

Proposte ticinesi

Tessiner Vorschläge

Minestrone di verdure alla ticinese

Tradizionale minestra ticinese ricca di verdure cotte in un saporito brodo.

Risotto con luganigetta e porri

Generosi chicchi di risotto Carnaroli conditi con una saporita luganigetta ticinese che è stata precotta per un'ora con abbondanti porri ed un filo di olio d'oliva.

Risotto ai porcini e zafferano

Il risotto ai funghi porcini è un primo piatto cremoso e avvolgente ricco di gusto e suggestioni preparato con riso carnaroli e zafferano di ottima qualità.

Saltimbocca di vitello con risotto al parmigiano e verdure

I saltimbocca sono un appetitoso piatto importato dalla vicina penisola, che riproponiamo con prodotti del territorio (carne di prevalenza svizzera, salvia dell'orto e coppa nostrana).

Ossobuco di vitello 280g. con risotto allo zafferano e verdure

Gustoso taglio di carne reso tenero da una lunga cottura delicata e ricco di sapori e profumi.

10.-



Echter Tessiner Minestrone

Traditionelle Tessinersuppe, reich an Gemüse, gekocht in einer leckeren Brühe.

19.-



Risotto mit Luganigetta und Lauch

Carnaroli-Risotto mit einer leckeren Tessin-Luganigetta und lauch.

19.-



Risotto mit Steinpilzen und Safran

Das Risotto mit Steinpilzen ist ein cremiger und umhüllender erster Gang, der reich an Geschmack ist.

32.-



Kalbs-Saltimbocca mit Parmesan-Risotto und Gemüse

Die Saltimbocca sind ein appetitliches Gericht, das von der nahe gelegenen Halbinsel importiert wird und das wir mit lokalen Produkten vorbereiten.

36.-



Kalbsossobuco 280g. mit Safranrisotto und Gemüse

Schmackhaftes Stück Fleisch, durch langes und schonendes garen zart gemacht.

Proposte dello chef

Küchenchefs Vorschläge

Tartare di manzo con pane tostato

La tartare è un piatto classico della cucina internazionale, carne di manzo (140 g.), sceltissima, cruda e macinata finemente. Viene condita con ketchup, senape, paprica, acciughe, capperi, cipolla, cognac.

Minestra di finocchio e mela profumata alla salvia

Squisita zuppa stagionale di finocchi e mele leggermente aromatizzata alla salvia e raffinata con un po' di panna.

Zuppa di pomodoro

Fresca e leggera zuppa a base di pomodori ed un filo di olio d'oliva extravergine.

Tagliatelle alla boscaiola

Tagliatelle all'uovo condite con una succulenta salsa a base di porcini, sugo di carne e panna.

Filetto di manzo 180g. alla griglia con burro aromatico, patate e verdure

L'immane filetto di manzo cotto alla griglia e condito con il burro aromatico preparato dal nostro chef.

Guancette di manzo brasate con polenta ticinese e verdure

Squisiti e teneri bocconcini di guancette di manzo marinati per 48 ore nel Merlot e in seguito brasati delicatamente in forno per oltre due ore.

24.-



Rindfleisch-Tatar mit Toast

Tartar ist ein klassisches Gericht der internationalen Küche, Rindfleisch (140 g), sehr ausgewählt, roh und fein gehackt. Es ist gewürzt mit Ketchup, Senf, Paprika, Sardellen, Kapern, Zwiebeln, Cognac.

9.-



Fenchel-Appelsuppe mit Salbei abgeschmeckt

Leckere saisonale Fenchel und Äpfel Suppe leicht mit Salbei gewürzt und mit etwas Sahne verfeinert.

9.-

Tomatensuppe

Frische und leichte Tomatensuppe mit extravergine Olivenöl.

19.-



Tagliatelle nach Waldarbeiter Art

Tagliatelle mit einer saftigen Sauce mit Steinpilzbasis, Fleischsauce und Sahne.

39.-



Rinderfilet 180g. vom Grill mit Kräuterbutter, Kartoffeln und Gemüse

Das gegrillte Rinderfilet ist ein Muss! Gewürzt mit hausgemachten Kräuterbutter.

29.-

Rindsbackerln in Merlot geschmort mit Tessiner Polenta und Gemüse

Köstliche und zarte Bissen von Rindfleischwangen, die 48 Stunden in Merlot mariniert wurden und dann über zwei Stunden im Ofen geschmort.

Proposte con pesce

Fisch Vorschläge

Tartare di salmone con pane tostato e burro

La tartare di salmone è un ottimo antipasto squisito e leggero. Il salmone crudo è tagliato al coltello e condito con sale, limone, pompelmo rosa ed olio d'oliva.

17.-



Lachstatar mit Toastbrot und Butter

Lachstatar ist eine ausgezeichnete köstliche und leichte Vorspeise. Roher Lachs wird mit dem Messer geschnitten und mit Salz, Zitrone, rosa Grapefruit und Olivenöl gewürzt.

Tagliatelle al salmone

Questo ottimo primo è preparato con tagliatelle all'uovo, conditi con una salsa a base di panna e salmone affumicato.

19.-



Tagliatelle mit Lachs

Dieser ausgezeichnete erste Gang wird mit Eiernudeln zubereitet, die mit einer Sahne-Räucherlachs-Sauce serviert werden.

Filetti di pesce persico fritti salsa tartara, patate fritte e verdure

Crocanti filetti di pesce persico fritti in una leggera pastella alla birra.

32.-



Frittierte Eglifilets mit Sauce Tartar, Pommes fittes und Gemüse

Knusprige Eglifilets, frittierte in einem leichten Bierteig, begleitet von Tartarsauce.

