



Antipasti

CHF

Insalata verde

Grüner Salat

7.50

Insalata mista

Gemischter Salat

9.50

Büscion di capra gratinato

servito su sasso caldo con pepe della Valle Maggia e verdure grigliate

Auf heissem Stein gratinierter Ziegen-Büscion (Frisch-Käse) mit Maggiatal-Pfeffer und gegrilltem Gemüse

13.00

Tempura di verdure

servita con le sue salsine

Gemüse-Tempura mit Saucen

13.50

Tris di terrine di selvaggina

Dreierlei Wild-Terrine (BE-CH)

19.50

Crostini di polenta "Taragna"

con petto d'anatra cotto a bassa temperatura e gocce di mirtilli (FR)

Polenta "Taragna"-Croutons mit bei niedriger Temperatur gegarter Entenbrust und Heidelbeer-Tropfen

16.00

"Trilogia" di pesce affumicato

con vinaigrette al frutto della passione

Dreierlei geräucherter Fisch mit Passionsfrucht-Vinaigrette

18.00

Capesante scottate

al timo e burro, affogate al succo di melograno

Jakobs-Muscheln an Thymian und Butter angebraten in Granatapfelsaft

20.50

"La sventagliata" di selvaggina sul tagliere

con frutta fresca di stagione (CH-I)

Wild-Aufschnitt-Teller mit frischen Saison Früchten

antipasto 24.50

secondo piatto 29.50

Tartare di manzo al coltello

con mini succo d'uva della casa (CH) 120 gr. / 200 gr.

Von Hand geschnittenes Rindstatare mit kleinem Haus-Traubensaft

antipasto 25.00

secondo piatto 35.00



Zuppe

CHF

Zuppa del giorno

Tagessuppe

9.00

Vellutata di porcini

con uovo di quaglia e olio di semi di zucca

Steinpilzcremesuppe mit Wachtelei und Kürbiskern-Öl

14.50

Primi

CHF

Tagliatelle al ragù

di carne tagliata a mano (CH)

Tagliatelle mit von Hand fein geschnittenem Fleisch-Ragoût

antipasto 19.50

secondo piatto 24.50

Paccheri mediterranei

con tonno, calamari e seppie, spolverati alla bottarga

Mittelmeer Paccheri-Teigwaren

mit Thun- und Tintenfisch an Seehasenrogen

antipasto 20.00

secondo piatto 25.00

Pizzoccheri

con verze, patate e formaggio "Casera" filante

Pizzoccheri mit Wirzing, Kartoffeln und

geschmolzenem „Casera“-Käse

antipasto 16.50

secondo piatto 21.50

Risotto ai fiori di zucca e Büscion

con carpaccio di petto d'anatra cotto a bassa temperatura (FR)

Risotto an Kürbis-Blüten und Büscion (Ziegenkäse)

mit bei niedriger Temperatur gegarter Entenbrust

antipasto 20.00

secondo piatto 25.00

"Dialogo" di ravioli alle castagne

con ragù di cinghiale e riduzione di mirtilli (EU)

Kastanien-Ravioli mit Wildschwein-Ragoût und Heidelbeersauce

antipasto 18.50

secondo piatto 23.50

Tagliolini al tartufo nero

Feine Bandnüdelchen an schwarzem Trüffel

antipasto 19.50

secondo piatto 24.50

Spaghetti alla "Chitarra"

al gambero rosso, spinaci freschi e granelle di pistacchio

"Gitarren-Spaghetti"

an roten Garnelen, frischem Spinat und Pistazien

antipasto 24.50

secondo piatto 29.50



Specialità della Casa

CHF

“La Sinfonia” del risotto nella forma di Gottardo (minimo 2 persone) **Gottardo-Käseform mit Risotto gefüllt (Minimum 2 Personen)**

con tartufo
mit Trüffel p.P. 29.50

ai porcini
mit Steinpilzen p.P. 29.50

con salsiccia di cinghiale, fichi freschi e carruba grattugiato (EU)
mit Wildschwein-Wurst, frischen Feigen und geriebener Carruba p.P. 33.00

Su riservazione/Auf Vorbestellung

Sella di capriolo “ San Bernardo”
con tutti i suoi contorni (EU) Minimo 2 persone p.P. 66.00
Rehrücken « San Bernardo » mit all seinen Beilagen

Fondue Chinoise tagliata a mano
(Manzo, cervo, capriolo, pollo) (CH, EU) Minimo 2 persone p.P. 46.00
Fondue Chinoise von Hand geschnitten (Rinds-Hirsch-Reh-Pouletfleisch)



Secondi

CHF

Entrecôte di manzo

al Café de Paris servito nel tegame di rame (CH) Minimo 2 persone p.P. 44.00
Rinds-Entrecôte mit Café de Paris Butter in der Kupferpfanne serviert

“Il Connubio” Cordon Bleu di cervo

con prosciutto di Praga, formaggio delle alpi e panatura alle castagne (EU, CH) 41.00
Hirsch-Cordon Bleu mit „Praga-Schinken“, Alpkäse-Füllung und
in Kastanienmehl paniert

Entrecôte di capriolo

alle erbette di Contra con tamburello di zucca e castagne caramellate (EU) 45.00
Reh-Entrecôte an Contra-Kräuterchen
mit Kürbisküchlein und karamellisierten Kastanien

Fritto misto

di pesce di mare 39.50
Frittierter Meeresfisch

Trota salmonata

ripiena di patate e zucca 35.00
Lachsforelle mit Kartoffel-Kürbis-Füllung

Zucca “Bio”

ripiena di verdure e formaggio filante 26.50
«Bio» Kürbis mit Gemüse-Füllung und geschmolzenem Käse

Contorni Beilagen

Patate al forno, pommes alouettes o riso con verdure del giorno
Ofenkartoffeln, Pommes Alouettes oder Reis mit Tagesgemüse

Con Risotto

Mit Risotto 5.00

Allergeni Allergene

Caro ospite, dettagli sulle sostanze che possono provocare allergie o altre reazioni indesiderate sono ottenibili dal personale, chiedi pure. Su richiesta è disponibile il menu con le informazioni dettagliate riguardo gli allergeni.

