

INSALATE



Insalata estiva con anguria, feta greca, cetrioli pomodoro, olive nere & capperi - 22
Sommersalat mit Wassermelone, griechischem Feta, Gurken, Tomaten, schwarzen Oliven und Kapern
Summer salad with watermelon, greek feta cheese, cucumber, tomatoes, black olives and capers

Insalata Caprese con rucoletta, pomodori cuori di bue, mozzarella, origano fresco e olio al basilico - 24
Tomaten-Mozzarella-Salat mit Rucola, frischem Oregano und Basilikum-Öl
Tomato and mozzarella salad with rocket, fresh oregano and basil oil

Insalata di lenticchie con verdure, pomodorini confit, mozzarella di bufala e vinaigrette al coriandolo - 23
Linsensalat mit Gemüsebrunoise, konfierten Kirschtomaten, Büffelmozzarella und Koriandervinaigrette
Beluga lentil salad with vegetables, grilled cherry tomatoes, buffalo mozzarella and cilantro vinaigrette

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

ANTIPASTI

Ventresca di tonno Otoro con perle di cetriolo e gel al frutto della passione e rapanello - 38
Thunfischcarpaccio vom Bauchstück mit Gurkenperlen und Passionsfrüchte-Rettich-Gelée
Otoro tuna carpaccio from the belly with cucumber pearls and passion fruit-radish jelly

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 burrata fresca, tartufo nero estivo, insalata riccia e pane nero tostato - 33
Tatar vom Schweizer Rind traditionell zubereitet serviert mit frischer Burrata, schwarzem Sommertrüffel, Frisée-Salat und getoastetem Schwarzbrot
Swiss beef tartare, traditionally seasoned with fresh burrata, black summer truffle, frisée salad and toasted brown bread

Prosciutto crudo ticinese Piora d'Oro con melone Cantalupo - 29
Tessiner Rohschinken Piora d'Oro mit Cantaloupe Honigmelone
Piora d'Oro, cured ham from the Ticino with Cantalupo honeymelon



ZUPPE

Gazpacho andaluso con verdure fresche e olio al basilico - 19
Andalusischer Gazpacho mit frischem Gemüse und Basilikumöl
Andalusian gazpacho with vegetables, olive oil and basil

Crema di zucchine e patate con crostini alla menta fresca - 16
Zucchini-suppe mit Kartoffeln, Croutons, Crème Fraîche und frischer Minze
Courgette soup with potatoes, croutons, crème fraîche and fresh mint

PRIMI

Risotto Carnaroli cacio e pepe nero della Valle Maggia con pancia di maialino croccante e jus ristretto - 26
Carnaroli Risotto mit Pecorino-Schafskäse und Pfeffer aus dem Maggiatal mit knusprigem Schweinebauch und reduziertem Jus

Trofiette fresche con gamberi Black Tiger e pesto di zucchine - 29
Frische Trofiette Nudeln mit Black Tiger Garnelen und Zucchini-Pesto
Fresh trofiette pasta with Black Tiger prawns and zucchini pesto

Spaghetti freschi alla chitarra con vongole, prezzemolo e bottarga - 27
Frische Spaghetti alla chitarra mit Venusmuscheln, Petersilie und Fischrogen
Fresh spaghetti alla chitarra with clams, parsley and bottarga roe

Casarecce con melanzane, burrata fresca, pomodori cuore di bue e timo - 26
Casarecce Nudeln mit Auberginen, frischer Burrata, Cuore di Bue-Tomaten und Thymian
Casarecce pasta with eggplants, burrata, 'cuore di bue' tomatoes and thyme

Lasagne tradizionali con ragù di manzo svizzero e sugo di pomodoro al basilico - 28
Hausgemachte Lasagne mit Bolognese vom Schweizer Rind und Tomaten-Basilikum-Sugo
Homemade lasagna with Swiss beef bolognese and tomato sauce

SECONDI

Branzino intero alla mediterranea con capperi, olive, pomodorini e basilico - 42
Ganzer Wolfsbarsch nach mediterraner Art mit Kapern, Oliven, Kirschtomaten und Basilikum
Whole sea bass Mediterranean style with capers, olives, cherry tomatoes, basil

Cuore di filetto di tonno qualità Balfegó ai semi di sesamo con guacamole, nachos al mais, peperoni saltati e panna acidula - 46
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