Filetti di St. Pietro alla mugnaia su crema di lenticchie con patate

Morbidi filetti di pesce leggermente infarinati e cotti con burro e salvia abbinati alla crema di lenticchie rendono questo piatto invernale squisitamente armonioso.

26.-



St.Peter Fischfilets nach Müllerin-Art auf Linsencreme mit Kartoffeln

Weiche, leicht bemehlte Fischfilets, gekocht mit Butter und Salbei, kombiniert mit Linsencreme, machen dieses Wintergericht außergewöhnlich harmonisch.

Filetti d'orata in crosta di pane con patate al vapore e verdure

Con questa preparazione il delicato sapore del pesce di mare viene preservato ed arricchito dalla profumata crosta di pane nella quale viene cotto.

28.-



Seebrassenfilets in würziger Kruste mit gedämpften Kartoffeln und Gemüse

Mit dieser Zubereitung bleibt der delikate Geschmack von Seefisch erhalten und wird durch die duftende Brotkruste, in der er gekocht wird, angereichert.

Sempre apprezzati

Immer beliebt

Insalata in foglie

*Insalate in foglie con condimento a scelta.
Su richiesta con solo foglie verdi.*

Insalata mista

*Insalata in foglie e verdure
con condimento a scelta.*

Spaghetti al pomodoro

*Bastano pochi ingredienti per questo primo
piatto preparato come da tradizione
ed amato da tutti.*

Spaghetti alla bolognese

*Ingredienti di qualità, un po' di aromi
del territorio ed una lunga e delicata cottura
sono il nostro segreto per l'ottima
preparazione di questo primo.*

Spaghetti aglio, olio e peperoncino

*Gli spaghetti aglio, olio e peperoncino sono
un piatto semplice da realizzare, aromatico
e gustoso.*

Spaghetti alla carbonara

*Questo primo è sicuramente il più discusso
per la sua evoluzione e per le molte
interpretazioni che gli sono state date.
La nostra è una ricetta moderna
che prevede l'utilizzo di pancetta
affumicata, uova e panna.*

7.-

Blattsalat

*Blattsalat mit Dressing Ihrer Wahl.
Auf Anfrage nur mit grünen Blättern.*

9.-

Gemischter Salat

*Blatt-Gemüse-Salat mit Dressing
Ihrer Wahl.*

13.-



Spaghetti mit Tomatensauce

*Für diesen ersten Gang, der nach Tradition
zubereitet und von Allen geliebt wird,
werden nur wenige Zutaten benötigt.*

15.-



Spaghetti mit Bolognese Sauce

*Qualitativ hochwertige Zutaten, ein wenig
lokale Kräutern und das lange und
schönendes garen sind unser Geheimnis für
die optimale Zubereitung dieses ersten
Ganges.*

12.-



Spaghetti mit Knoblauch, Öl und Chili

*Spaghetti mit Knoblauch, Öl und Chili sind
ein einfaches, aromatisches und
schmackhafte Gericht.*

14.-



Spaghetti carbonara

*Diese Spaghetti sind sicherlich die am
meisten diskutierte, für ihre Entwicklung und
die vielen Interpretationen, die ihnen
gegeben wurden. Unser Rezept sieht die
Verwendung von geräuchertem Speck, Eiern
und Sahne vor.*

Gli sfiziosi

Leckere Kleinigkeiten

Anelli di cipolla in pastella

Croccanti anelli di cipolla pastellati e fritti. Ideali come accompagnamento per un aperitivo.

Camembert bites*

Cinque bocconcini di formaggio Camembert fritti, avvolti da una croccante panatura.

Code di gamberi impanate*

Cinque croccanti code di gamberi sgusciate, impanate e fritte. Servite con salsa agrodolce. Ideali come accompagnamento per un aperitivo oppure come arricchimento di un'insalata per un pasto leggero.

Mini involtini primavera*

Cinque sfiziosi involtini di verdura fritti con salsa agrodolce. Ideali per un aperitivo oppure come arricchimento di un'insalata per un pasto leggero.

Nuggets di pollo*

Cinque bocconcini di carne di pollo impanati e fritti. Serviti con salsa Ketchup

Hamburger di scamone

Delizioso pane fatto in casa con una hamburger (150g) di scamone di manzo preparato dal nostro chef, insalata, pomodoro, pancetta arrostita, salsa tartar.

Porzione di patate fritte

Le patate fritte sono uno dei piatti più amati, il classico contorno ideale per grandi e piccini.

4.-



Zwiebelringe im Teig

Knusprige, Zwiebelringe im bierteig. Ideal als Begleitung für einen Aperitif.

7.-



Camembert bites*

Fünf frittierte Camembert-Käsebitsen, eingewickelt in eine knusprige Panade.

9.-



Panierte Garnelenschwänze*

Fünf knusprig geschälte, panierte und frittierte Garnelenschwänze. Mit süß-saurer Sauce serviert. Ideal als Beilage zu einem Aperitif oder als Anreicherung eines Salats für eine leichte Mahlzeit.

7.-



Mini Frühlingsrollen*

Fünf kleine vegetarische Frühlingsrollen. Mit süß-saurer Sauce serviert. Ideal als Anreicherung eines Salats für eine leichte Mahlzeit.

7.-



Chicken nuggets*

Fünf Stücke Hühnerfleisch paniert und gebraten. Mit Ketchup-Sauce serviert

16.-



Rump Burger

Leckeres hausgemachtes Brot mit einem Rindshuftburger (150 g) von unserem Küchenchef zubereitet, Salat, Tomate, geröstetem Speck, Sauce Tartar.

5.-

Portion Pommes Frites

Pommes Frites sind eines der beliebtesten Gerichte, die ideale klassische Beilage für jedes Alter.

* Prodotto confezionato surgelato

* Gefrorenes verpacktes Produkt