

# PROPOSTE DI MENU

## MENUVORSCHLÄGE

Auf den folgenden Seiten finden Sie unsere Menuvorschläge die für jeden Anlass geeignet sind und für Gesellschaften ab 10 / 12 Personen serviert werden. Je nach Saison können das Angebot sowie die Beilagen leicht wechseln.

Auch für kleinere Anlässe reservieren wir Ihnen gerne einen Tisch in einem unserer Restaurants oder auf der Terrasse. Es besteht ebenfalls die Möglichkeit aus unten genanntem Angebot kombiniert ein Menu zusammenzustellen oder ganz nach Lust und Laune, Ihr eigenes Menu zu kreieren.



### Menu 1 - CHF 42.-- per persona

**Insalata mista di stagione**  
Gemischter Saisonsalat

**Ossobuco di maiale "gremolata"**  
**Risotto Carnaroli allo zafferano e pomodorini cherry al forno**  
In Rotwein geschmorte Schweinshaxe  
Carnaroli Risotto mit Safran und Cherry-Tomaten

**Torta di pane con gelato alle noci e spuma al nocino**  
Traditionelles Brotküchlein mit Walnusseis und Nocinoschaum



### MENU 2 - CHF 52.-- per persona

**Trota bianca dei nostri laghi in carpione con verdura croccante e bouquet d'insalata**  
Tessiner-Forellenfilet in "Essig-Wein-Marinade" mit Gemüse und Salatbukett

**Petto di pollo in crosta di arachidi con salsa al curry giallo al latte di cocco**  
**Timballo di riso basmati e verdure orientali**  
Pouletbrust im Erdnussmantel mit Currysauce an Kokosnussmilch  
Basmati-Reis und orientalisches Gemüse

**Panna cotta al pepe di Sichuan con fragole marinate**  
Sichuan-Pfeffer-Panna-Cotta mit marinierten Erdbeeren



### MENU 3 - CHF 58.-- per persona

**Linguine "aglio olio peperoncino" con gamberetti e zucchine croccanti**  
Teigwaren „aglio olio peperoncino“ mit Krevetten und Zucchetti

**Guancetta di vitello brasata al merlot**  
**Polenta dei terreni alla Maggia**  
**Verdure glassate e gelée di mostarda**  
In Rotwein geschmorte Kalbsbäckchen  
Tessiner Polenta aus Ascona  
Glasiertes Gemüse und Mostarda-Gelee

**Semifreddo alla farina bõna in manto di frollini su passata di mele alla fava tonka**  
Farina-Bõna-Halberfrenes im Biskuitmantel auf Apfelmousse mit Tonka-Bohnen



#### **Menu 4 - CHF 62.-- per persona**

**Piccola parmigiana di melanzane con spuma di burrata di bufala**  
Auberginen-Tomaten-Auflauf mit Büffel-Burrata-Schaum

**Filetto di branzino scottato su crema di zucchine al limone**  
**Perle di patate e verdura**

Gebratenes Wolfsbarschfilet auf Zucchini-creme mit Zitrone  
Kartoffelperlen und Gemüse

**Crema catalana al caffè bianco con ganache al cioccolato**  
**Gelée alla menta e croccante**

Gebrannte Creme mit Kaffee Aroma, Schokoganache und Minzgelee und Krokant



#### **Menu 5 - CHF 64.-- per persona**

**Gnocchetti di grano duro con intingolo di trota salmonata,**  
**ceci, spinacini, pane e croccante al limone**

Kleine Gnocchi mit Seelachsforellensauce, Kichererbsen, Spinat, Brot und Zitronenkrokant

**Tagliata di entrecôte svizzero su letto di pomodorini e rucola**  
**Patate al rosmarino e gocce di aceto balsamico invecchiato**

Geschnittenes Rindsentrecôte mit Pachino-Tomaten und Rauken  
Kartoffeln mit Rosmarin und Balsamicoessig

**Tiramisù profumato all'Amarula con bacche fresche**

Tiramisù mit Amarula parfümiert und frischen Waldbeeren



#### **Menu 6 - CHF 68.-- per persona**

**Panzanella di Pane Maggia con cetriolo, pomodorini e cipolla rossa su crema di burrata**  
Maggia-Brot-Salat mit Gurken, Tomaten und rote Zwiebeln an Sahnemozzarellacreme

**Trancio di lucioperca su polenta bianca e guazzetto di funghi e porri con speck croccante**  
Zanderfilet auf Weisser-Polenta mit Pilzensud, Lauch und Speck

**Zuppetta di frutta e verdura profumata al té verde con sorbetto al frutto della passione**  
Früchte Gemüsesüppchen mit grünem Tee parfümiert und Passionsfruchtsorbet





**Menu 7 - CHF 78.-- per persona**

**Battuta di manzo svizzero con crema alla senape in grani  
Insalata e germogli**

Rinds-Tartar mit Senfcreme, Salatbukett und Sprossen

**Crema di carote profumata allo zenzero con capasanta scottata**

Karottencreme mit Ingwer und gebratener Jakobsmuschel

**Gamberoni "black tiger" rosolati in curry rosso**

**Riso venere al peperoncino e pak-choi al sesamo**

Sautierte Riesenkrevetten mit rotem Curry und Pak-Choi

**Tris di sorbetti "dello chef"**

Früchtesorbet Auswahl



**Menu 8 - CHF 84.-- per persona**

**Lamelle di salmone marinato, insalata di cetrioli, guacamole e ramolaccio croccante**

Marinierte Lachslamellen mit Gürkensalat, Guacamole und Hederich

**Risotto alle verdure grigliate con fonduta di scamorza affumicata**

Tessiner Risotto mit Gemüse vom Grill und geräucherte Scamorza

**Filetto di manzo cotto intero con jus al pepe della valle Maggia**

**Millefoglie di patate e verdura di stagione**

Ganzes Rindsfilet mit Valle-Maggia-Pfeffer-Sauce  
Kartoffel-Mille-Feuille und Gemüse der Saison

**Mousse al cioccolato con banane caramellate**

Schokoladenmousse mit karamellisierte Bananen



**Menu personalizzati / personalisierte Menu**

**I menu possono essere anche combinati tra di loro a vostro piacimento**

**Il nostro chef di cucina sarà lieto di creare un menù personalizzato in base ai vostri desideri**

Die Menüs können auch beliebig miteinander kombiniert werden

Unser Küchenchef stellt Ihnen gerne ein auf Ihre Wünsche personalisiertes Menü zusammen

