

Vorspeisen

1/2

- Tessiner Tomme in einer Kruste von Bauchspeck aus der Region Fr. 18.- 13.-
Riesenkrevetten sautiert an Sesam, auf Salat Fr. 25.- 19.-
- Rindscarpaccio mit Käse von der Valleggia-Alp Fr. 25.- 19.-
- Tessiner Rohschinken „Piora d'Oro“ mit eingelegten Steinpilzen Fr. 25.- 19.-

Salat vom Buffet

Grüner Salat	Fr. 8.-
Gemischter Salat	Fr. 10.-
Grosser Salatteller	Fr. 18.-

Suppen

- Petersiliencreme mit Brot-Gnocchetti Fr. 10.-
- Gemüsesuppe mit „Bona“ Mehl aus dem Onsernone-Tal Fr. 10.-
- Suppe von Tessiner Tomaten mit Riesenkrebse und Petersilie Fr. 10.-

Hausgemachte Teigwaren und Risotto

- Tessiner „Loto“ Risotto an Merlot mit Riesenkrebse und Kräutern Fr. 26.- 21.-
- Hausgemachte Kartoffelgnocchi mit Luganighetta und Pilzen Fr. 21.- 16.-
- Hausgemachte Bona-Mehl-Bandnudeln oder Spaghetti:
 - mit Sauce vom Tessiner „Blu“-Käse Fr. 19.- 15.-
 - mit hauseigener Tomatensauce, Basilikum und Oliven Fr. 19.- 15.-
 - Bolognese Fr. 19.- 15.-
 - mit Knoblauch, Öl und Chili Fr. 19.- 15.-



Fisch

1/2

- Sautierte Wolfsbarschfilets mit Delea Balsamico-Essig-Sauce Fr. 38.- 28.-
- Forellenfilets aus dem Calanca-Tal an Tessiner Kräutern Fr. 36.- 26.-

Fleischgerichte

- Kalbsschnitzel (200g) mit Steinpilzen Fr. 39.-
- Kalbs-Cordon Bleu (300g) an Rucola und Käse aus der Leventina Fr. 39.-
- Schweinssteak (220g) an Zincarlin-Käse Fr. 34.-
- Pferdefilet (220g) an Biersauce vom „Rud Bir“ aus Gordola Fr. 38.-
- Lammkoteletts (280g) an Bärlauch Fr. 41.-
- Rindsentrecôte (220g) mit „Valle Maggia“ Pfeffer Fr. 41.-
- Rindsteak am Stück gebraten (220g) mit Käse aus dem Blenio-Tal Fr. 38.-
- Rindsfilet (180g) mit Gänseleber (60g) und roten Zwiebeln Fr. 46.-
- Chateaubriand (250g p.P.), Sauce Béarnaise (mind. 2 Pers.) Fr. 58.- p. P.
- Rindstartar am Tisch zubereitet (160g/ 100g) Fr. 36.- 29.-
- Rindstartar mit Trüffel am Tisch zubereitet (160g/ 100g) Fr. 42.- 32.-

Alle Fisch- und Fleischgerichte werden wahlweise serviert mit Bratkartoffeln, Pommes Frites, Reis oder Teigwaren und mit Gemüse.

- Gedünsteter Tessiner Bio-Tofu an rotem Pesto mit Gemüse-Reis Fr. 28.-

Fitness

Alle Fleisch- und Fischgerichte sowie Tofu werden auf Wunsch nur mit Salatbeilage serviert.

Allergien: alle Gerichte können Zutaten enthalten, die unerwünschte Reaktionen auslösen können. Informieren Sie unseren Kellner über Ihre Allergie und fragen Sie nach der Karte mit den ausgewiesenen Allergenen.

Wenn Sie unter Zöliakie oder Lactose Intoleranz leiden, fragen Sie nach der speziell für Sie zusammengestellten Karte.





Dolci / Dessert / Desserts

Strudel fritto alle mele con gelato alla vaniglia Fr. 11.-

e salsa al Whisky di Ascona

Frittierter Apfelstrudel mit Vanille-Eis und Sauce an Whisky von Ascona

Strudel frit aux pommes avec glace vanille et Whisky d'Ascona

  Zabaione al Marsala Fr. 12.-

Zabaione an Marsala

Sabayon au Marsala

Spuma al cioccolato con sorbetto al frutto della passione Fr. 11.-



Schokoladenmousse mit Passionsfruchtsorbet

Mousse au chocolat et sorbet aux fruits de la passion

Tiramisù ai pistacchi Fr. 11.-

Pistazien-Tiramisù

Tiramisù aux pistaches

 Semifreddo alle noci e miele ticinese con Ratafià Fr. 11.- 

Halbgefrorenes mit Walnüssen, Tessiner Honig und Nusschnaps

Parfait glacé aux noix avec miel tessinois et Ratafià

  Macedonia di frutta fresca Fr. 8.-

Frischer Fruchtsalat

Macédoine de fruits frais

Gelati della casa (2 palline) Fr. 7.-

Hausgemachtes Eis (2 Kugeln)

Glace maison (2 boules)