

INSALATE - Salades - Salate - Salads

Insalata Verde o Mista Salade Verte ou Mêlée <i>Grüner oder Gemischter Salat</i> Green or Mixed salad	CHF 9.--	CHF 12.--
Insalata di Finocchio con Scaglie di Sbrienz o con Gamberetti Salade de Fenouil aux Morceaux de Sbrienz ou avec des Crevettes <i>Fenchelsalat mit Sbrinz Stückchen oder mit Krevetten</i> Fennel salad with Sbrinz Cheese pieces or with Shrimps	CHF 13.--	CHF 18.50
Insalata Wellness con Tonno e Uova Plat de Salade Wellness avec Thon et Oeuf <i>Wellness Salat mit Thunfisch und Ei</i> Wellness Salad with Tuna and Egg		CHF 18.50
Insalata Caprese Salade de Tomates et Mozzarella <i>Tomaten-Mozzarella Salat</i> Tomatoe and Mozzarella Salad	CHF 12.--	CHF 18.--

ZUPPE - Soupes - Suppen - Soups

Minestrone di verdura fresca alla Ticinese Potage de Légumes frais à la Tessinoise <i>Frische Gemüsesuppe nach Tessiner Art</i> Fresh vegetables soup Ticino style		CHF 10.--
Crema di zucca con Crostini Crème de citrouille avec Croûtons <i>Kürbis Crème Suppe mit Croutons</i> Pumpkin creme soup with Croutons		CHF 11.--

ANTIPASTI - Hors d'Oeuvres froids - Kalte Vorspeisen - Cold Starters

Carpaccio di Bresaola con Scaglie di Formaggio Sbrinz Fines tranches de bresaola avec morceaux de fromage Sbrinz Bresaola-Carpaccio mit Sbrinz Käse Stücke Bresaola slices with Sbrinz cheese pieces	CHF 16.50	CHF 22.--
Tagliata di Salumi e Formaggio Plat de Charcuterie Tessinoise <i>Tessiner Aufschnitt-Teller</i> Cold cuts Ticino style	CHF 15.--	CHF 22.--
Tartare di Manzo con Toast Tartare de Boeuf avec Toast <i>Rinds Tartare-Steak mit Toast</i> Swiss prime Beef Steak 'Tartare' with Toast	CHF 19.50	CHF 27.--

PRIMI PIATTI - Hors d'Oeuvres Chaudx - Warme Vorspeisen - Warm Starters

Ravioli di magro Burro e Salvia

Ravioli au Beurre et Sauge

Ravioli an Butter und Salbei

Ravioli with Butter and Sage

CHF 15.--

CHF 22.--

Tagliatelle ai Funghi Porcini

Tagliatelle aux Cèpes

Tagliatelle mit Steinpilzen

Tagliatelle with Boletuses-Mushrooms

CHF 17.--

CHF 23.--

Spaghetti all' Amatriciana

Spaghetti avec Oignons.Tomates et Lardons "Amatriciana"

Spaghetti mit Zwiebeln, Tomaten und Speck "Amatriciana"

Spaghetti with Onions, Tomatoe and Bacon "Amatriciana"