Liebe Gäste, über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeiter gerne. Bitte fragen Sie bei uns nach. Auf Anfrage reichen wir Ihnen eine Menükarte mit ausführlichen Informationen über die enthaltenen Allergene.

Provenienza: Manzo/Maiale/Luganighetta/Vitello: CH, Agnello: AUS, Salumi: CH/I, Tonno: ES/I, Gambero rosso: I, Pesce di lago: CH/I, Pesce spada: oceano pacifico, Capesante: oceano pacifico fao 61, Calamari: Tunisia fao 34 c, Seppie: FR fao 27, Cinghiale/Cervo/Capriolo: EU, Anatra: FR



Dessert

CHF

“Duetto” di mousse

al “Toblerone” bianco e nero

Schwarzes und Weisses Toblerone-Mousse

13.00

Cannolo siciliano

con ricotta e scaglie di cioccolato fondente

Sizilianisches Cannolo mit Quark und dunklen Schokoladenflocken

10.50

Tiramisù ai fichi

e marsala

Feigen-Tiramisù mit Marsala

13.00

“L’Assolo” di sorbetto all’uva con grappa

Traubensorbet mit Grappa

10.50

“Vermicelles” di castagne

con meringhe e gelato alla vaniglia

“Kastanien-Vermicelles” mit Meringue und Vanilleeis

14.00

“La Serenata” di soffice tortino

al cioccolato fondente caldo e gelato alla vaniglia (attesa ca. 15 Min.)

Warmes Schokoladentörtchen mit Vanilleeis (Wartezeit ca. 15 min.)

14.50

Torta del giorno

Tageskuchen

6.50

Con Panna

mit Sahne

+ 1.50

Formaggio Ticinese

Tessiner-Alpkäse

10.00



Bibite

CHF

Grappe & Digestivi

	2cl	4cl
Grappa di uva americana con uva della nostra pergola	6.00	
Ratafià liquore alle noci", Limoncino	6.00	
Cuore di noci "liquore alle noci"	9.50	
Grappa Nonino	7.00	
Vecchio Rovere "grappa di Merlot invecchiata in barriques"	9.50	
Carezza d'autunno "distillato di uva americana"	9.50	
Grappa Carato "grappa di vinacce Merlot"	9.50	
Grappa Chardonnay invecchiata in legno di frassino	9.50	
Vecchio Moscato "distillato di uva moscato"	12.50	
Sambuca « Molinari »	7.00	
Cognac Bisquit VS	9.50	
Cognac Remy Martin VSOP	9.50	
Calvados "Morin Frère & Fils"	9.50	
Armagnac "Marmot »	7.00	
Vecchia Romagna	7.00	
Baileys	7.00	
Amaretto di Saronno	7.00	
Amaro Lucano, Averna, Montenegro		7.00
Ramazotti, Jägermeister		7.00
Fernet Branca	7.00	
Brockmans Gin, Hendrick Gin		12.00
Wodka		12.00
Wodka Golden Snow Premium		14.00
Glenfiddich whisky		12.00
Oban whisky		14.00
Ballantines whisky		9.50
Scotch whisky "Glen Morangie"		12.50

Aperitivi

Aperol, Cynar, Campari, Martini bianco / rosso	7.00
Pernod/Pastis	7.00
Aperol Spritz	8.00
Hugo	8.00
Analcolico bianco / rosso, Crodino	4.50
Campari soda	5.00



CHF

Birre	2 dl	3 dl	5 dl
Appenzeller alla spina	4.00	5.00	7.00
Appenzeller senz'alcool 33 cl		4.50	
Appenzeller Weizenbier			7.50

Ciao Beer Birrificio Valle Maggia

Ciao Ticino 33 cl		7.00	
Ciao Ambra 33 cl		7.00	
Ciao Luppolo 33 cl		7.00	

Minerali	2 dl	3 dl	5 dl	LT
Acqua minerale San Pellegrino 5 dl			6.00	
Acqua naturale Panna 5 dl			6.00	
Acqua minerale Valser	4.50			
Acqua naturale Valser Silence	4.50			
Caraffa Acqua minerale				5.00
Acqua minerale, Coca-Cola, Rivella LT				9.00
Tè freddo	3.50	4.00	5.00	
Coca Cola, Coca-Cola Zero, Rivella rossa/blu			4.50	
Gasosa			4.50	
Schweppes tonic/ bitter lemon	4.50			
Schorle			4.50	
Succhi di frutta	4.50			
Spremuta d'arancia	6.00			
Sciroppi	2.00			

Bibite Calde

Espresso				2.30
Espresso macchiato/crème				2.60
Espresso decaffeinato				2.60
Caffè tazza grande				3.60
Caffè corretto				4.00
Cappucino				4.50
Latte macchiato				4.50
Cioccolata/Ovomaltina				3.50
Latte 2dl				2.50
The e Tisane				3.50