

Antipasti

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

Damit die Wartezeit kürzer wird: Geselligkeitsteller (gemischte Aufschnitt aus der Region)

25.-

Insalata di stagione in foglie

Blattsalate der Saison

10.-

Insalata mista del tempo

Gemischter Salat

12.-

Insalata di pomodori con cipolle rosse e basilico del nostro orto

Tomatensalat mit roten Zwiebeln, Basilikum aus unserem Garten

12.-

Bruschetta della casa

Hausbruschetta immer anders

13.-

Tartare di tonno "asiatique" al profumo di lime guarnito con alghe e zenzero

Thunfischtartare asiatique an Limettenduft , mit Algen und Ingwer

24.-

Primi piatti

Zuppa del giorno/Tagessuppe		13.-
Spaghetti		
Vongole veraci, peperoncino, aglio, pomodorino fresco		27.-
mit Venusmuscheln, Chili, Knoblauch, frische Cherry-Tomaten	½	22.-
Spaghetti		
Aglio, olio, peperoncino su letto di crema di broccoli		18.-
	½	13.-
Ravioli con ripieno a sorpresa (veget)		
Ravioli mit Überraschungsfüllung		25.-
	½	20.-
Lasagne della nonna fatte in casa		
Lasagne nach Grossmutter's Rezept		19.-
	½	14.-
Risotto della casa sempre diverso		25.-
Risotto nach Empfehlung vom Chef	½	20.-
Penne con funghi porcini e crema al tartufo		25.-
Penne mit Steinpilzen und Trüffelcremesauce	½	20.-
Tagliatelle con sminuzzato di selvaggina		27.-
Tagliatelle-Nudeln mit Wildragout		

IL PESCE

Filetti di trota salmonata AL BURRO E SALVIA

con patate e verdura di stagione

Lachsforelle Filets an Butter und Salbei

mit Dampfkartoffeln und Gemüse

34.-

Croccanti di pesce persico nel cestino con patate bollite

Egli Knusperli im Korb mit Tartaresauce und Dampfkartoffeln

33.-

Variatione di lago: luccio-perca e trota salmonata con salsa al limone

e vino bianco con riso e verdura di stagione

Seevariation: Zander und Lachsforelle an einer Weisswein-und Zitronensauce

mit Wildreis und Saisongemüse

39.-

Filetto di branzino gratinato con pane alle erbe e parmigiano

con riso selvatico e verdura

42.-.

Wolfsbarschfilet gratiniert mit Kräuterbrot und Parmesan

mit Wildreis und Gemüse

Per una o due persone

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

Wolfsbarsch (ganze Fisch) im Ofen zubereitet mit Gemüse und Kartoffeln

p.P. 48.-

per 2 Pers. 98.-

La carne

Manzo

**Filetto rosolato alla piastra, con verdure di stagione e patate gratinate
salsa al pepe della Valle Maggia, (200gr)**

Rind 49.-

Filet gegrillt, mit Gemüse und Kartoffelgratin

Valle Maggia Pfeffersauce

Vitello

Saltimbocca con risotto

Kalbs-saltimbocca mit Risotto 41.-

Lombatina di agnello con salsa al timo (NZ)

Patate gratinate e verdura

Lamm Filet an Thymiansauce

Kartoffelgratin und Gemüse 39.-

Provenienza della carne: Svizzera
Fleisch-Herkunft: Schweiz

I DOLCI

Tiramisu	13.-
Semifreddo della casa	13.-
Halbgefrorenes des Hauses	
Pallina di vaniglia con nocino della Mesolcina	9.-
Vanille Eis mit Nocino (Nusslikör) aus Mesolcina Tal	
Tortino al cioccolato con cuore fondente caldo e gelato vaniglia	
Schokolade-Törtchen mit schmelzendem Herz und Vanille Eis	14.-
Crème caramel	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	14.-
Selezione di formaggi con composta	
Käse Auswahl mit confit	15.-

Specialità del tempo

Formentino al naturale	15.-
Nüssli-Salat	
Formentino con caprino dell'Alpe di Calzo (Fam. Lorini)	18.-
Nüssli-Salat mit Ziegenkäse aus der Alp von Ronco (Fam. Lorini)	
Formentino con uovo, speck e crostini	18.-
Nüssli- Salat mit Ei, Speck und Brotroutons	
Formentino con gamberoni	25.-
Nüssli-Salat mit Riesencrevetten	
Tortino di porri su vellutata di pomodoro	
Lauchflan auf Tomatencreme Bett	19.-

La Selvaggina

Ossobuchi di cervo	37.-
Hirsch Ossobuchi	
Scaloppine di Capriolo ai porcini	42.-
Rehschnitzel mit Steinpilzen	

Con Spätzle o polenta – cavolo rosso, castagne e frutta

Mit Spätzle oder Polenta - Rotkohl, Maroni und Obst