

ANTIPASTI

Variazione di croccanti insalate in foglia Variation von knackigen Blattsalaten Selection of crispy leaf salads (9b)	10.50	
Insalata mista arricchita con trito di erbe del nostro orto Gemischter Salat mit gehackten Kräutern aus unserem Garten Mixed salad sprinkled with freshly chopped aromatic herbs (9b)	12.50	
Insalata di orzo perlato e fagioli borlotti con brunoise di verdure Rollgerstensalat mit Borlotti-Bohnen und Gemüsebrunoise Pearl barley salad with borlotti beans and vegetable brunoise (1a, 9b)	15.00	
Burrata con peperoni al forno, zucchine grigliate e focaccia tostata Burrata mit im Ofen gebratenen Paprika, gegrillten Zucchini und getoasteter Focaccia Burrata with oven roasted capsicum, grilled courgettes and toasted focaccia bread (1a, 7a)	17	26
Ventaglio di prosciutto crudo nostrano con frutta fresca Regionaler Rohschinken mit frischen Früchten Paper thin slices of locally cured ham with fresh seasonal fruits (7b, 12b)	18	29
Carpaccio di pesce spada affumicato e rosetta di salmone marinato agli agrumi, sorbetto al wasabi Carpaccio vom geräucherten Schwertfisch und mit Zitrusfrüchten marinierte Lachsrosette, Wasabi-Sorbet Carpaccio of smoked swordfish, citrus marinated salmon rosebud and pungent wasabi sherbet (4a, 14a)	23	31
Code di gamberoni alla griglia con guacamole e pompelmo rosa Gegrillte Riesengarnelen mit Guacamole und rosa Grapefruit Grilled king prawn tails with guacamole avocado relish and juicy pink grapefruit segments (2a)	22	35

PRIMI

Crema di zucca profumata allo zenzero con i suoi semini tostati 15.50
Kürbiscremesuppe aromatisiert mit Ingwer mit seinen gerösteten Kernen
 Ginger-scented pumpkin cream soup with its toasted seeds
 (7a, 9b)

Vellutata di farina bona della valle Onsernone con pancetta croccante 15.50
Cremesuppe von «Farina Bona» aus dem Onsernonetal mit knusprigem Speck
 Onsernone Valley 'Farina Bona' cream soup with crispy bacon
 (7a, 9b, 12b)

Risotto ai funghi porcini trifolati 21 28
Risotto mit sautierten Steinpilzen
 Risotto with sautéed porcini mushrooms
 (7a, 9b, 12a)

Ravioli fatti in casa, ripieni al ragout di cinghiale, con burro nocciola 23 31
Hausgemachte Ravioli gefüllt mit Wildschweinragout, sautiert in Nussbutter
 Homemade ravioli filled with wild boar ragout, sautéed in brown butter
 (1a, 3a, 9a, 7a, 12b)

Lasagne alle verdure e pesto di basilico 21 28
Gemüselasagne mit Basilikumpesto
 Multilayer vegetable lasagna perfumed with basil pesto
 (1a, 3a, 7a, 9b)

Tagliolini al burro e tartufo nero del centro Italia 23 32
Feine Bandnudeln an Butter und schwarzem Trüffel aus Mittelitalien
 Fine ribbon noodles tossed in butter and black truffle from central Italy
 (1a, 3a, 7a, 9b)

Linguine con salsa a scelta –Sauce nach Wahl - sauce of your choice (1a) 17 25

- Aglio & olio, **Knoblauch & Olivenöl**, garlic & olive oil (-)
- Pomodoro, **Tomaten**, tomato sauce (-)
- Pesto di basilico alla genovese, Genovese basil pesto (8a)

Pasta senza glutine su richiesta
Glutenfreie Pasta auf Anfrage
Gluten-free pasta on request
 (-)

