

Menu alla carta

Barbabietole marinate alla menta e cedro con ricotta d'alpeggio mantecata all'olio extravergine d'oliva e pepe della Valle Maggia Fr. 16.50
Beetroot marinated in mint and cedar with Alpine ricotta creamed with extra virgin olive oil and pepper from the Maggia Valley

Insalata di polpo con caponatina di verdure Fr. 23.50
Octopus salad with vegetable caponatina

Petali di scamone al rosa con insalata di piattoni verdi e bianchi Fr. 22.50
Finely-sliced beef rump flavored with rose petals with green and white salads

Tartare di manzo con stracciatella di burrata Fr. 29.50
Beef tartare with burrata stracciatella

Insalatina di spinaci novelli, olive taggiasche, pinoli e pomodorini arlecchino Fr. 14.50
New spinach salad, tagiasche olives, pine nuts and harlequin tomatoes



Maccheroni alla bolognese di coniglio rivisitati e salsa in gremolada Fr. 18.50
Rabbit ragù bolognese and gremolada sauce

Spaghetti chitarra al missoltino e briciole di grissini prezzemolati Fr. 19.50
Spaghetti chitarra al missoltino and breadcrumbs of parsley breadsticks

Casarecce con zafferano, zucchini con perca in confit di olio e zenzero Fr. 22.50
Casarecce with saffron, zucchini with perch in oil and ginger confit

Gazpacho con fiammiferi di sedano e crostini di pane e sesamo nero Fr. 12.50
Gazpacho with celery matches and toasted bread and black sesame

Ravioli di cavedano e patate novella su passata di piselli e panna acida Fr. 22.00
Chub ravioli and new potatoes with peas and sour cream sauce

Menu alla carta

Calamaretti farciti di Panzanella con parmigiana di verdure Stuffed Panzanella baby squid with vegetable parmesan	Fr.	26.50
Branzino alla mediterranea con purè di patate e lime Mediterranean sea bass with mashed potatoes and lime	Fr.	32.50
Tagliata di manzo con funghi porcini al pepe verde e prezzemolo Sliced beef with porcini mushrooms, green pepper and parsley	Fr.	42.50
Polpa di melanzane gratinate e farcite di pane bianco e basilico con cetrioli e panna acida Eggplant pulp au gratin stuffed with white bread and basil with cucumber and sour cream	Fr.	18.50
Suprema di faraona con pesche e mandorle sfumate al vin santo e sformatino di spinaci Guinea fowl Supreme with peaches and almonds blended with vin santo and spinach flan	Fr.	29.50
Piatto di formaggi ticinesi con chutney di porri Ticinese cheese plate with leek chutney	Fr.	16.50



Il classico tiramisù The classic tiramisu	Fr.	7.50
Torta d'albicocche profumate all'anice stellata Apricot cake flavored with star anise	Fr.	6.50
Carpaccio d'ananas marinato al pepe rosa e prosecco con scaglie di cocco Pineapple carpaccio marinated in pink pepper and prosecco with coconut flakes	Fr.	10.50
Mosaico di frutta con sorbetto alla pesca Fruit mosaic with peach sorbet	Fr.	12.50

Origine delle carni: CH/AU

Origin Meat: CH/AU

Allergie: Si prega di consultare la lista degli allergeni esposta - Please see the list of exposed allergens

Menu alla carta

In Minze und Zeder marinierte Rote Beete und Alpen-Ricotta
angemacht mit Olivenöl und Pfeffer aus dem Maggia-Tal Fr. 16.50

Betteraves marinées à la menthe et poivre, fromage blanc des alpes en
vinaigrette à l'huile d'olive extra vierge et au poivre de la vallée de la Maggia

Tintenfischsalat mit Gemüse Fr. 23.50

Salade de poulpe à la ratatouille et ses légumes

Rosa gebratene Hüftmedaillons mit grünen und weißen Stangenbohnen Fr. 22.50

Médailon de bœuf rosé avec ses haricots verts et blancs

Tartar vom Rind mit Mozzarella Fr. 29.50

Tartare de boeuf avec mozzarella

Salat von jungem Spinat, Oliven, Pinienkernen und Cocktailtomaten Fr. 14.50

Salade d'épinards, olives, pignons de pin et cocktails de tomates



Maccheroni-Nudeln mit Kaninchen-Bolognese und „Gremolada“
(Mix aus Petersilie, Zitronenschale, Salbei und Knoblauch, geröstet) Fr. 18.50

Macaronis à la bolognaise de lapin revisité

(Mélange de persil, zeste de citron, de sauge et d'ail torréfié)

Spaghetti Chitarra “al Missoltino” (regionale Fischspezialität),
mit Petersilie parfümierte Grissinibrösel Fr. 19.50

Spaghetti chitarra “au Missoltino” (spécialité régionale de la pêche)

avec sa chapelure de gressins au persil

Casarecce (Nudeln) mit Safran, Zucchini mit Barschstückchen in Öl-Ingwer Confit Fr. 22.50

Casarecce (Nouilles) au safran, courgettes à base

de morceaux de bar à l'huile de gingembre confit

Gazpacho mit Sellerie-Streifen, geröstetem Brot und schwarzem Sesam Fr. 12.50

Gaspacho avec allumettes de céleri, pain grillé et sésame noir

Menu alla carta

Döbel-Ravioli (Karpfenart) und Frühkartoffeln auf Erbsen-Sauerrahmsauce Fr. 22.00
Raviolis farcis à la carpe et pommes de terre nouvelles sur crème de petits pois

Mini-Tintenfisch gefüllt mit "Panzanella" (Brot getränkt mit Öl, Essig, Tomaten, Kräutern, Salz) auf gratiniertem Gemüse Fr. 26.50
Mini calmars farcis à la "Panzanella" (pain imbibé d'huile, vinaigre, tomates, herbes, sel) sur légumes gratinés

Barsch mediterrane Art auf Kartoffelpüree mit Limettengeschmack Fr. 34.50
Bar à la méditerranéene sur purée de pommes de terre et citron vert

Geschnittenes Rindersteak mit Steinpilzen an grünem Pfeffer und Petersilie Fr. 44.50
Tranches de boeuf aux cèpes au poivron vert et persil

Gefüllte Auberginen mit Gurken und Sauerrahm Sauce Fr. 18.50
Aubergines farcies avec concombres et sauce à la crème

Perlhuhn mit Pfirsiche, Mandeln und Spinat Flan Fr. 29.50
Pintade avec pêches, amandes et flan aux épinards

Tessiner Käseplatte mit Lauchchutney Fr. 16.50
Assiette de fromages Tessinois avec chutney de poireaux



Das klassische "Tiramisù" Fr. 7.50
Le tiramisu classique

Aprikosenkuchen parfümiert mit Sternanis Fr. 6.50
Gâteau aux abricots parfumé à l'anis étoilé

Carpaccio von in rosa Pfeffer und Prosecco mariniertes Ananas mit Kokosraspeln Fr. 10.50
Carpaccio d'ananas mariné au poivre rose et prosecco et flocons de noix de coco

Mosaik von Früchten mit Pfirsichsorbet Fr. 12.50
Mosaïque de fruits avec sorbet à la pêche

Herkunft Fleisch: CH/AU

Origine Viande: CH/AU

Allergie: Bitte beachten Sie die Liste der ausgewiesenen Allergene

Allergie: Veuillez consulter la liste des allergènes exposés