

## *Antipasti*

CHF

### **Insalata verde**

Grüner Salat

8.00

### **Insalata mista**

Gemischter Salat

10.50

### **“La Melodia” 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

15.50

### **«L’Armonia» Tempura di verdure**

servita con le sue salsine

Gemüse-Tempura mit Saucen

14.50

### **“La Triade” Bruschette**

con pomodorino e basilico

Geröstetes Brot mit Cherry-Tomaten und Basilikum

12.50

### **“L’Incanto” Tartare di manzo al coltello (CH)**

Von Hand geschnittenes Rindstatar

120 gr antipasto 27.50

200 gr. Secondo piatto 39.50

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

con formaggi ticinesi e frutta fresca (CH-I)

Tessiner Aufschnitt-Teller mit Alpkäse und frischen Früchten

antipasto 23.50

secondo piatto 29.50

## *Zuppe*

CHF

### **Zuppa del giorno**

Tagessuppe

9.50

## *Primi*

CHF

### **Tagliatelle al ragù**

di carne tagliata a mano (CH)

Tagliatelle mit von Hand fein geschnittenem Fleisch-Ragoût

antipasto 19.50  
secondo piatto 25.50

### **“Il Preludio” Tagliolini al tartufo nero**

Feine Bandnüdelchen an schwarzem Trüffel

antipasto 20.50  
secondo piatto 27.50

### **“L’Intermezzo” Ravioloni ripieni di salmone e spinaci**

con pomodorini Cherry e uova di lompo (AK-I)

Riesen-Ravioli gefüllt mit Lachs und Spinat  
Auf Cherry-Tomaten und Seehasenrogen

antipasto 20.50  
secondo piatto 27.50



## *Specialità della Casa*

CHF

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

ai porcini  
mit Steinpilzen

p.P. 30.50

con tartufo  
mit Trüffel

p.P. 31.50

# Secondi

CHF

## Entrecôte di manzo

al Café de Paris servito nel tegame di rame (CH)      Minimo 2 persone      p.P. 46.00  
Rinds-Entrecôte mit Café de Paris Butter in der Kupferpfanne serviert

## “Il Connubio” Cordon Bleu di vitello

con prosciutto cotto e formaggio (CH)      48.50  
Kalbs-Cordon Bleu mit Schinken und Käse

## “La Variazione” Fritto misto di lago

con verdure croccanti (I-CH)      35.50  
Frittierter Seefisch mit knackigem Gemüse

## “La Fantasia” Filetto di branzino alla mediterranea

con olive, capperi e pomodorini (EU)      48.00  
Wolfsbarschfilet nach mediterraner Art  
mit Oliven, Kapern und Cherry-Tomaten

## Arancino ripieno di verdure

Sizilianisches «Arancino» mit Gemüse-Füllung      26.00

## Contorni Beilagen

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

### Con Risotto

Mit Risotto      5.50

### 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/ Vitello: CH, Salumi: CH/I, Agnello NZ, Tonno FAO 077, Salmone AK, Polipo MA, Branzino EU, Fritto lago (I-CH)

## *Dessert*

CHF

<b>“Duetto” di mousse al “Toblerone” bianco e nero</b>	14.00
Schwarzes und Weisses Toblerone-Mousse	
<b>Tiramisù San Bernardo</b>	15.00
Tiramisù „San Bernardo“	
<b>“L’Assolo” di sorbetto all’uva con grappa</b>	11.50
Traubensorbet mit Grappa	
<b>“La Serenata” di soffice tortino</b>	15.50
al cioccolato fondente caldo e gelato alla vaniglia (attesa ca. 15 Min.) Warmes Schokoladentörtchen mit Vanilleeis (Wartezeit ca. 15 min.)	
<b>“Vermicelles” di castagne</b>	15.50
con meringhe e gelato alla vaniglia “Kastanien-Vermicelles” mit Meringue und Vanilleeis	
<b>Crepes alla marmellata di ribes e mascarpone</b>	15.00
Crêpes mit Johannisbeermamelade und Mascarpone	
<b>Torta del giorno</b>	6.50
Tageskuchen	
Con Panna mit Sahne	+ 1.50
<b>Formaggio Ticinese</b>	12.00
Tessiner-Alpkäse	

# Bibite

## Aperitivi

	CHF
Aperol, Cynar, Campari, Martini bianco / rosso	7.00
Pernod/Pastis	7.00
Aperol Spritz	8.50
Hugo	8.50
Weisser Spritz	8.50
Campari Orange	9.50
Analcolico bianco / rosso	4.50
Crodino	5.00
Campari soda	5.00

## Minerali

	2 dl	3 dl	5 dl	LT
Acqua minerale San Pellegrino 5 dl			6.50	
Acqua naturale Panna 5 dl			6.50	
Acqua minerale Valser		4.80		
Acqua naturale Valser Silence		4.80		
Caraffa Acqua minerale LT			5.50	
Acqua minerale, Coca-Cola, Rivella LT				9.50
Tè freddo	4.00	4.50	5.50	
Coca Cola, Coca-Cola Zero, Rivella rossa/blu		4.80		
Gasosa		4.80		
Schweppes tonic/ bitter lemon	4.80			
Schorle		4.80		
Succhi di frutta	4.80			
Spremuta d'arancia	6.50			
Sciroppi	2.00			

CHF

## Birre

	2 dl	3 dl	5 dl
Appenzeller alla spina	4.30	5.50	8.00
Appenzeller senz'alcool 33 cl		4.80	
Appenzeller Weizenbier			8.50

## Ciao Beer Birrificio Valle Maggia

Ciao Ticino 33 cl	7.50
Ciao Ambra 33 cl	7.50
Ciao Luppolo 33 cl	7.50

## **Bibite Calde**

	CHF
Espresso	2.70
Espresso macchiato/crème	2.90
Espresso decaffeinato	2.90
Caffè tazza grande	3.90
Caffè corretto	4.30
Cappucino	4.90
Latte macchiato	4.90
Cioccolata/Ovomaltina	3.80
Latte 2dl	2.50
The e Tisane	3.80

## **Grappe & Digestivi**

	2cl	4cl
Grappa di uva Americana con uva della nostra pergola	6.50	
Ratafià Liquore alle Noci, Limoncino	6.50	
Cuore di noci, liquore alle noci	10.50	
Vecchio Rovere Grappa di Merlot Invecchiata in Barriques	10.50	
Carezza d'autunno Distillato di uva americana	10.50	
Grappa Carato, grappa di vinacce Merlot	10.50	
Grappa Chardonnay invecchiata in legno di frassino	10.50	
Vecchio Moscato, distillato di uva moscato	13.50	
Sambuca	7.00	
Cognac Bisquit	9.50	
Cognac Remy Martin	9.50	
Calvados	9.50	
Armagnac	7.00	
Vecchia Romagna	7.00	
Baileys	7.00	
Lucano, Averna, Montenegro		7.00
Ramazzotti, 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		9.50
Scotch Whisky Glen Morangie		12.50