



## *Antipasti*

CHF

### **Insalata verde**

Grüner Salat

7.50

### **Insalata Mista**

Gemischter Salat

9.50

### **Büscion di capra gratinato**

con pepe della Valle Maggia, verdure grigliate servite su sasso caldo

Gratinierter Ziege-Büscion (Frisch-Käse) mit Maggiatal-Pfeffer und gegrilltes Gemüse auf heissem Stein

13.00

### **Tempura di verdure**

servita con le sue salsine

Gemüse-Tempura mit Saucen

12.50

### **Mozzarella di bufala**

su insalatina di rapa rossa e basilico

Büffel-Mozzarella auf rote Rüben-Salat mit Basilikum

13.00

### **Tartare di tonno**

su note di papaya e alghe in agrodolce

Thunfisch-Tatare auf Papaya-Cremesauce und süß-sauer Algen

18.00

### **Crudo di gambero rosa**

con fragole e menta piperita

Rohe rosa Geisselgarnele mit Erdbeeren und frischer Pfefferminze

14.50

### **Vitello cotto a bassa temperatura**

con salsa tonnata affumicata e fiore di capperi (CH)

Bei niedriger Temperatur gekochtes Kalbsfleisch

an geräucherter Thunfischsauce und Kapernblume

antipasto 17.50

secondo piatto 22.50

### **“La sventagliata” di salumi sul tagliere**

con formaggi ticinesi e frutta fresca (CH-I)

Tessiner Aufschnitt-Teller mit Tessiner Alpkäse und frischen Früchten

antipasto 21.00

secondo piatto 26.00

### **Tartare di manzo al coltello**

Con mini Mojito e sinfonia di frutta fresca (CH) 120 gr. / 200 gr.

Von Hand geschnittenes Rindstatare

mit kleinem Mojito und Frucht-Sinphonie

antipasto 25.00

secondo piatto 35.00



## Zuppe

CHF

### Zuppa del giorno

Tagessuppe

9.00

### Gazpacho di verdure

"Gazpacho" kalte Gemüsesuppe

14.00

## Primi

CHF

### Tagliatelle al ragù

di carne tagliato a mano (CH)

Tagliatelle mit von Hand fein geschnittenem Fleisch-Ragoût

antipasto 19.50

secondo piatto 24.50

### Paccheri con maialino croccante

e fonduta di Zola DOP (CH)

Paccheri-Teigwaren mit knusprigem Ferkel  
und geschmolzenem Zola-Käse DOP

antipasto 18.00

secondo piatto 23.00

### Trofie con tonno

pomodorini e mollica tostata

Trofie-Teigwaren mit Thunfisch,  
Kirschtomaten und gerösteten Semmelbröseln

antipasto 18.00

secondo piatto 23.00

### Spaghetti alla "Chitarra"

con gamberetti e polpa di riccio di mare

«Gitarren-Spaghetti» mit Garnelen und Seeigel-Fleisch

antipasto 21.00

secondo piatto 26.00

### Spaghetti alla "Chitarra"

al nero di seppia e mollica tostata

"Gitarren-Spaghetti" an Tintenfischtinte  
mit geröstete Semmelbröseln

antipasto 16.00

secondo piatto 21.00

### Gnocchi fatti in casa

con pesto di pistacchio e pecorino

Hausgemachte-Gnocchi mit Pistazien-Pesto und Schafskäse

antipasto 17.00

secondo piatto 22.00



## *Specialità della Casa*

CHF

### **“La Sinfonia” del risotto nella forma di Gottardo Gottardo-Käseform mit Risotto gefüllt**

con tartufo  
mit Trüffel

29.50

ai porcini  
mit Steinpilzen

29.50

al Büscion e radicchio tagliato a corda di violino (CH)  
mit Büscion und Radicchio

33.00



## Secondi

CHF

### Entrecôte di manzo

al Café de Paris servito nel tegame di rame (CH)

Minimo 2 persone

44.00

Rinds-Entrecôte mit Café de Paris Butter  
in der Kupferpfanne serviert

### Cordon Bleu di vitello

con prosciutto di Praga e formaggio delle alpi (CH)

42.00

Kalbsfleisch Cordon Bleu mit Praga-Schinken und Alpkäse-Füllung

### Filetto di maialino

su crema di rabarbaro con riduzione al Merlot e foglie di salvia (CH)

39.00

Schweinsfilet auf Rhabarbercremesauce mit Merlotreduktion und Salbeiblätter

### Tonno rosso scottato al sesamo

su pietra di sale dell'Himalaya

38.00

Gebratener roter Thunfisch an Sesam auf Himalaya-Salzstein

### Fritto misto di lago

Frittierter Seefisch

35.00

### Panzerotto ripieno di verdure

su un armonica fonduta di Parmigiano Reggiano e timo al limone

22.00

Gemüse- Panzerotto (halbmondförmiges Siedegebäck)  
an Zitronenthymian und geschmolzenen Parmesankäse

## Contorni

### Beilagen

Patate al forno o riso con verdure del giorno

Ofenkartoffeln 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/Maialino/Luganighetta/Vitello: CH, Agnello: AUS, Salumi: CH/I, Tonno: Spagna, Gamberi rosa: I, Pesce di lago: CH/I



## *Dessert*

CHF

### **“Duetto” di mousse**

al “Toblerone” bianco e nero

Schwarzes und Weisses Toblerone-Mousse

13.00

### **Cannolo siciliano rotto**

con ricotta e scaglie di cioccolato fondente

Sizilianisches Cannolo mit Quark und dunklen Schokoladenflocken

10.50

### **Tiramisù alle fragole fresche**

Tiramisù mit frischen Erdbeeren

12.00

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

Traubensorbet mit Grappa

10.50

### **“Tamburello” di semifreddo al pistacchio**

Pistazien-Halbgefrorenes

13.00

### **“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

### **Fragole fresche con panna**

Frische Erdbeeren mit Schlagrahm

10.50

### **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 VB	9.50	
Cognac Remy Martin VBOP	9.50	
Calvados "Morin Brere & 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				4.00
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			
Sciropi	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