Filetti di triglia gratinati su crema di fave - 38
couscous di verdure e arancia con riduzione al balsamico
Gratinierte Rotbarbenfilets, Bohnencreme, Gemüse-Orangen-Couscous und Balsamico-Reduktion
Gratinated red mullet fillets with bean cream, vegetable-orange couscous and balsamic reduction

Galletto svizzero arrostito al limone, rosmarino e olive taggiasche -38
Schweizer Brathähnchen mit Zitronensauce, Rosmarin und Taggiasca Oliven
Swiss roast chicken with lemon sauce and rosemary

Filetto di manzo con jus al Merlot Ticinese e patatine fritte al tartufo - 57
Rindsfilet an Tessiner Merlotjus und Pommes frites an Trüffelöl
Beef fillet with Ticino Merlot jus and french fries with truffle

I secondi sono serviti con contorno di stagione
Die Hauptspeisen werden mit saisonalen Beilagen nach Wahl serviert
The main courses are served with a choice of seasonal side dishes.



PER DUE

Gran grigliata di mare al salmoriglio - 130
Gamberoni, aragostella, calamaro, capesante e branzino
Meeresspezialitäten vom Grill mit sizilianischem Salmoriglio, Garnelen, Langustinenschwanz, Tintenfisch, Jakobsmuscheln und Wolfsbarsch
Seafood specialties from the grill with salmoriglio seasoning
Prawns, baby lobster tails, squid, scallops and sea bass

Tomahawk di manzo Irlandese alle erbe fini con trio di salse - 165
Tomahawk vom Irischen Rind an feinen Kräutern mit dreierlei Saucen
Irish beef tomahawk with fine herbs and three different sauces



Room Service
Supplement CHF 8.00 per person



aperto tutte le sere dalle ore 16.30
jeden Abend ab 16.30 Uhr geöffnet
open daily from 4.30pm

SNACKS

Pollo alla cubana con riso

pollo con verdure e fagioli leggermente piccante con riso
Cuban chicken & rice with vegetables and beans 32

Gyoza

ravioli giapponesi fatti in casa
con ripieno di tartufo opp. di esclusivo manzo Wagyu
*Homemade Japanese ravioli with truffle filling
or exclusive Wagyu beef filling*
4 pezzi / 6 pezzi 24 / 36

Primo del giorno

Pasta of the day 25

Hamburger Parco Paradiso

Angus Beef 200gr 38

Wagyu Beef 180gr 59

con pomodoro, insalata, formaggio cheddar,
pancetta croccante e patatine fritte
with tomato, lettuce, cheddar, bacon and french fries

Vegi Burger 180gr con crema di nocciole 38

Club Sandwich

pollo, pomodoro, lattuga, uovo, pancetta
servito con patatine fritte
*chicken breast, tomato, lettuce, egg, bacon
served with french fries* 42

Caesar's Salad

lattuga, pancetta croccante, parmigiano, crostini
e salsa Caesar
lettuce, bacon, parmigiano, bread croûtons, Caesar's Sauce

con pollo arrostito - *with chicken* 36

con gamberoni Black Tiger - *with Black Tiger prawns* 44

con pancia di maiale croccante - *with crispy pork belly* 36

Cocktail di gamberoni

con salsa cocktail al rum cubano e indivia
Prawn cocktail with Cuban rum cocktail sauce and endive
3 pezzi / 5 pezzi 26 / 39

Tartare di manzo svizzero

condita tradizionalmente e servita con toast caldi
traditionally seasoned and served with warm toast 33

Duetto di salmone

salmone affumicato in casa & gravlax
con toast, crème fraîche e salsa al senape e miele
*home smoked salmon and cured gravlax
with baked potato, sour cream and mustard-honey sauce* 28

Roastbeef all'inglese

con gratin di patate e salsa tartara, servito con toast
*Roastbeef with potato gratin and tartare sauce
served with warm toast* 28

Selezione di bruschette

tartare di manzo e di salmone, pomodoro & basilico,
salmone affumicato, pollo arrosto, roastbeef,
pesto di olive, cetriolo & crème fraîche 8 pezzi
*beef and salmon tartar, tomato & basil,
smoked salmon, roasted chicken, roastbeef,
olive pesto, cucumber & crème fraîche. 8 pc.* 28



Room Service

Supplement

CHF 8.00 per person