



Proposte Menu (a partire da 10 persone)

Menu 1

Insalata di stagione con briciole di buscion ticinese, chips di pane e vinaigrette alla senape

Brasato di manzo al vino rosso
Polenta ticinese e carote glassate

Tortino di mele tiepido e gelato alla vaniglia con salsa al Calvados

CHF 52.-

Menu 2 (autunno)

Crema di zucca e curcuma con uovo 63°C del nostro pollaio,
crostone di focaccia e buscion ticinese

Suprema di petto di pollo saltato con salsa agli champignons
Patate rosolate, verdure di stagione

Tiramisù al limone

CHF 52.-

Menu 3 (estate)

Variazione di pomodori dell'Orticola Bassi, mozzarella di bufala e crema al pesto di basilico

Filetto di maiale alla Wellington con jus de viande
Patate rosolate al rosmarino e zucchine trifolate

Semifreddo al frutto della passione, crumble al burro di arachidi, macedonia esotica

CHF 57.-



Menu 4

Bresaola di manzo carpacciata con caprino morbido e pane alle noci

Steak di maiale CBT agli champignons

Patate rosolate, verdure di stagione

Semifreddo al Toblerone con la sua salsa e crumble

CHF 58.-

Menu 5 (autunno)

Risotto alla zucca, mascarpone e rosmarino

Carré di maiale arrosto alle erbe

Sformato di patate e verdure di stagione

Semifreddo alle noci, crumble al miele e salsa al nocino

CHF 58.-

Menu 6 (pesce)

Salmone marinato alla rapa rossa,
cremoso di avocado e cialde croccanti

Filetti di orata saltati, salsa al timo e Prosecco
Patate rosolate e fricasea di verdure di stagione

Panna cotta al kaffir lime con coulis ai frutti di bosco e crumble al cacao

CHF 65.-



Menu 7

Risotto alla barbabietola ed erbe con fonduta leggera di formaggella ticinese

Filetto di maiale CBT in mantello di pancetta, salsa al pepe verde e cognac Remy Martin

Patate al forno e ragù di verdure

Semifreddo agli amaretti, salsa al cioccolato bianco e arancia

CHF 65.-

Menu 8 (autunno)

Crema di zucca e curcuma con uovo 63°C del nostro pollaio,

crostone di focaccia e buscion ticinese

Roastbeef caldo con salsa bearnaise

Patate al forno alla birra, verdure miste al burro

Mousse al cioccolato bianco, cremoso alle pere e caffè

CHF 64.-

Menu 9 (pesce)

Tartare di salmone, insalatina di quinoa e verdurine croccanti con maionese al basilico e

chips

Filetti di branzino saltati, salsa al curry rosso thailandese

Riso venere e ragù di verdure

Semifreddo allo yogurt, limone e crumble ai pinoli

CHF 65.-



Menu 10

Prosciutto crudo Pioradoro, pane alle olive e ricottina ticinese alle erbe

Tagliata di controfiletto di manzo con burro Café de Paris
Sformato di patate al tartufo e fricassea di verdure di stagione

Mousse al cioccolato, frutti esotici e crumble al cocco

CHF 69.-

Menu 11

Risotto al radicchio rosso e Merlot con fonduta al Taleggio

Tagliata di controfiletto di manzo con burro Café de Paris
Patate rosolate e verdure di stagione

Semifreddo allo yogurt, frutti di bosco e crumble

CHF 69.-

Menu 12

Carpaccio di manzo con crema ai porcini e crumble al Grana Padano

Risotto al burro affumicato, limone e pepe della Valle Maggia

Guancette di maiale brasate al vino rosso
Purea di patate e carote glassate

Tiramisù classico

CHF 80.-



Menu 13 (autunno)

Prosciutto crudo Pioradoro, polenta fritta e buscion ticinese cremoso

Ravioli alle castagne con salsa cremosa al radicchio rosso

Filetto di vitello alla Wellington e jus de viande

Gratin di patate e ragù di verdure

Mousse al cioccolato, crumble, cremoso ai lamponi e lamponi freschi

CHF 91.-

Menu 13 (vegetariano autunno)

Battuta di zucca arrosto, crema alle mandorle e pane ai semi

Scaloppina di tofu ticinese ai porcini e latte di cocco

Verdure autunnali e ceci

Mousse alle castagne, castagne caramellate e crumble alla farina bona

CHF 59.-

Menu 14 (vegano estate)

Battuta di melanzane, pomodori secchi, crema di peperoni e pane alle olive taggiasche

Tofu ticinese Tikka Masala

Riso Jasmine e verdure

Ananas tiepido marinato all'orientale, gelato al cocco

CHF 59.-



Menu 15 (vegano autunno)

Battuta di zucca arrosto, crema di mandorle con pane ai semi

Tofu al curry e latte di cocco

Riso Jasmine e verdure di stagione

Torta al cioccolato e pere con gelato vegano al caffè

CHF 59.-