

Le entrate

Vorspeisen

<i>Piatto ticinese con formaggio di Bosco Gurin</i>	<i>Fr. 22.—</i>
<i>Tessinerteller mit Käse aus Bosco Gurin</i>	
<i>Prosciutto crudo ticinese con Burratina (50 gr.)</i>	<i>Fr. 19.—</i>
<i>Roher Tessiner Schinken mit Burratina</i>	
<i>Salametto di Bosco Gurin</i>	<i>Fr. 10.—</i>
<i>Kleiner Salami aus Bosco Gurin</i>	
<i>Insalata mista</i>	<i>Fr. 12.—</i>
<i>Gemischter Salat</i>	
<i>Insalata di formentino</i>	
<i>con büscion di capra nostrano, pere e noci</i>	<i>Fr. 20.—</i>
<i>Nüsslisalat mit unserem localen Ziegenkäse, Birnen und Walnüssen</i>	
<i>Gamberi di fiume</i>	
<i>con insalatina tiepida di finocchi e agrumi</i>	<i>Fr. 23.—</i>
<i>Crevettes mit Salat mit Fencheln, Orangen und Zitronen</i>	
<i>Minestrone ticinese</i>	<i>Fr. 14.—</i>
<i>Tessiner Minestrone</i>	
<i>Zuppa d'orzo grigionese</i>	<i>Fr. 13.—</i>
<i>Gerste Suppe</i>	

I primi

Erster Gang

Risotto ai porcini mantecato al büscion di mucca nostrano

Risotto mit Steinpilzen mit unserem lokalen Käse eingecremt Fr. 24.—

Gnocchi fatti in casa con formaggio dell'alpe

Hausgemachte Gnocchi mit Alpenkäse Fr. 22.—

Gnocchi fatti in casa al pomodoro o burro e salvia Fr. 19.—

Hausgemachte Gnocchi mit Tomaten oder mit Butter und Salbei

Tagliolini freschi al ragù di pesce di lago

Frische Tagliolini mit Seefischragout Fr. 23.—

Tortelli ripieni di burrata

con pesto alla genovese e pomodorini confit Fr. 22.—

*Tortelli mit Burrata gefüllt mit genuesischem Pesto
und Kirschtomaten*

Garganelli all'uovo con ragu' bianco di vitello tartufato Fr. 24.—

Garganelli mit Weissenkalbsragout mit Truffegeschmack

Penne al pomodoro Fr. 18.—

Penne mit Tomatensauce

Penne alla bolognese Fr. 20.—

Penne mit Bolognesesauce

I secondi

Hauptspeisen

<i>Entrecôte di manzo con burro alle erbe</i> <i>Rindsentrecôte mit Kräuterbutter</i>	<i>Fr. 39.-</i>
<i>Filetto di manzo con salsa al pepe nero</i> <i>della Vallemaggia</i> <i>Rindsfilet mit Vallemaggia-Pfeffer</i>	<i>Fr. 43.—</i>
<i>Brasato di manzo al merlot con crostoni di polenta</i> <i>Rindsschmorbraten mit Merlot und Polenta-Croutons</i>	<i>Fr. 34.—</i>
<i>Filetto di maiale in salsa all'arancia e Cointreau</i> <i>con riso selvaggio</i> <i>Schweinsfilet mit Orangensaure und Cointreau mit Wildreis</i>	<i>Fr. 36.—</i>
<i>Filetto di luccio perca con panure alle erbe,</i> <i>schacciata di patate e purea di sedano rapa</i> <i>Zanderfisch mit Kräuterpanure, Kartoffeln und Selleriepurée</i>	<i>Fr. 39.—</i>

Tutti i secondi saranno serviti con contorni del giorno

Sämtliche Hauptspeisen werden mit Tagesbeilagen serviert

Laddove è possibile avere le mezze porzioni, il prezzo verrà ridotto del 20%

Wo es möglich ist, halbe Portionen zu haben, wird der Preis um 20% reduziert

Provenienza della carne: CH/IT / Unser Fleisch stammt aus: CH/IT

Provenienza del pesce: CH/IT/DK / Unser Fisch stammt aus: CH/IT/DK

Per i più piccoli

Für die Kleinen

<i>Porzione patatine fritte</i>	<i>Fr. 8.00</i>
<i>Portion Pommes frites</i>	
<i>Pasta al pomodoro e panna</i>	<i>Fr. 10.00</i>
<i>Teigwaren mit Tomaten und Rahm</i>	
<i>Chicken Nuggets</i>	<i>Fr. 14.00</i>

I dolci al tavolo

Dessert am Tisch

<i>Torte dal nostro carrello fatte in casa</i> <i>Hausgemachte Kuchen</i>	<i>Fr. 8.—</i>
<i>Tiramisù della casa</i> <i>Hausgemachter Tiramisù</i>	<i>Fr. 10.—</i>
<i>Panna cotta ai frutti di bosco</i> <i>Panna Cotta mit Waldbeeren</i>	<i>Fr. 9.—</i>
<i>Semifreddo della casa</i> <i>Haus-Semifreddo</i>	<i>Fr. 10.—</i>
<i>Sorbetto alla mela e Calvados</i> <i>Apfelsorbet mit Calvados</i>	<i>Fr. 13.—</i>
<i>Sorbetto all'uva e grappa ticinese</i> <i>Traubensorbet mit Tessinergrappa</i>	<i>Fr. 13.—</i>
<i>Sorbetto al limone e Vodka</i> <i>Zitronensorbet mit Vodka</i>	<i>Fr. 13.—</i>