

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 Bandnüdchen 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

Su riservazione/Auf Vorbestellung

Fondue Chinoise tagliata a mano

(Manzo, cervo, tacchino, cavallo) (CH, NZ, D, E)

Minimo 2 persone

Fondue Chinoise von Hand geschnitten (Rinds-Hirsch-Truthahn-Pferdefleisch)

p.P. 49.00

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

“Duetto” di mousse al “Toblerone” bianco e nero Schwarzes und Weisses Toblerone-Mousse	14.00
Tiramisù San Bernardo Tiramisù „San Bernardo“	15.00
“L’Assolo” di sorbetto all’uva con grappa Traubensorbet mit Grappa	11.50
“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.)	15.50
“Vermicelles” di castagne con meringhe e gelato alla vaniglia “Kastanien-Vermicelles” mit Meringue und Vanilleeis	15.50
Crepes alla marmellata di ribes e mascarpone Crêpes mit Johannisbeermamelade und Mascarpone	15.00
Torta del giorno Tageskuchen	6.50
Con Panna mit Sahne	+ 1.50
Formaggio Ticinese Tessiner-Alpkäse	12.00

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