

ANTIPASTI/VORSPEISEN

Insalata verde o mista 9/11.-
Grüner- oder Gemischter Salat

Formaggino di capra tiepido 15.- 
servito su sasso caldo con erbette speziate
*Lauwarmer Ziegenkäse auf heissem Stein
mit würziger Kräutersauce serviert*


Tagliere di formaggi ticinesi DOP 19/27.-
Tagliere mit Tessiner DOP Käse

Tagliere di salumi misti nostrani 21/29.-
Tagliere mit Tessiner Aufschnitt

Ristretto di coda di manzo con verdure e gnocchetti di semolino 15.-
Kraftbrühe vom Ochenschwanz mit Gemüse und Griessnocken

Carpaccio di vitello con blu di vacca e nocciole tostate 29/39.-
Kalbscarpaccio mit Kuh-Blauschimmel und gerösteten Haselnüssen

PRIMI/ERSTE GÄNGE

Risotto mantecato alla barbabietola con fonduta di blu di Sonvico e speck 26.- 
Risotto an roter Beete mit Blauschimmel aus Sonvico und Speck

Cavatelli fatti a mano con ragu di verdure "alla bolognese" 25.-
Con pesto di prezzemolo e Manegorio
*Handgemachte Cavatelli an Gemüseragout "alla Bolognese"
mit Petersilienpesto und Manegorio*

Tagliatelle di pasta fresca con ragu di manzo ticinese e 28.-
Crocante di Parmigiano
Frische Tagliatelle an Tessiner Rindsragout und knusprigem Parmesan

Penne con salsa al pomodoro oppure alla bolognese 24.-
Penne mit Tomatensauce oder alla bolognese

SECONDI/HAUPTGÄNGE

Polenta ticinese con blu di Sonvico 27.- 
Polenta mit Blauschimmelkäse aus Sonvico


Filetto di salmerino con verza alla crema e pomodori secchi 38.-
Saiblingsfilet mit Rahmwirsing und getrockneten Tomaten

Guancetta di vitello brasata al merlot, polenta morbida 41.-
e carote glassate
*Geschmorte Kalbsbäckchen an Merlot mit zarter Polenta und
Glassierten Karotten*


Entrecôte di manzo svizzero in crosta di erbette con patate al forno 46.-
Entrecôte vom Schweizer Rind in der Kräuterkruste mit Ofenkartoffel

Costolette di agnello alla griglia con salsa al timo e orzotto al caprino 41.-
Lammkotelette vom Grill an Thymiansauce und Orzotto mit Ziegenkäse

DESSERT/NACHTISCH

Panna cotta allo yogurt di montagna 11.- 
salsa all'uva isabella del nostro pergolato
Panna cotta mit Bergjoghurt Isabella-Traubensauce aus unserer Pergola

Crème brûlée al mandarino e il suo sorbetto 14.-
Mandarinen-Crème brûlée und sein Sorbet

Torta comune o bianca 7.- 
Torta comune o bianca

Tartelette di mango 7.50
Mango-tartelette

Gelati e sorbetti (a pallina) 3.50
Eis und Sorbets (pro Kugel)

Cioccolato - Schokolade / Vaniglia - Vanille / Stracciatella / Caffè - Kaffee
Fragola - Erdbeere / Limone - Zitrone / Pompelmo - Grapefruit / Arancia - Orange
Supplemento panna montata / mit Rahm + CHF 1.50
Supplemento liquore / mit Spirituosen + CHF 2.-