

salads

Caprese-Salad

Hearts of beef tomatoes, mozzarella and basil oil

Salade Caprese

Coeurs de tomates de bœuf, mozzarella et huile de basilic

CHF 18.-

Spring salad with mixed leaf salad, green asparagus,
boiled eggs and fresh robiolino cheese

Salade du printemps avec mesclun, asperges vertes, œuf et fromage frais robiolino

CHF 18.-

Caesar's salad

with lettuce, croutons, bacon, parmesan, chicken and Caesar's sauce

Salade Caesar

avec laitue, croûtons, lardons, parmesan, poulet et sauce Caesar

CHF 36.-

starters

Salmon duet

home-smoked salmon and gravlax with horseradish & honey-mustard sauce

Duo de saumon

saumon fumé maison et gravlax avec sauce au raifort et moutarde et miel

CHF 28.-

Cured ham Piora d'Oro from the alp with burratina cheese and fried dumpling

Jambon cru Piora d'Oro affiné à l'aire d'Alpe, fromage burratina et gnocco frit

CHF 29.-

Traditionally seasoned Swiss beef tartare

served with whole grain toast

Tartare de bœuf suisse assaisonné traditionnellement servi avec pain complet grillé

CHF 33.-

English-style roast beef with tartar sauce and potato salad

Roastbeef de bœuf à l'anglaise avec sauce tartare et salade de pommes de terre

CHF 28.-

Pea pie with parmesan sauce and chive

Petit gateau de petits pois avec sauce au parmesan et ciboulette

CHF 21.-

soup

Fresh spring vegetable minestrone soup

Soupe minestrone aux légumes de printemps frais

CHF 18.-

warm starters

Spaghetti with fresh clams, parsley and mullet roe

Spaghetti aux palourdes, persil et poutargue

CHF 28.-

Pappardelle pasta with braised beef tail stew

Pappardelle avec ragout de queue de bœuf braisé

CHF 24.-

Potato gnocchi with colorful tomato sauce, basil and salted ricotta cheese

Gnocchi de pommes de terre aux trois tomates, basilic et ricotta salée

CHF 26.-

Vegetable lasagna with cheese from the Ticino Alps

Lasagnetta de légumes au fromage d'alpage

CHF 22.-

Carnaroli risotto with porcini mushrooms and rosemary

Risotto Carnaroli aux cèpes et romarin

CHF 27.-

main dishes

Braised pork ossobuco with Milanese style risotto

Ossobuco de porc braisé avec risotto à la milanaise

CHF 38.-

Sea bass fillet

with cherry tomatoes, capers, black olives and herbs sauce

Filet de loup de mer

aux tomates cerises, câpres, olives noires et sauce verte

CHF 38.-

Gratinated prawns

in aromatic bread crumbs with restricted bisque

Gambas gratinées au pain aromatique

avec bisque restreinte

CHF 42.-

Beef fillet with Maggia pepper

with red onion compote and burrata cream

Rindsfilet an Pfeffer aus dem Maggia Tal

rotem Zwiebelkompott und Burratacreme

CHF 56.-

Ticino dry aged beef rib ~500gr

Barbeque sauce and herb butter

Côte de boeuf vieillie ~500g

Sauce barbeque et herbes

CHF 89.-

Main courses are served with seasonal side dishes

Les plats principaux sont servis avec accompagnements de saison