CHF 36.-  
*“Ossobuco” Veal Knuckle with Polenta of Ticino*

*Filet de boeuf avec noix au gratin*   CHF 39.-  
avec rösti croquettes et légumes  
*Beef fillet with walnuts au gratin with Rösti croquettes and vegetables*

*Origine de viande: Veau, Boeuf, Manzo - Suisse ou Australie / Porc, Poulet- Suisse, Italie*  
*Meat origin: Veal, Beef - Switzerland or Australia / Pork, Chicken – Switzerland, Italy*



Préparé avec produits typiques  
Prepared with local products





Plat végétarien  
Vegetarian dish

MENU TURISTICO

*Salade du buffet*

*Salad from the buffet*

\*\*\*

*"Ossobuco" Jarret de veau avec polenta tessinoise*  

*"Ossobuco" Veal Knuckle with Polenta of Ticino*

\*\*\*

*Salade de fruits frais*

*Fresh fruit salad*

\*\*\*

\*



CHF 49.-

MENU TICINO

*Minestrone de légumes à la Tessinoise* 




*Minestrone (vegetable soup) Ticino Style*

\*\*\*

*"Saltimbocca" de veau au Marsala avec Risotto au parmesan*  

*Veal "Saltimbocca" on Marsala with Parmesan Risotto*

\*\*\*

*Symphonie de chocolat et fruits rouges*   

*Chocolate and red berries symphony*

\*\*\*

\*

CHF 55.-




Préparé avec produits typiques  
Prepared with local products



Plat végétarien  
Vegetarian dish

MENU PESCE

*Velouté de carottes et potiron au gingembre* 


*Carrots and Pumpkin creamy soup with ginger*

\*\*\*

*Filets de perche en pâte croustillante à la bière avec pommes frites et sauce tartare*

*Perch fillets fried in beer batter with pommes frites and sauce tartare*   

\*\*\*

*Délicate crème au citron avec un coulis aux fruit de bois* 

*Delicate lemon curd topped with red berries sauce*

\*\*\*

\*

CHF 49.-

MENU MARE

*Salade du buffet*

*Salad from the buffet*

\*\*\*

*Queues de crevettes à la vénitienne avec chips de polenta*   

*Venetian style prawn tails with polenta chips*

\*\*\*

*Crème Catalane*  

*Catalan cream*

\*\*\*

\*

CHF 52.-















Preparé avec produit typiques  
Prepared with local products



Plat végétarien  
Vegetarian dish

## DESSERTS - SWEETS

Gâteau du chariot Cake form the trolley	   	CHF 6.-
Crème Catalane Catalan Cream	 	CHF 8.-
Salade de fruits frais avec glace au choix Fresh fruit salad with ice cream at your choice		CHF 9.-
Délicate crème au citron avec un coulis aux fruits de bois Delicate lemon curd topped with red berries sauce		CHF 10.-
Vermicelles, purée de châtaignes avec meringues et glace vanille Vermicelles, chestnut purée with meringue and vanilla ice cream	 	CHF 12.-
Symphonie de chocolat et fruits rouges Chocolate and red berries symphony	  	CHF 12.-

## SORBETS

Sorbet au citron avec Vodka Lemon sorbet with Vodka		CHF 9.-
Sorbet à la poire avec Williamine Pear sorbet with Williamine		CHF 9.-
Sorbet au raisin avec grappa Grape sorbet with Grappa		CHF 9.-
Sorbet au pamplemousse avec Campari Grapefruit sorbet mit Campari		CHF 9.-

## COPPE GELATO

Affogato al caffè: glace vanille, caffè espresso, panna ,cacao Affogato al caffè: Vanilla ice cream, espresso coffee, whipped cream, cocoa		CHF 7.-/10.-
Caffé Glacé: glace au café, sauce au café e chantilly Café-glacé: coffee ice cream, coffee sauce and whipped cream		CHF 7.-/10.-
Coupe Denemark: glace vanille, sauce chocolat, chantilly Coupe Denmark: Vanilla ice cream, chocolate sauce, whipped cream		CHF 7.-/10.-
Coppa amarena: glace vanille, cerises noires, chantilly Coupe Amarena: vanilla ice cream, morello cherries, whipped creams		CHF 7.-/10.-
Une boule (citron, pamplemousse, poire, raisin, vanille, café, fraise)		CHF 3.50



Preparé avec produit typiques  
Prepared with local products



Plat végétarien  
Vegetarian dish