

Antipasti / Vorspeisen

 Tartare di trota salmonata <i>Tartare di trota salmonata alle erbe, affiancata da finocchio marinato alla mela e rafano, con fresche e croccanti lamelle di mela verde.</i>	19.00  	Tartar aus Lachsforelle  <i>Tartar aus Lachsforelle mit Kräutern, dazu mit Apfel und Meerrettich marinierter Fenchel sowie frische, knackige grüne Apfelscheiben.</i>
  Tartare di barbabietola <i>Tartare di barbabietola con caprino fresco, pistacchio croccante e olio al prezzemolo; un antipasto vegetariano colorato ed elegante.</i>	16.00    	Randen-Tartar   <i>Randen-Tartar mit frischem Ziegenkäse, knusprigen Pistazien und Petersilienöl, eine farbenfrohe und elegante vegetarische Vorspeise.</i>
  Flan di zucca <i>Flan di zucca con fonduta leggera di formaggio, amaretti sbriciolati e aceto balsamico; un equilibrio delicato tra dolcezza e sapidità.</i>	16.00   	Kürbisflan   <i>Kürbisflan mit leichtem Käsefondue, zerbröselten Amaretti und Balsamico-Essig; eine feine Balance zwischen Süße und Herzhaftigkeit.</i>
Calamario scottato <i>Calamario scottato su crema di cannellini, cipolla rossa in agrodolce, olio al prezzemolo e crostino croccante, fresco e saporito.</i>	15.00 	Tintenfisch mit Bohnencreme <i>Kurz gebratener Tintenfisch auf Cannellini-Bohnencreme, süß-saure rote Zwiebeln, Petersilienöl und knusprige Crostini.</i>
 Luganighetta Ticinese <i>Luganighetta Ticinese arrostita, servita con crema di cannellini, cipolla rossa in agrodolce e crostino di pane di segale, per un piatto autentico.</i>	14.00 	Tessiner Schweinswurst  <i>Gebratene Luganighetta aus dem Tessin, serviert mit Cannellini-Bohnencreme, süß-saurer roter Zwiebel und Roggenbrot-Crostini; ein authentisches Gericht.</i>

Insalate / Salate

Insalata mista autunnale

Fresche foglie di stagione, verdure autunnali e croccanti noci, per un piatto leggero, equilibrato e ricco di sfumature.

12.00



Gemischter Herbstsalat

FrISChe Blätter der Saison, Herbstgemüse und knackige Nüsse – für ein leichtes, ausgewogenes und facettenreiches Gericht.

Insalata in foglie

Un mix di insalate fresche di stagione, semplice e genuino, ideale per accompagnare ogni piatto.

9.00



Blattsalat

Eine Mischung aus frischen Salaten der Saison – einfach und unverfälscht, ideal als Beilage zu jedem Gericht.

Zuppe / Suppen

Vellutata di funghi porcini

Vellutata di funghi porcini dal gusto intenso e avvolgente, servita con crostini dorati profumati all'aglio e prezzemolo.

16.00



Steinpilzcremesuppe

Eine Cremesuppe aus Steinpilzen mit intensivem, vollmundigem Geschmack, serviert mit goldbraunen Crostini, die nach Knoblauch und Petersilie duften.

Vellutata di zucca con pancetta

La dolcezza della zucca si sposa alla perfezione con il sapore della pancetta rosolata, creando un contrasto irresistibile.

12.00



Kürbiscremesuppe mit Speck

Die Süsse des Kürbisses harmoniert perfekt mit dem Geschmack des angebratenen Specks und sorgt so für einen unwiderstehlichen Kontrast.



Minestrone Ticinese

Il tradizionale minestrone ticinese, un piatto genuino di verdure di stagione cotte lentamente per esaltarne tutto il sapore autentico.

12.00



Tessiner Minestrone

Der traditionelle Tessiner Minestrone, ein schlichter Eintopf aus langsam gegartem Gemüse der Saison, um dessen authentischen Geschmack voll zur Geltung zu bringen.

Primi / Vorspeisen

Tortiglioni Carbonara alla Ticinese

24.00



La classica carbonara reinterpretata alla ticinese e con l'aggiunta della panna, cremosa e avvolgente, un piatto che unisce tradizione e territorio in ogni forchettata.

