

Antipasti

CHF

Insalata verde

Grüner Salat

8.00

Insalata mista

Gemischter Salat

10.50

“L’Armonia” di formentino

con uovo sodo e pancetta croccante (CH)

Feldsalat mit Ei und knusprigem Speck

14.00

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

14.50

Arancino di pesce

su vellutata di pomodoro pachino

Fisch-“Arancino” (Paniertes-Reisbällchen)

auf Tomatencremesauce

21.50

Tartare di manzo al coltello

(CH) 120 gr. / 200 gr.

Von Hand geschnittenes Rindstatare

antipasto 26.00

secondo piatto 37.00

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” Gnocchi di patate

fatti in casa al pesto di pistacchi

Hausgemachte Kartoffel-Gnocchi an Pistazien-Pestosauce

antipasto 19.50

secondo piatto 25.50



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

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

Dentice in crosta di pistacchio

cotta al forno su pietra di sale dell'Himalaya 39.50
Im Ofen gebraten Zahnbrasse in Pistazienkruste auf Hymalayasalz-Stein

Panzerotto ripieno di verdure

alla fonduta di Parmigiano Reggiano e timo al limone 25.50
Gemüse- Panzerotto (halbmondförmiges Siedegebäck)
an Zitronenthymian und geschmolzenen Parmesankäse

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

Dessert

CHF

“Duetto” di mousse

al “Toblerone” bianco e nero
Schwarzes und Weisses Toblerone-Mousse

14.00

Cannolo siciliano

con ricotta e scaglie di cioccolato fondente
Sizilianisches Cannolo mit Quark und dunklen Schokoladenflocken

12.00

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

Traubensorbet mit Grappa

10.50

“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

Torta del giorno

Tageskuchen

6.50

Con Panna
mit Sahne

+ 1.50

Bibite

CHF

Aperitivi

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, Crodino				4.50
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			
Sciropi	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

Espresso	2.60
Espresso macchiato/crème	2.90
Espresso decaffeinato	2.90
Caffè tazza grande	3.90
Caffè corretto	4.30
Cappuccino	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
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		9.50
Scotch Whisky Glen Morangie		12.50