LE CARNI – FLEISCH – MEAT

Ossobuco di vitello stufato al Merlot bianco	39
Risotto al formaggio d'alpeggio e selezione di verdure	
Kalbs-Ossobuco geschmort in weissem Merlot	
Risotto mit Alpkäse und gemischtes Gemüse	
Braised veal shank with white merlot wine sauce, Mountain cheese risotto and selection of vegetables	
(1a, 7a, 9b, 12b)	
Costolette d'agnello al pepe Valle Maggia	41
Patate novelle rosolate al rosmarino e ratatouille	
Lammkoteletts mit Valle Maggia Pfeffer	
Gebratene, neue Kartoffeln mit Rosmarin und Ratatouille	
Grilled lamb chops with Maggia Valley pepper seasoning Rosemary roasted new potatoes and ratatouille	
(10a)	
Scaloppine di vitello ai porcini	44
Risotto al formaggio d'alpeggio e selezione di verdure	
Kalbsschnitzel mit Steinpilzsauce	
Risotto mit Alpkäse und gemischtes Gemüse	
Veal prime cut escalopes with porcini mushroom sauce Mountain cheese risotto and selection of vegetables	
(7a, 9b, 12b)	
Medaglioni di sella di capriolo con spätzli e cavolo rosso brasato	48
Mela, ribes e castagne	
Medaillons vom Rehrücken mit Spätzli und geschmortem Rotkohl	
Apfel, Johannisbeeren und Kastanien	
Medallions of venison striploin with spätzli and braised red cabbage apple, currants and chestnuts	
(1a, 7a, 8a, 9b, 12b)	
Il cuore di filetto di manzo al tartufo nero del centro Italia	
Gratinata di patate e selezione di verdure	
Rinderfilet mit schwarzem Trüffel aus Mittelitalien	
Kartoffelgratin und gemischtes Gemüse	
Fillet of beef with black truffle from central Italy Potato gratin and selection of vegetables	
(1a, 7a, 9b)	(180 gr.) 48 (250 gr.) 66

IL PESCE – FISCH – FISH

Filetto di branzino con salsa al timo di montagna 43
servito con coda di gamberone grigliata
Patate novelle rosolate al rosmarino e ratatouille
Wolfsbarschfilet mit Bergthymiansauce
serviert mit einer gegrillten Riesengarnele
Gebratene, neue Kartoffeln mit Rosmarin und Ratatouille
Sea bass fillet enhanced with mountain thyme sauce
served with a grilled prawn
Rosemary roasted new potatoes and ratatouille
(1a, 2a, 4a, 7a, 12b)

Spiedone di code di gamberoni alla griglia 41
con salsa al curry verde, latte di cocco e limetta
Riso basmati e selezione di verdure
Gegrillter Riesengarnelenspiess mit grüner Currysauce, Kokosmilch und Limette
Basmati-Reis und gemischtem Gemüse
Grilled prawn tails skewer with coconut milk and lime green curry
Basmati rice and selection of vegetables
(2a, 7b, 9b, 12b)

VEGETARIANO – VEGETARISCH - VEGETARIEN

Tomino fondente con zucchine alla griglia e patate rosolate 26
Cremiger Tomino-Käse mit gegrillten Zucchini und Bratkartoffeln
Variation of grilled tomino cheese with grilled zucchini and roasted potatoes
(1a, 7a)

Sminuzzato di tofu al curry verde, latte di cocco e limetta 28
Riso basmati e selezione di verdure
Geschnetzelter Tofu mit grünem Curry, Kokosmilch und Limette
Basmati-Reis und gemischtes Gemüse
Sautéed tofu with coconut milk and lime green curry
Basmati rice and selection of vegetables
(6a, 7b, 9b)

DESSERT

Affogato all'espresso Espresso, gelato vaniglia, panna montata Espresso, Vanilleeis und Schlagrahm Espresso, vanilla pod ice cream and whipped cream (1a, 3a, 7a)	8.50
Macedonia di frutta con sorbetto ai fichi Fruchtsalat mit Feigensorbet Market fresh fruit salad topped with fig sherbet (1a)	11
Tiramisù aromatizzato al Baileys e crema di pistacchi Tiramisu mit Baileys und Pistaziencreme Tiramisu flavored with Baileys and pistachio cream (1a, 3a, 7a, 8a)	12
Panna cotta con frutti di bosco marinati Panna Cotta mit marinierten Waldbeeren Panna cotta with marinated berries (1a, 7a)	12
Boccalino ticinese con semifreddo al nocino Nocino-Halbgefrorenes im Tessiner Boccalino « Nocino » parfait presented in a traditional « Bocallino » (1a, 7a, 12b)	12
Vermicelli di marroni profumati alla grappa nostrana con meringhe e gelato artigianale allo zabaione Marroni-Vermicelles mit Grappa "nostrana" aromatisiert mit Meringue und Sabayoneis Chestnut vermicelli flavoured with local grappa, meringue and sabayon ice cream (3a, 7a, 8a, 12a)	14
Tortino tiepido al cioccolato con cuore fondente e lingotto di gelato artigianale al fior di latte Lauwarmes Schokoladentörtchen mit flüssigem Herz und «Fior di latte-«Eisbarren Molten lava chocolate cake and « fior di latte » ice-cream bar (1a, 3a, 7a)	15
Tarte tatin alle mele e Calvados con gelato artigianale alle nocciole Apfel-Tarte Tatin mit Calvados und Haselnusseis Apple-Calvados upside down cake with hazelnut ice-cream (1a, 3a, 7a, 8a)	16