

## INSALATE



Insalata Caesar  
con pancetta, scaglie di parmigiano, petto di pollo e salsa Caesar - 36  
*Caesar-Salat mit Speck, Parmesan, Pouletbrust und Caesar's Sauce*  
Caesar salad with bacon, parmesan, chicken breast and Caesar's sauce

Insalata di zucca con rucola, pane tostato e robiolino fresco - 23  
*Kürbissalat mit Rucola, getoastetem Brot und frischem Robiolino-Käse*  
Pumpkin salad with arugula, toasted bread and fresh robiolino cheese

Caprese di mozzarella di bufala  
con pomodori al forno in olio al basilico - 24  
*Caprese-Salat mit Büffelmozzarella und Tomaten aus dem Ofen mit Basilikumöl*  
Caprese of Buffalo Mozzarella with baked tomatoes topped with basil oil

## ANTIPASTI

Prosciutto di cinghiale stagionato servito con tortino di fichi caramellati al balsamico - 29  
*Gereifter Wildschweinschinken serviert mit einem karamellisierten Feigentörtchen und Balsamico*  
Cured wild boar ham served with balsamic caramelized fig pie

Duetto di salmone  
marinato gravlax e affumicato in casa con salsa rafano & senape-miele - 28  
*Marinierter Gravlax und hausgeräucherter Lachs mit Meerrettichcreme und Senf-Honig-Sauce*  
Salmon duet marinated and home-smoked with horseradish and mustard-honey sauce

Tartare di manzo svizzero condito  
con zucca arrostita, nocciole e cavolo rosso brasato - 33  
*Tatar vom Schweizer Rind traditionell zubereitet*  
*serviert mit geröstetem Kürbis, Haselnüssen und geschmortem Rotkraut*  
Swiss beef tartare, traditionally seasoned with roasted pumpkin, hazelnuts and braised red cabbage

Pancia di maiale CBT con nocciole tostate, crostini di polenta e mele croccante - 29  
*Niedergearter Schweinebauch mit gerösteten Haselnüssen, Polenta-Crostini und knusprigen Äpfeln*  
Slow-cooked pork belly with roasted hazelnuts, polenta crostini and crispy apples



## ZUPPE

Minestrone di verdure alla ticinese con vela di pane nero croccante - 18  
*Gemüse-Minestrone nach Tessiner Art mit knusprigem Schwarzbrot*  
Ticino-style vegetable soup with crispy black bread

Crema di zucca e porri con crostini al formaggio e germogli freschi - 20  
*Kürbis-Lauch-Cremesuppe mit Käse-Crostini und frischen Sprossen*  
Pumpkin and leek soup with a cheese-baked croutons and fresh sprouts

## PRIMI

Risotto Carnaroli ai funghi porcini e rosmarino - 29  
*Carnaroli Risotto mit Steinpilzen und Rosmarin*  
Carnaroli risotto with porcini mushrooms and rosemary

Maltagliati al ragù di capriolo e mirtilli essiccati - 28  
*Maltagliati Nudeln an Rehragout und getrockneten Blaubeeren*  
Maltagliati with venison ragout and dried blueberries

Lasagne caserecce con ragù di manzo svizzero e sugo di pomodoro ristretto - 28  
*Hausgemachte Lasagne mit Bolognese vom Schweizer Rind und Tomatensugo*  
Homemade lasagna with Swiss beef bolognese and tomato sauce

Spaghetti freschi alla chitarra con code di aragostelle, bisque ristretta  
e pomodorini cherry al basilico - 44  
*Frische Chitarra Spaghetti mit Hummerschwänzen, reduzierter Bisque*  
*und Kirschtomaten an Basilikum*  
Fresh spaghetti alla chitarra with lobster tails, restricted bisque  
and basil cherry tomatoes



## SECONDI

Cuore di filetto di tonno qualità Balfegó ai semi di sesamo  
con guacamole, nachos al mais, peperoni saltati e panna acidula - 48  
*Balfegó Thunfischfilet an Sesam mit Guacamole, Maischips, sautierten Peperoni und Sauerrahm*  
Balfegó tuna fillet with sesame seeds  
guacamole sauce, corn chips, sauteed peppers and sour cream

Gamberoni Black Tiger gratinati alle erbe  
con zuppetta di patate al curry - 42  
*Mit Kräutern gratinierte Black-Tiger Garnelen an Kartoffelsüppchen mit Curry*  
Black Tiger prawns gratinated with herbs and small curry-potato-soup

Rack di cervo con gallinacci e crema di cassis - 44  
*Hirschracks mit Pfifferlingen und Cassis-Sauce*  
Deer rack with chanterelles and cassis cream

Filetto di manzo al gorgonzola dolce e mostarda di pere - 57  
*Rindsfilet mit süßem Gorgonzola und Birnen-Mostarda*  
Beef fillet with sweet gorgonzola and pear mustard

Galletto svizzero arrostito al limone, rosmarino e olive taggiasche - 39  
*Schweizer Brathähnchen mit Zitronensauce, Rosmarin und Taggiasca Oliven*  
Swiss roast chicken with lemon sauce, rosemary and Taggiasca olives

