




ANTIPASTI/VORSPEISEN

Insalata verde o mista <i>Grüner- oder Gemischter Salat</i>	9/11.-
Formaggino di capra tiepido servito su sasso caldo con erbette speziate <i>Lauwarmer Ziegenkäse auf heissem Stein mit würziger Kräutersauce serviert</i>	15.-  regio.garantie
Tagliere di formaggi ticinesi DOP <i>Tagliere mit Tessiner DOP Käse</i>	19/27.-
Tagliere di salumi misti nostrani <i>Tagliere mit Tessiner Aufschnitt</i>	21/29.-
Zuppetta di carote nostrane con aglio orsino e d'olio oliva <i>Karottensüppchen mit Bärlauch und Olivenöl</i>	13.-
Vitello tonnato con focaccia croccante e capperi <i>Vitello tonnato mit knuspriger Focaccia und Kapern</i>	25.-



PRIMI/ERSTE GÄNGE

Risotto mantecato all'aglio orsino e pomodorini canditi <i>Risotto mit Bärlauch und kandierten Datteltomaten</i>	23.-
Gnocchi di patate del piano di Magadino con ragù di manzo e timo <i>Hausgemachte Kartoffelgnocchi aus der Magadinoebene mit Rindsragout und Thymian</i>	25.-  regio.garantie
Ravioli di pollastra e pomodori secchi al burro e salvia <i>Hausgemachte Geflügel- Ravioli und getrockneten Tomaten an Salbeibutter</i>	27.-
Penne con salsa al pomodoro oppure all'arrabbiata <i>Penne mit Tomatensauce oder all'arrabbiata</i>	23.-

SECONDI/HAUPTGÄNGE

Polenta con formaggio blu ticinese <i>Polenta mit Tessiner Blauschimmelkäse</i>	27.-  regio.garantie
Trancio di lucioperca con asparagi verdi, lardo bianco ticinese <i>Zanderfilet mit grünem Spargel, Tessiner Weisser Lardo</i>	37.-
Guancetta di vitello con risotto allo zafferano e cipollotti <i>Kalbsbäckchen mit safranrisotto und Frühlingszwiebeln</i>	39.-
Entrecôte di manzo svizzero (220 g) in crosta di senape rustico e pane Con zucchine saltate e patate novelle <i>Tessiner Rinderentrecôte in rustikaler Senfkruste und Brot mit sautierten Zucchini und neuen Kartoffeln</i>	45.-
Scamone di agnello cotto a bassa temperatura con polenta all'aglio orsino e piselli <i>Sous-vide gegartes Lammhüftli e mit Bärlauchpolenta und Erbsen</i>	39.-

DESSERT/NACHTISCH

Panna cotta allo yogurt di montagna salsa all'uva isabella dalla nostra pergola <i>Panna cotta aus Berg-Joghurt Isabella-Traubensauce von unserer Pergola</i>	11.-  regio.garantie
Crème brûlée al rabarbaro e maraschino con sorbetto ai lamponi <i>Rhabarber-Creme-brulee mit maraschino und Himbeersorbet</i>	13.-
Torta comune o bianca <i>Torta comune o bianca</i>	7.- 
Millefoglie alle fragole e crema Chantilly <i>Erdbeer-Millefeuille mit Chantilly-creme</i>	9.50
Gelati e sorbetti (a pallina) <i>Eis und Sorbets (pro Kugel)</i>	3.50

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.-