

APERITIVO - APERÒ



Chips di polenta ticinese con salsa dip dello chef
Polenta-chips mit Dip Sauce



CHF 5.-

INSALATE - SALAT



Insalata dal buffet piccola
Salat vom Buffet – kleine Portion

CHF 9.-



Insalata dal buffet media
Salat vom Buffet – mittlere Portion

CHF 12.-

ZUPPE - SUPPEN



Minestrone di verdure e leguminose alla ticinese
Echter Tessiner Minestrone (reichhaltige Gemüsesuppe)



CHF 12.-



Crema di pomodoro
Tomatencremesuppe

CHF 9.-



Crema di carote e zucca allo zenzero
Karotten und Kürbis Suppe mit Ingwer



CHF 10.-













Preparazione con prodotti tipici
Zubereitung mit regionalen Zutaten




























Piatto vegetariano
Vegetarisches Gericht

PASTA - WARME VORSPEISEN

- | | | |
|---|---|----------|
|  <p><i>Spaghetti al pomodoro</i>
<i>Spaghetti an Tomatensauce</i></p> |   | CHF 13.- |
| <p><i>Spaghetti alla bolognese</i>
<i>Spaghetti mit Bolonnoise Sauce</i></p> |   | CHF 16.- |
| <p><i>Tagliatelle fresche con salsa ai porcini</i>
<i>Nudeln mit Steinpilzsauce</i></p> |  | CHF 21.- |
|  <p><i>Cappellacci alla zucca e ricotta con pinoli e salvia</i>
<i>Kürbisravioli mit Pinienkernen und Salbei</i></p> |    | CHF 21.- |

RISOTTI - RISOTTI

- | | | |
|---|---|----------|
|  <p><i>Risotto allo zafferano</i>
<i>Safranrisotto</i></p> |   | CHF 13.- |
|  <p><i>Risotto allo zafferano e porcini</i>
<i>Safranrisotto mit Steinpilzen</i></p> |   | CHF 19.- |
|  <p><i>Risotto alla zucca, amaretto e noci</i>
<i>Kürbisrisotto mit Amaretto und Walnüsse</i></p> |    | CHF 18.- |
|  <p><i>Risotto alla scamorza affumicata e profumo d'arancio</i>
<i>Risotto mit geräucherter Scamorza Käse, mit Orangen parfümiert</i></p> |   | CHF 17.- |
|   <p><i>Risotto allo Zincarlin e castagne</i>
<i>Risotto mit „Zincarlin“ Käse und Kastanien</i></p> |    | CHF 19.- |
|  <p><i>Risotto al salmone e broccoli</i>
<i>Risotto mit Lachs und Brokkoli</i></p> |    | CHF 17.- |
|  <p><i>Risotto al prosecco e pesce persico</i>
<i>Prosecco-Risotto mit Eglifilets</i></p> |    | CHF 21.- |
|  <p><i>Risotto del viticoltore</i>
<i>Risotto nach Winzer Art</i></p> |   | CHF 18.- |







Preparazione con prodotti tipici
Zubereitung mit regionalen Zutaten



Piatto vegetariano
Vegetarisches Gericht

PESCI - FISCH



*Filetti di spigola in crosta di patate e zucca
con salsa aioli e giardiniera di verdure*  CHF 29.-
*Seebarschfilets in Kartoffel und Kürbis Kruste
mit Aioli sauce und Gemüse*

*Filetti di pesce persico fritti in pastella di birra
con patatine fritte e salsa tartara*    CHF 32.-
Eglifilets im Bierteig frittiert, mit Tartar-Sauce und Pommes Frites

Code di gamberoni alla veneta con chips di polenta    CHF 36.-
Garnelen an Tomaten und Zwiebeln Sauce mit Polenta-chips

*Provenienza pesci: Persico - Estonia o Polonia / Branzini - Grecia / Gamberoni - Vietnam
Fisch-Herkunft: Egli - Estland oder Polen / _ - Griechenland / Garnelen - Vietnam*

CARNI - FLEISCH

*Filetto di maiale con salsa ai porcini
servito con polenta ticinese e cavolini di bruxelles*   CHF 32.-
Schweinsfilet an Steinpilzsauce mit Polenta und Rosenkohl

Bowl di pollo alla zucca con chips di polenta Ticinese   CHF 26.-
Poulet-Kürbis-Bowl mit Polenta-chips

Saltimbocca di vitello al Marsala con risotto alla parmigiana   CHF 34.-
Kalbs-Saltimbocca an Marsala mit Parmesanrisotto

 *Ossobuco di vitello con polenta*   CHF 36.-
Kalbshaxe mit Polenta

*Filetto di manzo gratinato alle noci
con croquettes di patate e verdure*   CHF 39.-
Rindsfilet mit Walnüssen überbacken mit Rösti Kroquettes und Gemüse