Tortiglioni Carbonara nach Tessiner Art

Die klassische Carbonara, neu interpretiert nach Tessiner Art und mit einem Schuss Rahm – cremig und vollmundig: ein Gericht, das bei jedem Bissen Tradition und Region vereint.

Lasagne al ragù

24.00



Le classiche lasagne al ragù, sfoglie sottili alternate a un ragù ricco e saporito, gratinate al forno per un comfort food senza tempo.

Lasagne mit Ragù

Die klassische Lasagne mit Ragù: dünne Nudelblätter, abwechselnd geschichtet mit einem reichhaltigen und schmackhaften Ragù, im Ofen überbacken; ein zeitloses Wohlfühlessen.

Tagliatelle alla zucca

22.00



Tagliatelle fresche alla crema di zucca, con gamberi, rosmarino e crumble di pane alle acciughe, un primo raffinato e sorprendente.

Tagliatelle mit Kürbiscreme

Frische Tagliatelle mit Kürbiscreme, Garnelen, Rosmarin und Brotstreuern mit Sardellen; ein raffiniertes und überraschendes Nudelgericht.

Ravioli alle erbe

21.00



Ravioli di ricotta ed erbetta al burro nocciola, salvia croccante e Parmigiano, un piatto semplice ed elegante.

Ravioli mit Kräutern

Ravioli mit Ricotta und Kräutern, serviert mit brauner Butter, knusprigem Salbei und Parmesan. Ein einfaches und elegantes Gericht.

Gnocchetti sardi al ragù di cinghiale

19.00



Gnocchetti sardi conditi con un intenso ragù di cinghiale cotto lentamente, per un primo piatto rustico e ricco di carattere.

Frische Pasta mit Wildschwein-Ragout.

Frische Pasta, serviert mit einer kräftigen, langsam gekochten Wildschwein-Ragù-Sauce. Ein rustikaler erster Gang mit viel Charakter.

Risotti / Risotto



Risotto allo zafferano e porcini

Risotto allo zafferano dal colore dorato, mantecato con funghi porcini, per un connubio classico ed elegante tra profumo di bosco e note speziate.

28.00



Safranrisotto mit Steinpilzen

Ein goldgelbes Safran-Risotto, verfeinert mit Steinpilzen, eine klassische und elegante Kombination aus Waldaromen und würzigen Noten.



Risotto ai mirtilli

Raffinato risotto dal colore blu-violaceo e dall'aroma fruttato, servito con una delicata fonduta di caprino.

22.00



Heidelbeer-Risotto

Raffiniertes Risotto mit bläulich-violetter Farbe und fruchtigem Aroma, serviert mit einem zarten Ziegenkäsefondue.



Risotto al sedano rapa

Risotto mantecato al sedano rapa, arricchito da nocciole tostate e parmigiano, per un piatto cremoso dal gusto delicato e avvolgente.

18.00



Risotto mit Knollensellerie

Risotto mit Knollensellerie, verfeinert mit gerösteten Haselnüssen und Parmesan. Ein cremiges Gericht mit einem zarten, vollmundigen Geschmack.

Vegetariano / Vegetarisch



Polenta arrostita con porcini

Polenta rustica arrostita avvolta nel formaggio di montagna fuso e accompagnata da funghi porcini spadellati, per un piatto vegetariano caldo e confortante.

28.00



Gebratene Polenta mit Steinpilzen

Rustikale Polenta, goldbraun gebraten, umhüllt von geschmolzenem Bergkäse und serviert mit in der Pfanne gebratenen Steinpilzen.



Omelette ai porcini

Soffice omelette preparata con funghi porcini e formaggio di montagna della regione del Gottardo, per un pasto semplice ma gustoso.

24.00



Omelette mit Steinpilzen

Ein luftiges Omelett mit Steinpilzen und Bergkäse aus der Gotthard Regio; für eine einfache, aber feine Mahlzeit.

Pesce / Fisch



Filetti di pesce persico

Filetti di pesce persico dorati al burro, con mantecato di patate, salsa al vino bianco e limone, e verdure di stagione.

38.00



Egli Filets mit Weisswein-Sauce

In Butter goldbraun gebratene Egli Filets mit Kartoffelpüree, Weißwein-Zitronen-Sauce und Gemüse der Saison.

Ombrina alla mediterranea

Ombrina arrosto con salsa mediterranea al pomodoro, olive taggiasche e capperi, patate mantecate e verdure, fresca e luminosa.

