





INSALATE – SALADS


- ❖
Insalata mista (solo a pranzo)
CHF 9.-
 Gemischter Salat (nur Mittagess)
- ❖
Insalata dal buffet piccola (solo a cena)
CHF 9.-
 Salat vom Buffet – kleine Portion (nur Abends)
- ❖
Insalata dal buffet media (solo a cena)
CHF 12.-
 Salat vom Buffet – mittlere Portion (nur Abends)


PIATTI FREDDI – KALTE TELLER




- ❖
Insalata di pomodorini al basilico con mozzarella di bufala



 CHF 16.-
 Cherry-Tomatensalat mit Basilikum und Büffel-Mozzarella
- Tartare di salmone profumato agli agrumi con pane tostato e burro*



 CHF 17.-
 Lachs-Tartare mit Zitrusfrüchte parfümiert
 lauwarmer Toast Brot und Butter
- Insalata mista grande con salsa alle carote e bocconcini di pollo marinati alla soia, leggermente piccanti*







 CHF 16.-
 Großer gemischter Salat mit Karottensauce
 und in Soja mariniert Poulet Stücke, leicht scharf
- Prosciutto crudo del salumificio „Castello“ con melone Charanté e porto ticinese*
CHF 19.-
 Tessiner Rohschinken "Castello"
 mit Charentais-Melone und Tessiner Porto-Wein
- Carpaccio di bresaola con rucola e scaglie di grana*

 CHF 19.-
 Bresaola-Carpaccio mit Rucola und Parmesanflocken
- Vitello tonnato con focaccia al rosmarino*





















 CHF 26.-
 Vitello Tonnato (kalter Kalbsbraten an Thunfisch-Sauce) mit Rosmarin-Focaccia
- Roastbeef di manzo CBT con salsa tartara e patatine fitte*


 CHF 26.-
 Roastbeef (gekocht bei niedriger Temperatur)
 mit Pommes Frites und Tartar-Sauce













ZUPPE - SUPPEN

- | | | | | |
|---|---|---|---|----------|
|  |  | Minestrone di verdure e leguminose alla ticinese
Echter Tessiner Minestrone (reichhaltige Gemüsesuppe) |  | CHF 10.- |
|  | | Crema di pomodoro
Tomatencremesuppe | | CHF 9.- |
| | | Zuppa di zucchini allo zenzero con filetti di salmone affumicato
Ingwerzucchinisuppe mit geräucherten Lachsfilets |   | CHF 10.- |











PRIMI - WARME VORSPEISEN

- | | | | | |
|---|--|---|---|----------|
|  | | Spaghetti aglio, olio EVO e peperoncino
Spaghetti mit Knoblauch, EVO-Öl und Chili |  | CHF 12.- |
|  | | Spaghetti al pomodoro
Spaghetti an Tomatensauce |   | CHF 13.- |
| | | Spaghetti alla bolognese
Spaghetti mit Bolognese Sauce |   | CHF 13.- |
|  | | Spaghetti al pesto
Spaghetti mit Pesto |    | CHF 13.- |
| | | Spaghetti alla carbonara
Spaghetti mit Carbonara Sauce |    | CHF 13.- |
| | | Tagliatelle al salmone, panna e aneto
Nudeln mit Lachs, Sahne und Dill |    | CHF 18.- |
| | | Tagliatelle al ragù di coniglio con rosmarino
Nudeln mit Kaninchenragout mit Rosmarin |  | CHF 18.- |





RISOTTI - RISOTTI

- | | | | | |
|---|---|--|---|----------|
|  |  | Risotto allo zafferano
Safranrisotto |  | CHF 13.- |
|  |  | Risotto allo zafferano e porcini
Safranrisotto mit Steinpilzen |  | CHF 19.- |
| | | Risotto al pesto con cornetti e pomodoro fresco
Risotto mit Pesto, Grüne Bohnen und frischen Tomaten |  | CHF 15.- |
|  | | Risotto al salmone e pepe rosa
Risotto mit Lachs und rosa Pfeffer |   | CHF 17.- |
| | | Risotto al prosecco e pesce persico
Prosecco-Risotto mit Eglifilets |   | CHF 21.- |









