







ANTIPASTI – KALTE VORSPEISEN

- | | | |
|---|---|---|
|  | <p>Insalata dal buffet piccola
<i>Salat vom Buffet – kleine Portion</i></p> | <p>CHF 9.-</p> |
|  | <p>Insalata dal buffet media
<i>Salat vom Buffet – mittlere Portion</i></p> | <p>CHF 12.-</p> |
| | <p>Tartare di salmone profumato agli agrumi con pane tostato e burro
<i>Lachs-Tartare mit Zitrusfrüchte parfümiert, lauwarmer Toast Brot</i></p> | <p>    CHF 17.- </p> |
| | <p>Carpaccio di bresaola con rucola e scaglie di grana
<i>Bresaola-Carpaccio mit Rucola und Parmesanflocken</i></p> | <p>  CHF 19.- </p> |

La polenta

La polenta in Ticino ha una lunga tradizione ed è stata per secoli un alimento di base per buona parte della popolazione. La sua cottura a fuoco lento richiede circa due ore, rimastando il tutto di frequente. Chi saprà attendere verrà premiato da un pasto genuino dallo splendido colore dorato, da accompagnare assolutamente alle varie specialità ticinesi come il brasato, lo spezzatino o tanti altri gustosi accompagnamenti.


Die Polenta

Die Polenta im Tessin hat eine lange Tradition und ist seit Jahrhunderten ein Grundnahrungsmittel für einen grossen Teil der Bevölkerung. Das Kochen bei schwacher Hitze dauert etwa zwei Stunden und wird unter ständigem Rühren durchgeführt. Das Warten wird durch eine gesunde und natürliche Mahlzeit mit einer herrlichen goldenen Farbe belohnt, die von verschiedenen Tessiner Spezialitäten wie geschmortes Fleisch, Eintopf oder vielen anderen leckeren Beilagen begleitet wird.

PRIMI - WARMES VORSPEISEN

 	Minestrone di verdure e leguminose alla ticinese <i>Echter Tessiner Minestrone (reichhaltige Gemüsesuppe)</i>		CHF 10.-
	Crema di pomodoro <i>Tomatencremesuppe</i>		CHF 9.-
	Zuppa di cipolla bianca alla farina bona con crostone di pane gratinato al Gruyere <i>Weisse Zwiebelsuppe mit geröstetes Maismehl vorbereitet, serviert mit überbackene Brotkruste mit Gruyere</i>		CHF 10.-
 	Minestra di lenticchie e castagne profumata al curry <i>Linsen-Kastanien-Suppe mit Curry</i>		CHF 10.-
	Spaghetti aglio, olio EVO e peperoncino <i>Spaghetti mit Knoblauch, EVO-Öl und Chili</i>		CHF 12.-
	Spaghetti al pomodoro <i>Spaghetti an Tomatensauce</i>	 	CHF 13.-
	Spaghetti alla bolognese <i>Spaghetti mit Bolognese Sauce</i>	 	CHF 13.-
	Spaghetti alla carbonara <i>Spaghetti Carbonara</i>	  	CHF 13.-
 	Spaghetti al pesto di finocchio e nocciole <i>Spaghetti an Fenchelpesto und Haselnüssen</i>	  	CHF 16.-
	Tagliatelle al salmone, panna e aneto <i>Nudeln mit Lachs, Sahne und Dill</i>	  	CHF 18.-
 	Risotto allo zafferano <i>Safranrisotto</i>	 	CHF 13.-
 	Risotto allo zafferano e porcini <i>Safranrisotto mit Steinpilzen</i>	 	CHF 19.-
	Risotto al salmone e pepe rosa <i>Risotto mit Lachs und rosa Pfeffer</i>	  	CHF 17.-
	Risotto al prosecco e pesce persico <i>Prosecco-Risotto mit Eglifilets</i>	  	CHF 21.-
	Risotto al radicchio rosso e luganighetta <i>Risotto mit roter Chicorée und Luganighetta</i>	 	CHF 18.-