34.00



Adlerfisch nach mediterraner Art

Gebratene Adlerfisch mit mediterraner Tomatensauce, Taggiasca-Oliven und Kapern, Kartoffelpüree und Gemüse. Ein frisches, farbenfrohes Gericht.

Carne / Fleisch

Saltimbocca di vitello

Saltimbocca di vitello, saporito e succulento, accompagnato da un cremoso risotto al parmigiano, per un classico intramontabile dal gusto deciso.

42.00



Kalbs-Saltimbocca

Schmackhaftes und saftiges Kalbs-Saltimbocca, serviert mit einem cremigen Parmesan-Risotto – ein zeitloser Klassiker mit kräftigem Geschmack.

🔥 Scaloppine di capriolo ai porcini

Scaloppine di capriolo in salsa ai porcini, con spätzli al burro, cavolo viola agrodolce e mela sciropata al ribes.

38.00



Rehschnitzli mit Steinpilzsauce

Rehschnitzli in Steinpilzsauce, dazu Spätzli mit Butter, süß-saurer Rotkohl und in Johannisbeersirup eingelegter Apfel.

🔥 Salmi di capriolo

Salmi di capriolo cotto lentamente nel suo intenso sugo, servito con spätzli al burro, cavolo viola agrodolce e mela sciropata alla marmellata di ribes.

36.00



Rehpfeffer 🔥

Langsam in seiner kräftigen Sauce geschmortes Reh-Fleisch, serviert mit Butter-Spätzli, süß-saurem Rotkohl und in Johannisbeermarmelade eingelegtem Apfel.

👤 Petto d'anatra ai frutti di bosco

Petto d'anatra rosato con salsa ai frutti di bosco, riso venere e verdure di stagione, elegante e ricco di contrasti.

34.00



Entenbrust 👤 mit Waldbeeren

Rosa Entenbrust mit Waldbeersauce, Venere-Reis und Gemüse der Saison. Ein elegantes Gericht voller Kontraste.

Filetto di maiale al Calvados

Filetto di maiale sfumato al Calvados, con purea di sedano rapa e mela, cavolo viola agrodolce e zucca arrostita.

32.00



Schweinsfilet mit Calvados

Mit Calvados abgelöshtes Schweinefilet, dazu Knollensellerie-Apfel-Püree, süß-saurer Rotkohl und gerösteter Kürbis.

Dolci / Dessert



Zabaione al Ratafiá

Spumosa crema montata a caldo a base di uova, zucchero e liquore di noci. Servita con una pallina di gelato alla vaniglia.

14.00



Zabaione mit Ratafiá



Eine luftige, warm aufgeschlagene Creme aus Eiern, Zucker und Walnusslikör. Serviert mit einer Kugel Vanilleeis.

Tiramisù all'Amaretto

Il classico tiramisù rivisitato con una nota di Amaretto, cremoso e profumato al caffè, un dolce che non delude mai.

12.00



Tiramisu mit Amaretto

Das klassische Tiramisu, neu interpretiert mit einem Hauch von Amaretto, cremig und nach Kaffee duftend, ein Dessert, das nie enttäuscht.

Tortino al cioccolato

Tortino al cioccolato dal cuore morbido e caldo, un piccolo peccato di gola per gli amanti del cioccolato.

12.00



Schokoladenküchli

Ein Schokoladenküchlein mit weichem, warmem Kern. Eine kleine Sünde für Schokoladenliebhaber.

Semifreddo alla nocciola

Semifreddo alla nocciola, cremoso e avvolgente, accompagnato da una salsa al cioccolato fondente, per chiudere il pasto con dolcezza.

10.00



Haselnuss-Halbgefrorenes

Ein cremiges, köstliches Haselnuss-Semifreddo, serviert mit einer Sauce aus Zartbitterschokolade, für einen süßen Abschluss der Mahlzeit.



Torta di castagne

Torta di castagne dal gusto autunnale, accompagnata da una salsa al cioccolato e da un fresco sorbetto ai fichi, per un finale dolce e sorprendente.

10.00



Kastanienkuchen



Ein Kastanienkuchen mit herbstlichem Geschmack, serviert mit einer Schokoladensoße und einem erfrischenden Feigensorbet; für einen süßen und überraschenden Abschluss.

