








The menu for our clients with celiac disease or lactose intolerance

- ⊗ ⊗ Tutti gli antipasti freddi della carta principale sono adatti (ev. senza formaggio)
All our cold starters are suitable for you (if necessary without cheese)
- ⊗ ⊗ Minestrone alla farina Bona della Valle Onsernone Fr. 10.-
Vegetables soup with „Bona“ flour from the valley „Onsernone“
- ⊗ Gnocchi di patate alla farina di grano saraceno Fr. 21.- 16.-
e castagne ai funghi porcini
Potato gnocchi with buckwheat and chestnut flour with boletus
- ⊗ ⊗ Spaghetti all'aglio, olio e peperoncino Fr. 19.- 15.-
oppure al pomodoro e basilico
Spaghetti with garlic, oil and chili or with tomatoes and basil
- ⊗ ⊗ Filetti di branzino saltato e salsa all'aceto balsamico Fr. 38.- 28.-
Sautéed sea bass fillet with balsamic vinegar sauce
- ⊗ ⊗ Ragù di tofu al curry con riso alle verdure Fr. 28.-
Tofu ragout with curry, rice and vegetables
- ⊗ ⊗ Tutte le carni della carta (salvo il cordon-bleu) si possono avere
con salsa adatta
*All meat dishes of the main menu (except of the cordon-bleu) can be made with
the appropriate sauce*



Desserts

-   Macedonia di frutta fresca Fr. 8.-
Fresh fruit salad
-   Zabaione al Marsala Fr. 12.-
Sabayon with Marsala
-  Semifreddo alle noci e miele ticinese con Ratafià Fr. 10.-
Parfait with local walnuts, honey and homemade nut liquor

