

Entrées

1/2

- Tomme tessinoise en croûte au lard de la région Fr. 18.- 13.-
- Crevettes géantes sautées au sésame sur salade et sauce rose Fr. 25.- 19.-
- Carpaccio de bœuf avec fromage d' alpe Valleggia Fr. 25.- 19.-
- Jambon cru Piora d'Oro et cèpes marinées Fr. 25.- 19.-

Salades du buffet

Salade verte	Fr. 8.-
Salade mêlée, moyenne	Fr. 10.-
Salade mêlée, grande	Fr. 18.-

Potages

- Crème de persil et petits gnocchi au pain Fr. 10.-
- Potage aux légumes et farine de maïs de la Valle Onsernone Fr. 10.-
- Soupe aux tomates tessinoises avec crevettes géantes et basilic Fr. 10.-

Pâtes et risotto

- Risotto "Loto" au Merlot et crevettes géantes aux fines herbes Fr. 26.- 21.-
- Gnocchi de pommes de terre avec « luganighetta » et cèpes Fr. 21.- 16.-
- Nouilles à la farine de maïs ou spaghetti:
- - avec sauce au fromage « Blu » tessinois Fr. 19.- 15.-
- - à la sauce tomates, basilic et olives Fr. 19.- 15.-
- bolognaise Fr. 19.- 15.-
- à l'ail, huile et piment Fr. 19.- 15.-



Poissons

1/2

- Filets de loup de mer sautés et sauce au vinaigre balsamique Delea Fr. 38.- 28.-
- Filets de truite de Val Calanca aux herbes aromatiques tessinoises Fr. 36.- 26.-

Viandes

- Escalopes de veau (200gr) aux cèpes Fr. 39.-
- Cordon Bleu de veau (300gr) à la roquette et fromage de la Valle Leventina Fr. 39.-
- Steak de porc (220gr) au fromage Zincarlin Fr. 34.-
- Filet de cheval (220gr) avec sauce à la bière « Rud Bir » de Gordola Fr. 38.-
- Côtes d'agneau (280gr) à l'ail des ours Fr. 41.-
- Entrecôte de bœuf (220gr) au poivre Valle Maggia Fr. 41.-
- « Tagliata » de steak de bœuf (220gr) et fromage de la vallée Blenio Fr. 38.-
- Filet de bœuf (180gr) au foie gras (60gr) et oignons rouges confits Fr. 46.-
- Chateaubriand (250gr p.p.), sauce Béarnaise (min. 2 pers.) Fr. 58.-p.p
- Tartare de bœuf préparé à votre table (160gr/ 100gr) Fr. 36.- 29.-
- Tartare de bœuf à la truffe préparé à votre table (160gr/ 100gr) Fr. 42.- 32.-

Tous nos plats sont garnis avec des pommes rissolées ou pommes frites, riz ou nouilles et des légumes.

- Tofu bio tessinois sauté au pesto rouge avec riz aux légumes Fr. 28.-

Fitness

Toutes les viandes, poissons et tofu peuvent être servis sur salade.

Allergies: tous nos plats peuvent contenir des ingrédients pouvant provoquer des allergies. Veuillez demander notre carte spéciale et informer le personnel au service.

Si vous êtes intolérants au gluten ou au lactose consultez la carte réalisée pour vous.





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)