CHF 13.50

CHF 19.--

Penne Panna e Prosciutto

Penne Crème et Jambon

Penne Schinken und Rahm

Penne Cream and Ham

CHF 14.--

CHF 18.50

Spaghetti Aglio, Olio e Peperoncino

Spaghetti avec Ail, Huile et Piments

Spaghetti mit Knoblauch, Oel und Pfefferschoten

Spaghetti with Garlic, Oil and Chili

CHF 13.--

CHF 17.--

Tagliatelle al Salmone e Zucchine

Tagliatelle au Saumon et aux Courgettes

Tagliatelle mit Lachs und Zucchini

Tagliatelle with Salmon and Zucchini

CHF 13.50

CHF 18.50

Spaghetti al ragù di carne

Spaghetti à la Bolonaise

Spaghetti an Bolonaise Sauce

Spaghetti with Bolonaise-Meat Sauce

CHF 13.50

CHF 19.--

Risotto ai Funghi Porcini

Risotto aux Cèpes

Risotto mit Steinpilzen

Risotto with Boletuses Mushrooms

CHF 16.--

CHF 22.-

Risotto al Merlot con Luganighetta

Risotto au Merlot avec Saucisse Luganighetta

Risotto an Merlot mit Luganighetta Wurst

Risotto with Merlot and Luganighetta Sausage

CHF 17.-

CHF 23.--

PIATTI PRINCIPALI - Plats forts - Hauptgänge - Main dishes

★	Entrecôte di manzo al Pepe Nero Entrecôte de boeuf avec Sauce au Poivre Noir <i>Rindsentrecôte vom Grill an schwarzem Pfeffer</i> Sirloin steak with black pepper sauce	CHF 35.--
★	Scaloppina di vitello ai funghi porcini con risotto al parmigiano Escalopes de veau aux Cèpes avec Risotto au Parmesan Kalbs-Schnitzel mit Steinpilzen und Parmesan Risotto Veal Escalope with Boletuses Mushrooms and Parmesan Risotto	CHF 35.--
★	Paillard di Vitello alla griglia Paillard de Veau du grill <i>Kalbs Paillard vom Grill</i> Paillard of Veal from the grill	CHF 35.--
	Scaloppina di maiale impanata con dadolata di Pomodoro e Mozzarella Escalope de porc panée avec morceaux de tomate et Mozzarella concassée <i>Schweins Wiener Schnitzel mit Tomaten & Mozzarella Würfelchen</i> Escalope of breaded pork Milan style with cubic cut pieces of Tomato & Mozzarella	CHF 24.--
	Costoletta di maiale alla griglia Escalope de porc grillé <i>Schweinskotelett vom Grill</i> Pork cutlet from the grill	CHF 24.--
	Sminuzzato di pollo ai funghi Champignons con Tagliatelle Émincé de poulet au Champignon de Paris avec Tagliatelles Poulet-Geschneitztes an Champignons und Nudeln Shredded chicken with Paris Mushrooms and Noodles	CHF 22.--
	Rumpsteak di manzo alla griglia Rumpsteak de Boeuf grillé <i>Gegrilltes Beef Rump Steak</i> Grilled Beef Rump Steak	CHF 27.50
	Cordon Bleu di Maiale Cordon Bleu de Porc <i>Schweins-Cordonbleu</i> Pork Cordon Bleu	CHF 27.--
★	Gamberoni al curry dalla padella o dal grill alle erbe Crevettes géantes au Curry de la poêle ou du grill avec beurre aromatique <i>Curry Riesengarnelen aus der Pfanne odervom Grill mit Kräuterbutter</i> Curry King Prawns from the pan or with aromatic Butter from the grill	CHF 34.--
	Merluzzo alla Mediterranea con Pomodoro, Olive e Capperi Cabillaud à la Méditerranée aux Tomates, Olives et Capres <i>Kabeljau mit Tomaten Oliven und Kapern</i> Cod Mediterranean Style with Tomatoe, Olives and Capres	CHF 27.--
	Filetti di pesce persico in pastella di birra con salsa tartara Filets de Perche à la pâte de bière avec Sauce Tartare Egelfilets im Bierteig mit Tartare-Sauce Perch Filets in a beer batter, with Tartar Sauce	CHF 23.50
★	Filetto d'Orata alla Mugnaia Filet de Dorade à la Meunière Goldbrasse Filet Müllerinnen Art Gilthead - Sea bream fillet	CHF 33.--



Per la mezza pensione supplemento
 Pour la demi pension supplément de
 Für die Halbpension Supplement
 For the half board

CHF 5.- per stella
 CHF 5.- par étoile
 CHF 5.- pro Stern
 CHF 5.- suppl. / star

Allergeni - Allergen - Allergène



"Caro ospite/cliente, se hai delle allergie e/o intolleranze alimentari chiedi pure informazioni sul nostro cibo e sulle nostre bevande. Siamo preparati per consigliarti nel migliore dei modi."



"Dear customer, our staff will be happy to help you choose the best dish related to any specific food allergy or intolerance issue. Our staff is well trained and we hope we will find the best way to satisfy our customers and also meet your specific needs."



"Lieber Besucher/Kunden, wenn Sie Allergien und oder Unverträglichkeiten haben, bitte fragen Sie nach unseren Lebensmitteln und unsere Getränke. Wir sind bereit, Sie in der besten Weise zu beraten."



"Cher visiteur/client, si vous avez des allergies et/ou d'intolérances, ne hésitez pas à nous poser toute question sur notre nourriture et nos boissons. Nous sommes prêts à vous conseiller de la meilleure façon."

Provenienza delle carni, dei pesci e dei salumi

*Herkunft von Fleisch, Fisch und Wurst/ Origin of meat, fish and salami/
 Origine de la viande, du poisson et des saucisses*

Carni/ Fleisch/ Meat/ Viande

Pollo:	Ungheria, Romania, Brasile, Argentina
Tacchino:	Polonia, Israele
Agnello:	Nuova Zelanda
Vitello:	Svizzera
Maiale:	Svizzera, Germania
Manzo:	Svizzera, Argentina
Selvaggina:	Austria, Sud Africa, Nuova Zelanda
Affetati:	Svizzera, Italia

Affettato/ Wurst/ Salami/ Saucisses

Tutti:	Svizzera, Italia
--------	------------------

Pesci/ Fisch/ Fish/ Poisson

Salmone:	Scozia, Norvegia
Gamberoni:	Tailandia, Vietnam
Frutti di Mare:	Tailandia, Vietnam
Pangasius:	Tailandia, Vietnam
Persico:	Estonia, Russia
Trota:	Svizzera
Bastoncini:	Estonia
Nuggets:	Brasil