SECONDI – HAUPTGERICHTE

- | | | | |
|---|---|---|----------|
|  | Piccata di melanzane con couscous e salsa di peperoni
<i>Piccata aus Auberginen mit couscous und Paprikasauce</i> |    | CHF28.- |
|  | Sformatino alla carota e zucca con fonduta di parmigiano e mandorle tostate
<i>Karotten-Kürbis-Flan mit Parmesan-Fondue und geröstete Mandeln</i> |    | CHF 24.- |
|  | Tortino di legumi alle verdure con vellutata di mandorle e mais
<i>Vegetarisches Gemüseschnitzel mit Mandeln und Mais Sauce</i> |  | CHF19.- |
| | Filetti di pesce persico alle mandorle con patate al vapore e verdure
<i>Eglifilet nach Müllerinnen-Art mit Mandeln, serviert mit gedünsteten Kartoffeln und Gemüse</i> |     | CHF 32.- |
| | Filetti di pesce persico fritti in pastella di birra con patatine fritte e salsa tartara
<i>Eglifilets im Bierteig frittiert, mit Tartar-Sauce und Pommes Frites</i> |    | CHF32.- |
|  | Filetti di spigola in crosta aromatica con patate naturali, verdure e salsa aioli
<i>Seebarschfilets in würziger Kruste vom Ofen mit Salzkartoffeln, Gemüse und Aioli sauce</i> |   | CHF26.- |
|   | Tenere guancette di manzo brasate al Merlot con polenta Ticinese
<i>In Merlot geschmorene Rindsbäckchen mit Tessiner Polenta</i> |  | CHF28.- |
|   | Ossobuco di vitello con polenta
<i>Kalbshaxe mit Tessiner Polenta</i> |   | CHF36.- |
| | Saltimbocca di vitello al Marsala con risotto alla parmigiana
<i>Kalbs-Saltimbocca an Marsala mit Parmesanrisotto</i> |   | CHF34.- |
| | Scaloppine di vitello alla griglia con burro aromatico, patate fritte e verdure
<i>Gegrillte Kalbsschnitzel mit aromatischer Butter, Pommes Frites und Gemüse</i> |  | CHF34.- |
| | Scaloppine di vitello con salsa ai porcini, polenta ticinese e verdure
<i>Kalbsschnitzel mit Steinpilzsauce mit Tessiner Polenta und Gemüse</i> |   | CHF39.- |
| | Filetto di manzo alla griglia con burro aromatico, patate fritte e verdure
<i>Rindsfilet vom Grill mit Kräuterbutter, Pommes Frites und Gemüse</i> |  | CHF39.- |

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

Crème caramel con panna montata  

Crème Caramel mit Schlagsahne

*

CHF 51.-

MENU PESCE

Insalata dal buffet

Salat vom Buffet

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



*Eglifilet nach Müllerinnen-Art mit Mandeln,
serviert mit gedünsteten 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, lauwarmer Toast Brot

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

<p><i>Torta dal carrello</i> Hausgemachter Kuchen vom Chariot</p>		<p>CHF 6.-</p>
<p><i>Crème caramel con panna montata</i> Crème Caramel mit Schlagsahne</p>		<p>CHF 8.-</p>
<p><i>Delicata crema al limone con salsa ai lamponi</i> Zarte Zitronencreme mit Himbeeren Sauce</p>		<p>CHF 8.-</p>
<p><i>Tortino al cioccolato dal cuore morbido con gelato alla vaniglia (15 min.)</i> Schokoladentörtchen mit zarter Füllung und Vanille-Eis (15 min)</p>		<p>CHF 9.-</p>
<p><i>Macedonia di frutta fresca con gelato a scelta</i> Fruchtsalat mit Glace nach Wahl</p>		<p>CHF 9.-</p>

SORBETTI - SORBETS

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

COPPE GELATO

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