

Antípastí

Piatto della compagnia per ingannare l'attesa (affettato misto della regione)

Damit die Wartezeit kürzer wird: Geselligkeitsteller

(gemischter Aufschnitt aus der Region) 25.-

Insalata di stagione in foglie

Blattsalat der Saison 10.-

Insalata mista del tempo

Gemischter Salat 12.-

Bruschetta della casa

Hausbruschetta 13.-

Mousse di Caprino dell'alpe di Calzo su formentino e funghi porcini

Mousse aus Ziegenkäse (aus der Alp von Ronco) mit Nüssli-Salat
und Steinpilzen 23.-

Primi piatti

Zuppa del giorno / Tagessuppe		13.-
Spaghetti		
Vongole veraci e pomodorino fresco		29.-
mit Venusmuscheln und frischen Cherry-Tomaten	½	24.-
Spaghetti Aglio, olio, peperoncino*		18.-
	½	13.-
*con code di gamberi (solo porzione intera)		
*Mit Garnelenschwänzen (nur als ganze Portion)		25.-
Ravioloni di Ricotta e spinaci al burro e salvia e cialda di Parmigiano		24.-
Ravioloni mit Ricotta und Spinatfüllung an Butter und Salbei	½	19.-
mit Parmesan Waffel		
Gnocchi di patate fatti in casa al ragu' di cervo		25.-
Hausgemachte Kartoffel-Gnocchi mit Hirschragout	½	20.-
Lasagne della nonna fatte in casa		22.-
Lasagne nach Grossmutter's Rezept	½	16.-
Risotto ai funghi porcini		
Risotto mit Steinpilzen		29.-

Pesce

Trancio di lucioperca al pane aromatico

e riduzione d'acciuga - patate e verdure di stagione 41.-

Zander Filet in aromatischer Brotkruste an Sardellen
creme-sauce mit Kartoffeln und Gemüse der Saison

Filetto di branzino in guazzetto con crostone di pane

Wolfsbarsch Filet in „Guazzetto“ mit Röstbrot 39.-

(in einen Fischsfond eingelegt mit Tomaten, Muscheln,
Kapern und Oliven)

Per una o due persone

Branzino al forno (pesce intero) con patate bollite e verdura

Wolfsbarsch (ganzer Fisch) im Ofen zubereitet mit Gemüse und
Dampfkartoffeln

1 Pers 49.-

per 2 Pers. 98.-

Carne

**Filetto di manzo al pepe verde con patate arrosto e
verdure di stagione**

49.-

Rinderfilet (200 gr) an Grünpfeffersauce
mit Bratkartoffeln und Saisongemüse

Saltimbocca di vitello alla romana con risotto ai porcini

Kalbs-Saltimbocca mit Steinpilz-Risotto

41.-

**Spezzatino di cinghiale in salmi' con crostone di polenta,
crauto rosso e mele**

36.-

Wildschweineintopf mit knusprigem Polentacroûton,
Rotkohl und Apfel

Verdure di stagione / Gemüse der Saison

9.-

Provenienza della carne: Svizzera
Fleisch-Herkunft: Schweiz

Dessert fatti in casa

Tiramisù 13.-

Semifreddo della casa 13.-

Halbgefrorenes des Hauses

Pallina di vaniglia con nocino della Mesolcina 9.-

Vanilleeis mit Nocino (Nusslikör) aus dem Mesolcina-Tal

Panna cotta delle Chef 13.-

Vermicelles con gelato vaniglia e meringhe

Vermicelles mit Vanilleeis und Meringues 14.-

Affogato al caffè 8.-

Vanilleeis mit Espresso und Sahne

Tris di dolci Posta al lago

Variation von drei verschiedenen Nachspeisen Posta al Lago 15.-

Cheese Cake con biscotto di Amaretto 13.-

Cheese-Cake mit Amaretti

Selezione di formaggi con composta

Käse-Auswahl mit Confit 16.-

Proposte dello Chef

Tentacolo di polipo tiepido su purea di Topinambur con

Nocciole tostate e gocce di rucola

24.-

Lauwarme Oktopus-Tentakel auf Topinambur-Creme

mit gerösteten Haselnüssen und Rucola-Tropfen

Scottatina di pesce su cipolla caramellata, zenzero marinato e noci

Lauwarme Fisch-Carpaccio auf karamellisiertem Zwiebelnbett,

28.-

marinierte Ingwer und Nüsse

Tartare di manzo su crema di gorgonzola e pere caramellate

Rindertartar auf Gorgonzola-Käse Crème und Karamellisierten Birnen

120/gr 26.-

240/gr 38.-

Terrina di fegato d'anatra

con pan brioche e composta di mele alla senape

30.-

Entenleberterrinen mit gerösteten Briochebrötchen

und Senf auf Apfelkompott

*Für Allergien informieren Sie bitte den Kellner

I nostri sorbetti

Sorbetto alla mela con calvados

Apfel-Sorbet mit Calvados 12.50

Sorbetto alla pera con William

Birnen-Sorbet mit William 12.50

Sorbetto al limone con wodka

Zitronen-Sorbet mit Wodka 12.50

Sorbetto al mango con moscato

Mango-Sorbet mit Moscato 12.50

Moscato passito di Pantelleria con cantucci 12.-

Coppetta di moscato 9.-

Coppetta di passito 11.-

I Gelati

Pallina di gelato / Eiskugel

4.-

Vaniglia

Vanille

Cioccolato

Chocolade

Caffè

Moka

Fragola

Erdbeere

Limone

Zitronen

Pera

Birne

Mango

Coppa Maison 11.-

Coppa Romanoff 11.-

Coppa Dänemark 11.-

Banana Split 11.-