




## Le Entrate / Vorspeisen



Insalata verde / Grüner Salat     Fr. 10

Insalata mista / Gemischter Salat Fr. 13

Caesar salade (petto di pollo o gamberoni Black Tiger, insalata verde, scaglie di parmigiano, bacon, crostini di pane)  
Caesar-Salat (Hähnchenbrust oder Black-Tiger-Garnelen, grüner Salat, Parmesansplitter, Speck, geröstete Brotscheiben) Fr. 27

“Il mare a Bosco Gurin” (sashimi di tonno pinna gialla, gambero Argentina, tartare di salmone norvegese, avocado, burrata)   
“Das Meer in Bosco Gurin“ (Sashimi vom Gelbflossenthunfisch, argentinische Garnelen, Tatar vom norwegischen Lachs, Avocado, Burrata) Fr. 33

Battuta di manzo svizzero, caviale di aringa, fior di capperi, salsa peperone dolce    
Schweizer Rinderhackfleisch, Heringskaviar, Kapernblüten, Paprikasauce Fr. 27


Sformato di melanzana alla parmigiana, büscion croccante intingolo al basilico    
Auberginenaufwurf nach Parmigiana-Art, knusprige Büscion, Basilikumsauce Fr. 25

 senza glutine / glutenfrei

 senza lattosio / laktosefrei


 vegetariano / vegetarisch

 vegano / vegan


 Ticino / Tessin


Piatti condivisi supplemento Fr. 5 / IVA 8.1% e servizi inclusi  
Gemeinsame Gerichte: Aufpreis Fr. 5 / inkl. 8.1 % MwSt. und Service

## Primi Piatti / Erster Gang

Tagliolini di pasta fresca, pomodori cherry confit,  
code di gamberi "Black Tiger"   
Frische Tagliolini, konfierte Kirschtomaten,  
Schwänze von „Black Tiger“-Garnelen Fr. 29

Gnocchi casarecci di patate, cassoulet di piselli  
e pancetta nostrana  
Hausgemachte Kartoffelgnocchi, Erbsencassoulet und  
Speck aus der Region Fr. 25


Risotto Carnaroli allo zafferano, mela  
e carne secca nostrana croccante   
Carnaroli-Risotto mit Safran, Apfel und knusprigem  
regionalen Trockenfleisch Fr. 28


Crema di carota e zenzero, Tataki di tonno  
pinna gialla avvolto in semi di sesamo e quinoa   
Karotten-Ingwer-Cremesuppe, Tataki  
aus Gelbflossenthunfisch im Sesam und Quinoa umhüllt Fr. 27

 senza glutine / glutenfrei

 senza lattosio / laktosefrei



 vegetariano / vegetarisch


 vegano / vegan


 Ticino / Tessin


Piatti condivisi supplemento Fr. 5 / IVA 8.1% e servizi inclusi  
Gemeinsame Gerichte: Aufpreis Fr. 5 / inkl. 8.1 % MwSt. und Service

## *I Secondi di pesce e carne / Fisch- und Fleischgerichte*

*Pesce spada, quinoa, pomodori cherry confit,  
pinoli e olive taggiasche*    
*Schwertfisch, Quinoa, kandierte Kirschtomaten,  
Pinienkerne und Taggiasca-Oliven* Fr. 39

*Carré d'agnello in crosta di erbe aromatiche,  
patate al forno, fantasia di verdure*   
*Lammkarree in Kräuterkruste,  
Ofenkartoffeln, Gemüseauswahl* Fr. 49

*Filetto di manzo svizzero (200g),  
salsa tartufo nero e Porto, scaloppa di Foie gras di anatra  
francese ed i suoi contorni*   
*Schweizer Rinderfilet (200 g), Sauce aus schwarzem Trüffel und Portwein,  
französischer Enten-Foie gras und Beilage* Fr. 63  
*Senza Foie gras / ohne Foie gras* Fr 54


*Filetto di maiale svizzero in manto di speck,  
crema al formaggio "Grossalp Bosco Gurin"*   
*Schweizer Schweinefilet im Speckmantel,  
Grossalp / Bosco Gurin Käsecreme* Fr. 47

 *senza glutine / glutenfrei*

 *senza lattosio / laktosefrei*

 *vegetariano / vegetarisch*

 *vegano / vegan*

 *Ticino / Tessin*

*Piatti condivisi supplemento Fr. 5. / IVA 8.1% e servizi inclusi  
Gemeinsame Gerichte: Aufpreis Fr. 5 / inkl. 8.1 % MwSt. und Service*

Tofu al curryrosso, riso Jasmin, colori dell'orto    

Tofu mit rotem Curry, Jasminreis, Gemüse

Fr. 27

## SPECIALITA' DELLA CASA PER 2 PERSONE

Costata di scottona svizzera (ca. 1100gr) servita  
con patate al forno, giardinetto di verdure  
e salsa ai funghi porcini