Sorbetti / Sorbet

Flûte noce nocino

Tre palline di gelato alla noce servite in una flûte e accompagnate da una porzione di nocino.

15.00

Walnussglace-Nocino

Drei Kugeln Walnussglace, serviert in einer Flûte und begleitet von einem Schuss Nocino.



Sorbetto tre agrumi

Tre palline di sorbetto al limone, pompelmo e arancia servite in una flûte e accompagnate da una porzione di distillato di bergamotto "Italicus".

15.00

Sorbet aus drei Zitrusfrüchten

Drei Kugeln Sorbet aus Zitrone, Grapefruit und Orange, serviert in einer Flûte und begleitet von einer Portion «Italicus»-Bergamotte-Destillat.

Sorbetto doppia pera

Tre palline di sorbetto alla pera servite in una flûte e accompagnate da una porzione di distillato di pere.

14.00

Doppeltes Birnensorbet

Drei Kugeln Birnensorbet, serviert in einer Flûte und begleitet von einem Schuss Birnenschnaps.



Spirito di Vigna

Tre palline di sorbetto all'uva americana servite in una flûte e accompagnate da una porzione di grappa ticinese.

14.00

Geist des Weinbergs

Drei Kugeln Sorbet aus amerikanischen Trauben, serviert in einer Flûte und begleitet von einem Schuss Tessiner Grappa.

Sorbetto Aperol

Tre palline di sorbetto alle arance servite in una flûte e accompagnate da una porzione di Aperol.

13.00

Aperol-Sorbet

Drei Kugeln Orangensorbet, serviert in einem Flûte und mit einem Schuss Aperol.

Sorbetto Campari

Tre palline di sorbetto al pompelmo servite in una flûte e accompagnate da una porzione di Campari.

13.00

Campari-Sorbet

Drei Kugeln Grapefruitsorbet, serviert in einem Flûte und garniert mit einem Schuss Campari.

Sorbetto Colonel

Tre palline di sorbetto al limone servite in una flûte e accompagnate da una porzione di Wodka.

12.00

Colonel-Sorbet

Drei Kugeln Zitronensorbet, serviert in einem Flûte und garniert mit einem Schuss Wodka.

Gelati / Eis

Coppa Pistacchio Deluxe

L'eleganza del pistacchio incontra l'intensità del cioccolato in una coppa ricca di contrasti e consistenze.

12.00



Pistazien Deluxe Coupe

Die Eleganz der Pistazie trifft auf die Intensität der Schokolade in einer Schale voller Kontraste und Texturen.

Coppa Ticino

La dolcezza della vaniglia incontra il carattere delle noci e la dolcezza del miele, in una coppa dal gusto autentico e raffinato.

12.00



Tessiner Coupe

Die Süsse der Vanille trifft auf den Charakter der Walnüsse und die Süsse des Honigs; in einer Kreation mit authentischem und raffiniertem Geschmack.

Coppa Amarena

La dolcezza della vaniglia incontra il carattere delle amarene sciroppate, arricchita da croccante crumble al biscotto e una delicata spolverata di cacao amaro.

11.00



Amarena

Die Süsse der Vanille trifft auf den Charakter der in Sirup eingelegten Sauerkirschen, verfeinert mit knusprigem Keks-Crumble und einer zarten Prise Bitterkakao.

Coppa Bianca

Delicata e raffinata, con la dolcezza naturale del gelato alla pera e vaniglia, le note aromatiche del miele e la croccantezza delle mandorle.

11.00



Weisse Coupe

Zart und raffiniert, mit der natürlichen Süsse von Birnen-Vanille-Eis, den aromatischen Noten von Honig und der Knusprigkeit von Mandeln.

Coppa Affogato

Due palline di gelato alla vaniglia, un intenso espresso, panna montata e scaglie di cioccolato. , per un intramontabile piacere all'italiana.

10.00



Affogato Coupe

Zwei Kugeln Vanillegli effe, ein kräftiger Espresso, Schlagrahm und Schokoladenraspeln – für einen zeitlosen Genuss nach italienischer Art.

Coppa Black & White

L'intramontabile incontro tra la dolcezza della vaniglia e l'intensità del cioccolato, arricchito da panna montata e cioccolato fondente.

10.00



Black & White-Coupe

Die zeitlose Kombination aus der Süsse der Vanille und der Intensität der Schokolade, verfeinert mit Schlagsahne und Zartbitterschokolade.