*Provenienza carni: Vitello, Manzo - Svizzera o Australia / Maiale, Pollo- Svizzera, Italia
Fleisch-Herkunft: Kalb, Rind - Schweiz oder Australien / Schwein, Poulet - Schweiz, Italien*



Preparazione con prodotti tipici
Zubereitung mit regionalen Zutaten





Piatto vegetariano
Vegetarisches Gericht

MENU TURISTICO

Insalata dal buffet

Salat vom Buffet

Ossobuco di vitello con polenta  

Kalbshaxe mit Polenta

Macedonia di frutta fresca

Frischer Fruchtsalat



*

CHF 49.-




MENU TICINO

Minestrone di verdure e leguminose alla Ticinese 

Echter Tessiner Minestrone (reichhaltige Gemüsesuppe)

Saltimbocca di vitello al Marsala con risotto alla parmigiana  

Kalbs-Saltimbocca an Marsala mit Parmesanrisotto

Sinfonia di cioccolato e frutti di bosco   

Schokolade und Waldbeeren Symphonie

*

CHF 55.-



Preparazione con prodotti tipici
Zubereitung mit regionalen Zutaten






Piatto vegetariano
Vegetarisches Gericht

MENU PESCE

Crema di carote e zucca allo zenzero 

Karotten und Kürbis Suppe mit Ingwer

Filetti di pesce persico fritti in pastella di birra con patatine fritte salsa tartara   

Eglifilets im Bierteig frittiert mit Tartarsauce und Pommes frites

Delicata crema al limone con salsa ai frutti di bosco 

Zarte Zitronencreme mit Waldbeerensauce




*

CHF 49.-

MENU MARE

Insalata dal buffet

Salat vom Buffet

Code di gamberoni alla veneta con chips di polenta   

Garnelen an Tomaten und Zwiebeln Sauce mit Polenta-chips

Crema Catalana  

Katalanische Creme

*

CHF 52.-
















Preparazione con prodotti tipici
Zubereitung mit regionalen Zutaten



Piatto vegetariano
Vegetarisches Gericht

DOLCI – DESSERTS

<i>Torta dal carrello</i> <i>Hausgemachter Kuchen vom Chariot</i>	   	CHF 6.-
<i>Crema Catalana</i> <i>Katalanische Creme</i>	 	CHF 8.-
<i>Macedonia di frutta fresca con gelato a scelta</i> <i>Fruchtsalat mit Glace nach Wahl</i>		CHF 9.-
<i>Delicata crema al limone con salsa ai frutti di bosco</i> <i>Zarte Zitronencreme mit Waldbeerensauce</i>		CHF 10.-
<i>Vermicelles, purea di castagne con meringa e gelato vaniglia</i> <i>Vermicelles mit Meringues und Vanille-Glacé</i>	  	CHF 12.-
<i>Sinfonia di cioccolato e frutti di bosco</i> <i>Schokolade und Waldbeeren Symphonie</i>	  	CHF 12.-

SORBETTI - SORBETS

<i>Sorbetto al limone con Vodka</i> <i>Zitronensorbet mit Vodka</i>	CHF 9.-
<i>Sorbetto alla pera con Williamine</i> <i>Birnensorbet mit Williamine</i>	CHF 9.-
<i>Sorbetto all'uva con grappa</i> <i>Traubensorbet mit Grappa</i>	CHF 9.-
<i>Sorbetto al pompelmo con Campari</i> <i>Grapefruitsorbet mit Campari</i>	CHF 9.-

COPPE GELATO

<i>Affogato al caffè: gelato vaniglia, caffè espresso, panna ,cacao</i> <i>Affogato al caffè: Vanilleeis, Espresso, Schlagsahne, Kakaopulver</i>	CHF 7.-/10.-
<i>Caffé Glacé: gelato al caffè, salsa al caffè, panna</i> <i>Café-glacé: Kaffee-Eis, Kaffeesauce, Schlagsahne</i>	CHF 7.-/10.-
<i>Coppa Denemark: gelato alla vaniglia, salsa al cioccolato, panna</i> <i>Coupe Dänemark: Vanilleeis, Schokoladensauce, Schlagsahne</i>	CHF 7.-/10.-
<i>Coppa amarena: gelato alla vaniglia, amarene, panna</i> <i>Coupe Amarena: Vanilleeis, Amarena-Kirschen, Schlagsahne</i>	CHF 7.-/10.-
<i>Pallina gelato (limone, pompelmo, pera, uva, vaniglia, caffè, fragola)</i> <i>Eis Kugel (Zitrone, Grapefruit, Birne, Traube, Vanille, Kaffee, Erdbeer)</i>	CHF 3.50



Preparazione con prodotti tipici
Zubereitung mit regionalen Zutaten



Piatto vegetariano
Vegetarisches Gericht