SECONDI VEGETARIANI – VEGETARISCHER HAUPTGERICHTE

- | | | | | |
|---|--|---|---|----------|
|  | | Piccata di melanzane con couscous e salsa di peperoni
Piccata aus Auberginen mit couscous und Paprikasauce |    | CHF 28.- |
|  | | Crochette di borlotti e ceci su vellutata di piselli con pomodori e formaggio fresco
Kichererbsen und Borlotti-Bohnen Krokettten auf Erbsensauce mit Tomaten und frischem Käse |   | CHF 24.- |
|  | | Involtini di caprino in pasta fillo con composta di cipolle rosse e timballo di riso integrale alle verdure.
Ziegenkäse im Filoteig gerollt mit roten Zwiebelkompott, und Vollkornreis Timbal mit Gemüse. |   | CHF 26.- |

SECONDI DI PESCE – FISCH HAUPTGERICHTE

- Filetti di pesce persico alle mandorle
con patate al vapore e verdure*  CHF 32.-
Eglifilets mit Mandeln,
serviert mit Dampfegarten Kartoffeln und Gemüse
- Filetti di pesce persico fritti in pastella di birra
con patatine fritte e salsa tartara*  CHF32.-
Eglifilets im Bierteig frittiert, mit Tartar-Sauce und Pommes Frites
-  *Filetti di spigola in crosta aromatica
con patate naturali, verdure e salsa aioli*  CHF26.-
Seebarschfilets in würziger Kruste vom Ofen
mit Salzkartoffeln, Gemüse und Aioli sauce



SECONDI DI CARNE – FLEISCH HAUPTGERICHTE

-  *Aletta di manzo brasata al Merlot con polenta Ticinese*  CHF28.-
Rinderschmorbraten mit Merlot Sauce und Tessiner Polenta
-  *Ossobuco di vitello con polenta*  CHF36.-
Kalbshaxe mit Tessiner Polenta
- Saltimbocca di vitello al Marsala con risotto alla parmigiana*  CHF34.-
Kalbs-Saltimbocca an Marsala mit Parmesanrisotto
- Scaloppine di vitello alla griglia con burro aromatico,
patate fritte e verdure*  CHF34.-
Gegrillte Kalbsschnitzel mit aromatischer Butter,
Pommes Frites und Gemüse
- Scaloppine di vitello alla mediterranea,
con pomodoro fresco, olive e basilico
accompagnate con patate fritte e verdure*  CHF34.-
Kalbsschnitzel nach nach mediterraner Art,
mit Tomaten Concassé, Oliven und Basilikum
begleitet von Pommes Frites und Gemüse
- Filetto di manzo alla griglia con burro aromatico,
patate fritte e verdure*  CHF39.-
Rindsfilet vom Grill mit Kräuterbutter, Pommes Frites und Gemüse

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

Tiramisù della casa nel bicchiere   

Tiramisù des Hauses im Glas

*

CHF 51.-

MENU PESCE

Insalata dal buffet

Salat vom Buffet

Filetti di pesce persico alle mandorle con patate al vapore e verdure



Eglifilets mit Mandeln,
serviert mit dampfgegarte Kartoffeln und Gemüse

Delicata crema al limone con salsa ai lamponi



Zarte Zitronencreme mit Himbeersauce

*

CHF 47.-

MENU MARE

Tartare di salmone profumato agli agrumi con pane tostato e burro



Lachs-Tartare mit Zitrusfrüchte parfümiert, Toast Brot und Butter

Filetti di spigola in crosta aromatica con patate naturali, verdure e salsa aioli



Seebarschfilets in würziger Kruste vom Ofen mit Salzkartoffeln
Gemüse und Aioli Sauce







Sorbetto al limone

Zitronensorbet

*

CHF 49.-

DOLCI – DESSERTS

<i>Dessert del giorno</i> Tages Dessert	CHF 9.-
<i>Macedonia di frutta fresca con gelato a scelta</i> Fruchtsalat mit Glace nach Wahl	CHF 9.-
<i>Crème caramel al mango con panna montata</i> Crème Caramel mit Mangogeschnack mit Schlagsahne	  CHF 9.-
<i>Delicata crema al limone con salsa ai lamponi</i> Zarte Zitronencreme mit Himbeeren Sauce	 CHF 8.-
<i>Tiramisù della casa nel bicchiere</i> Tiramisù des Hauses im Glas	   CHF 9.-

SORBETTI - SORBETS

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

COPPE GELATO

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