Schweizer Rippenstück (za. 1100g) aus jungem weiblichen Rind serviert  
mit Ofenkartoffeln, gemischtem Gemüse


und Steinpilzsauce


Fr. 67 pp

 senza glutine / glutenfrei

 senza lattosio / laktosefrei

 vegetariano / vegetarisch

 vegano / vegan

 Ticino / Tessin

Piatti condivisi supplemento Fr. 5. / IVA 8.1% e servizi inclusi

Gemeinsame Gerichte: Aufpreis Fr. 5 / inkl. 8.1 % MwSt. und Service

## *Piatti della tradizione / Traditionelle Gerichte*

*Piatto ticinese / Tessiner Teller*  Fr. 29

*Minestrone ticinese della casa con verdure fresche* 

*Hausgemachte Tessiner Minestrone mit frischem Gemüse*     Fr. 15

*Ossobuco di vitello, risotto Carnaroli allo zafferano* 

*Kalbsossobuco, Carnaroli-Risotto mit Safran* Fr. 38

*Rösti con formaggio gratinato, prosciutto, uovo* 

*Rösti mit Käseüberzug, Schinken und Ei* Fr. 23

*Rösti con formaggio gratinato, due uova*  


*Rösti mit Käseüberzug, zwei Eier* Fr. 21

 *senza glutine / glutenfrei*

 *l senza lattosio / laktosefrei*

 *vegetariano / vegetarisch*

 *vegano / vegan*

 *Ticino / Tessin*

*Piatti condivisi supplemento Fr. 5 / IVA 8.1% e servizi inclusi*

*Gemeinsame Gerichte: Aufpreis Fr. 5 / inkl. 8.1 % MwSt. und Service*

## Per i più Piccoli / Kinderteller

Patatine fritte / Pommes frites    Fr. 10

Pasta (pomodoro e panna)

Teigwaren (Tomaten und Rahm) Fr. 12

Chicken Nuggets con patatine fritte 

Hühner Nuggets mit Pommes frites Fr. 14

Impanata di pollo con patatine e verdure

Paniertes Hähnchen mit Pommes frites und Gemüse Fr. 19

Petto di pollo ai ferri con patatine e verdure


Gegrillte Hähnchenbrust mit Pommes frites und Gemüse Fr. 19

 senza glutine / glutenfrei

 senza lattosio / laktosefrei

 vegetariano / vegetarisch

 vegano / vegan

 Ticino / Tessin

Piatti condivisi supplemento Fr. 5 / IVA 8.1% e servizi inclusi

Gemeinsame Gerichte: Aufpreis Fr. 5 / inkl. 8.1 % MwSt. und Service

## *Formaggi & Dolci / Käse & Dessert*

*Selezione di formaggi misti, con le loro confetture*

*Auswahl an verschiedenen Käsesorten, dazu Konfitüren*

*Fr. 16-25*

*Crème brûlé all'arancia / Crème brûlée mit Orangen*

*Fr. 13*

*Millefoglie alla crema chantilly al mascarpone,*

*frutti di bosco e sorbetto al lampone*

*Millefeuille mit Mascarpone-Chantilly-Creme,*

*Waldbeeren und Himbeersorbet*

*Fr. 16*

*Tortino morbido alla nocciola del Piemonte,*

*mousse al cioccolato Dark 47%, gelato nocciola*

*Saftiger Kuchen mit Haselnüssen aus dem Piemont,*

*Mousse aus dunkler Schokolade (47 %), Haselnusseis*

*Fr. 15*

*Zabaione al Marsala, gelato vaniglia*

*Zabaione mit Marsala, Vanilleeis*


*(min. 2 persone)*


*Fr. 19 pp*

 *senza glutine / glutenfrei*

 *senza lattosio / laktosefrei*




 *vegetariano / vegetarisch*

 *vegano / vegan*

 *Ticino / Tessin*


*Piatti condivisi supplemento Fr. 5 / IVA 8.1% e servizi inclusi*


*Gemeinsame Gerichte: Aufpreis Fr. 5 / inkl. 8.1 % MwSt. und Service*


<i>Affogato al caffè / Kaffee-Dessert</i>	Fr. 12
<i>Sorbetto al limone e wodka / </i>	
<i>Zitronen-Wodka-Sorbet</i>	Fr. 13
<i>Sorbetto all'uva americana e grappa / </i>	
<i>Sorbet aus amerikanischen Trauben und Grappa</i>	Fr. 13
<i>Sorbetto all'arancia e prosecco </i>	
<i>Orangen-Prosecco-Sorbet</i>	Fr. 13
<i>Pallina di gelato</i>	
<i>Eiskugel</i>	Fr. 5
<i>Supplemento panna</i>	
<i>Rahmzuschlag</i>	Fr. 2

 *senza glutine / glutenfrei*

 *laktosefrei*

 *vegetariano / vegetarisch*

 *vegano / vegan*

 *Ticino / Tessin*

*Piatti condivisi supplemento Fr. 5 / IVA 8.1% e servizi inclusi*  
*Gemeinsame Gerichte: Aufpreis Fr. 5 / inkl. 8.1 % MwSt. und Service*