

Antipasti

CHF

Insalata verde

Grüner Salat

7.50

Insalata mista

Gemischter Salat

9.50

“L’Armonia” di formentino

con uovo sodo e pancetta croccante (CH)
Feldsalat mit Ei und knusprigem Speck

13.00

Büscion di capra gratinato

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

Piadina fatta in casa

con prosciutto crudo Pioradoro, rucola e squaquerone (CH)
Hausgemachte “Piadina” mit Pioradoro Rohschinken, Rucola und «Squaquerone»-Käse

20.50

“La Melodia” Carpaccio di salmone norvegese

marinato in casa al miele e sale alla cannella su cespuglio di insalata
An Honig und Zimtsalz hausmariniertes norwegisches Lachs-Carpaccio auf Salat-Busch

18.50

Arancino di pesce

su vellutata di pomodoro e gocce di olio ai semi di zucca
Fisch-“Arancino” (Paniertes-Reisbällchen)
auf Tomatencremesauce mit Kürbissamen-Öl Tropfen

21.50

“La Sventagliata” di salumi e formaggi sul tagliere

con frutta fresca di stagione (CH-I)
Aufschnitt-Teller mit Käse und frischen Saison Früchten

antipasto 22.50
secondo piatto 27.50

Tartare di manzo al coltello

con uovo di quaglia (CH) 120 gr. / 200 gr.
Von Hand geschnittenes Rindstatare mit Wachtelei

antipasto 25.00
secondo piatto 35.00

Zuppe

CHF

Zuppa del giorno

Tagessuppe

9.00

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

Pizzoccheri

con verze, patate e formaggio "Casera" filante

Pizzoccheri mit Wirsing, Kartoffeln und geschmolzenem „Casera“-Käse

antipasto 16.50

secondo piatto 21.50

"Il Preludio" Risotto alla barbabietola

con gocce di büscion di capra e nocciole tostate

Rote-Beete-Risotto mit Büscion-Tropfen (Ziegenkäse) und gerösteten Haselnüssen

antipasto 19.50

secondo piatto 24.50

"Dialogo" di tortellone gigante

ripieno di prosciutto crudo Pioradoro con salsa ai carciofi

Riesen-Tortellone gefüllt mit Pioradoro Rohschinken und Artischockencremesauce

antipasto 23.50

secondo piatto 28.50

Tagliolini al tartufo nero

Feine Bandnüdelchen an schwarzem Trüffel

antipasto 19.50

secondo piatto 24.50



Specialità della Casa

CHF

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

con tartufo
mit Trüffel p.P. 29.50

ai porcini
mit Steinpilzen p.P. 29.50

Su riservazione/Auf Vorbestellung

Fondue Chinoise tagliata a mano

(Manzo, cervo, capriolo, pollo) (CH, EU)

Minimo 2 persone

p.P. 46.00

Fondue Chinoise mit handgeschnittenem Fleisch
(Rinds-Hirsch-Reh-Pouletfleisch)

Tutte le domeniche/Jeden Sonntag

Fondue al formaggio

Käse-Fondue.

Minimo 2 persone

p.P. 33.50

Raclette

30.50



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 vitello

con prosciutto crudo Pioradoro e formaggio Gottardo (CH) 48.50
Kalbs-Cordon Bleu mit Pioradoro Rohschinken und Gottardo-Käse

“Il Quartetto” di bollito misto di carne

con le sue salsine (CH) 38.00
«Bollito Misto» Gemischtes gekochtes Fleisch
mit seinen Saucen

Trancio di salmone norvegese

su caponata di verdure e salsa allo yogurt 33.50
Norwegische Lachsscheibe auf Gemuse-«Caponata»

Dentice in crosta di pistacchio

cotta al forno su pietra di sale dell'Himalaya 37.50
Im Ofen gebraten Zahnbrasse in Pistazienkruste auf Hymalayasalz-Stein

Peperone ripieno

di verdure croccanti su specchio di riduzione al mandarino 21.00
Mit knackigem Gemüse gefüllte Paprika auf Mandarinen-Reduktion

Contorni Beilagen

Patate al forno, pommes alumettes o riso con verdure del giorno
Ofenkartoffeln, Pommes Alumettes 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, Salumi: CH/I, Salmone: No, Dentice: GR, Bollito misto: I



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

al pistacchio e mascarpone
Pistazien-Tiramisù an Mascarpone

13.50

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

Traubensorbet mit Grappa

10.50

Tortino al tartufo bianco

gelato alla vaniglia in sfera di cioccolato
Schokoladen-Kugel gefüllt mit weissem Trüffelküchlein und Vanille-Eis

16.50

“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	
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