


Le entrate


Vorspeisen


- Insalata verde*     Fr. 10
Grüner Salat
- Insalata mista*     Fr. 13
Gemischter Salat
- Minestrone ticinese fatto in casa*      Fr. 15
Hausgemachte tessiner Minestrone
- Sapori ticinesi (salumi, formaggi, gnocco fritto)*  Fr. 26
Tessiner Teller (Wurstwaren, Käse, Gnocco fritto)
- Vitello tonnato*   Fr. 24
Kalbfleisch mit Thunfischsauce
- Polipo alla mediterranea con crostino di polenta*  Fr. 28
Oktopus nach mediterraner Art mit Polenta-Crouton

 *senza glutine / glutenfrei*

 *laktosefrei*

 *vegetariano / vegetarisch*

 *vegano / vegan*

 *Ticino / Tessin*



I primi

Erster Gang

Pasta alla carbonara Fr. 23


Nudeln Carbonara

Risotto alla barbabietola con crema di Zola

e pistacchio  


Fr. 28

Rote-Bete-Risotto mit Zola-Creme und Pistazien

Gnocchi fatti in casa con formaggio dell'alpe 

Fr. 25

Hausgemachte Gnocchi (mit Alpkäse)

Rösti con uovo e prosciutto 

Fr. 23

Rösti mit Ei und Schinken

1 secondi

Hauptspeisen

Cordon bleu con patate al forno Fr. 38

Cordon bleu mit gebackenen Kartoffeln

Entrecôte con asparagi e gratin di patate Fr. 40

Entrecôte mit Spargel und Kartoffelgratin

Ossobuco con risotto allo zafferano Fr. 38

Ossobuco mit Safranrisotto

Trota salmonata con salsa all'aglio orsino e

verdure grigliate   Fr. 35

Lachsforelle mit Bärlauch-Sauce und gegrilltem Gemüse

Provenienza della carne: CH - I

Herkunft von Fleisch: CH - I

Provenienza del pesce: MA







Herkunft von Fisch: MA

Provenienza delle farine (pane e pizza): I - CH

Herkunft des Mehls (Brot und pizza): I - CH

Per i più piccoli

Für die Kleinen

<i>Porzione patatine fritte</i>    	<i>Fr. 11</i>
<i>Portion Pommes frites</i>	
<i>Pasta (pomodoro e panna)</i> 	<i>Fr. 12</i>
<i>Nudeln (Tomaten und Rahm)</i>	
<i>Chicken Nuggets</i> 	<i>Fr. 16</i>
<i>Chicken Nuggets</i>	

I dolci al tavolo

Dessert am Tisch

Tiramisù fatto in casa 🍷 Fr. 13

Hausgemachtes Tiramisu

Crema catalana fatta in casa 🍷🚫 Fr. 12

Hausgemachte katalanische Creme

Tortino al cuore di cioccolato e gelato alla vaniglia Fr. 15

Schokoladenherzkuchen mit Vanilleeis 🍷

Torte dal nostro carrello fatte in casa 🍷 Fr. 10

Hausgemachte Kuchen

Tè e caffè / Tee und Kaffee

<i>Espresso liscio</i>	<i>Fr. 2.50</i>
<i>Espresso crème</i>	<i>Fr. 2.80</i>
<i>Espresso corretto / Espresso mit Schnaps</i>	<i>Fr. 3.50</i>
<i>Tazza grande corretto / Grosse Tasse mit Schnaps</i>	<i>Fr. 4.00</i>
<i>Caffè Fertig</i>	<i>Fr. 5.00</i>
<i>Caffè Walser</i>	<i>Fr. 7.00</i>
<i>Bombardino</i>	<i>Fr. 7.00</i>
<i>Cappuccino</i>	<i>Fr. 4.00</i>
<i>Tè Rum / Rum-Tee</i>	<i>Fr. 4.50</i>
<i>Tè diversi / Verschiedene Teesorten</i>	<i>Fr. 3.50</i>
<i>Ovomaltine / Cioccolata / Schokolade</i>	<i>Fr. 4.00</i>

Bevande / Getränke

	<i>3,3 dl</i>	<i>5 dl</i>	<i>10 dl</i>
<i>Minerale "Km 0"</i>		<i>Fr. 5.00</i>	<i>Fr. 8.00</i>
<i>Mineralwasser 0 Km</i>			
<i>Softdrinks</i>	<i>Fr. 4.50</i>		
<i>(Coca-Cola/Zero, Fanta, Gazzosa/Limonade, Schweppes, Rivella, Succo di mele/Apfelsaft)</i>			

Birra / Bier

	<i>2 dl</i>	<i>3 dl</i>	<i>5 dl</i>
<i>Birra spinata Bier vom Fass</i>	Fr. 3.00	Fr. 4.00	Fr. 6.00
<i>Birra scura Dunkelbier</i>	Fr. 3.50		
<i>Birra Erdinger Weissbier</i>			Fr. 5.00
<i>Birra senza alcool Alkoholfreies Bier</i>		Fr. 4.00	

Grappe / Schnäpse

<i>Della casa /vom Haus</i>	<i>2 cl</i>	<i>40%</i>	<i>Fr. 5.00</i>
<i>Vecchio Rovere</i>	<i>2 cl</i>	<i>45%</i>	<i>Fr. 8.00</i>
<i>Cabernet</i>	<i>2 cl</i>	<i>43%</i>	<i>Fr. 7.00</i>
<i>Moscato</i>	<i>2 cl</i>	<i>43%</i>	<i>Fr. 7.00</i>
<i>Pinot Grigio</i>	<i>2 cl</i>	<i>42%</i>	<i>Fr. 7.00</i>
<i>Williams</i>	<i>2 cl</i>	<i>43%</i>	<i>Fr. 8.00</i>
<i>(Morand Martigny)</i>			

Tutti i prezzi in franchi svizzeri, IVA inclusa

Alle Preise in Schweizer Franken, inkl. MwSt.