



Antipasti

Parmigiana di melanzane con cialdino formaggio e basilico

Aubergine Parmigiana mit Käse und Basilikum Waffel

Aubergine Parmigiana with cheese and basil waffle

Chf. 18 (1A - 7A)

Buscion di capra “La Selva” con miele e noci

Ziegenfrischkäse La Selva mit Honig und Nüssen

Local creamy goat cheese *La Selva*, honey and nuts

Chf. 18 (8A)

Carpaccio di manzo al pesto di rucola e mandorle con carote ghiaccio

Rindercarpaccio mit Rucola-Mandel-Pesto und knackige rohe Karotten

Rocket and almond pesto beef carpaccio with crispy raw carrots

Chf. 25 (8A)

Trota salmonata marinata con pepe Valle Maggia, crudité di finocchi e pomodorini

Marinierte Lachstorelle mit Valle Maggia-Pfeffer, Fenchel crudités und Kirschtomaten

Salmon trout marinated with Valle Maggia pepper, fennel crudités and cherry tomatoes and salad mix

Chf. 23 (4A - 2B)

Primi

Risotto alle zucchini mantecato con blue ticinese e pomodori concassè

Zucchini Risotto mit Tessiner Ziegen Blauschimmelkäse und Tomaten-Concassée

Zucchini Risotto, local blue goat cheese and concassé tomatoes

Chf. 26 (9B)

Tagliolini crema di peperoni, pomodorini e nocciole tostate

Tagliolini mit Paprikacreme, Kirschtomaten und gerösteten Haselnüssen

Tagliolini with bell peppers, cherry tomatoes and roasted hazelnuts cream

Chf. 23 (1A-3A-8A)

Medaglione di semola al pomodoro, crema di burrata e pesto di basilico

Grißmedaillon mit Tomatensauce, Burrata-Creme und Basilikum pesto

Semolina medallion with tomato sauce, burrata cream and basil pesto

Chf. 24 (1A-3A-7A-9A)

Cappellacci alla farina bona ripieni di gamberi e ricotta aromatizzata alla menta, con crema di melanzane e pomodorini

Farina Bona Cappellacci, gefüllt mit Garnelen und Minz-Ricotta, mit Auberginen creme und Kirschtomaten

Farina bona cappellacci filled with prawns and mint-flavoured ricotta, served with eggplant cream and cherry tomatoes

Chf. 26 (1A-2A-3A-4A)

Secondi

Piancostato di manzo brasato al Merlot con tortino di verdure e patate

Rinderbrust geschmort in Merlot mit Gemüse-Kartoffel-Kuchen

Merlot-braised beef plate with veggies and potato cake

Chf. 38 (9A-12A)

Entrécote di manzo con verdure grigliate

Entrecôte mit gegrilltem Gemüse

Beef entrécote and grilled veggies

Chf. 48 (7A-8A)

Costolette di agnello al grano saraceno ed erbe, crema allo zafferano, millefoglie di patate al rosmarino e melanzane arrosto

Lammkoteletts mit Buchweizen und Kräutern, Safrancreme, Rosmarin-Kartoffel-Millefeuille und gebratener Aubergine

Buckwheat and herbs Lamb chops, saffron cream, rosemary potatoes and roasted aubergine millefeuille

Chf. 45 (7A)

Gamberoni agli agrumi su dadolata di cetrioli e medaglione di patate

Riesengarnelen mit Zitrusaroma auf Gurkenwürfeln und Kartoffelmedaillon

Citrus-flavoured king prawns on diced cucumber and potato medallion

Chf. 43 (2A)

Lucioperca in crosta di zucchine, pomodorini arrosto e patate su salsa yogurt all'erba cipollina

Zander-Filet in Zucchinikruste, gebratene Kirschtomaten und Kartoffeln, Schnittlauch-Joghurt-Sauce

Pike perch in zucchini crust, roasted cherry tomatoes and potatoes on chive yoghurt sauce

Chf. 40 (7A)

Dessert

Selezione di Formaggi con confettura, marmellata e noci

Auswahl an Käse mit Konfitüre, Marmelade und Walnüsse

Cheese selection with jam, marmalade and walnuts

Chf. 18 (7A)

Mousse ai 3 cioccolati e salsa ai frutti di bosco

Dreifach-Schokoladenmousse mit Waldbeerensauce

Three-chocolate mousse with wild berry sauce

Chf. 13 (1A-7A-12A)

Tiramisù

Chf. 13 (1A-3A-7A-5B-8B)

Caprese al limone con salsa alla vaniglia

Zitronen-Caprese mit Vanillesauce

Lemon caprese cake with vanilla sauce

Chf. 13 (1A-3A-7A)

Pallina di gelato

Eiskugel

Ice cream scoop

Chf. 3,50 (7A)