

## **IL NOSTRO MENU DEGUSTAZIONE**

***Tartare di salmone di Lostallo con mousse di cavolfiore e rapanelli***  
*Tartar vom Swiss Lachs aus Lostallo mit Blumenkohlmousse und Radieschen*



***Ravioli fatti in casa con ripieno di stinco di vitello e salsa al timo***  
*Mit Kalbshaxe gefüllte italienische Teigtaschen an Bergthymiansauce*



***Doppia costoletta d'agnello al sugo di olive e pinoli***  
***Patate e verdure primaverili***

*Doppeltes Lammkotelette, Jus mit Oliven und Pinienkerne*  
*Kartoffeln und Frühlingsgemüse*

*oppure / oder*

***Filetto di rombo con asparagi e salsa "beurre blanc", patate novelle***  
*Gebratenes Steinbuttfilet mit Spargel Weisswein-Buttersauce, neue Kartoffeln*



***Passatina di mele caramellate, gelato alla farina bona e croccante di mandorle***  
*Karamellisierte Apfelcreme vom Tessiner Hochstammbaum*  
*Mit Mandeln und Farina Bona Eis*

***3 portate / 3 Gänge CHF 74***  
***Vorspeise / Hauptgang / Dessert***

***4 portate / 4 Gänge CHF 92***

## **Per iniziare / Vorspeisen**

<b>Insalata verde e/o mista con salsa a scelta</b> <i>Grüner oder gemischter Salat mit Sauce nach Wahl</i>	<b>12.50</b>
<b>Mousse di caprino con misticanza, miele, noci e semi misti</b> <i>Ziegenfrischkäsemousse mit Schnittsalat, Honig, Nüssen und gemischten Samen</i>	<b>18</b>
<b>Asparagi verdi e bianchi con spuma di patate e uovo</b> <i>Weisse und grüne Spargeln mit Kartoffelschaum und pochiertem Ei</i>	<b>24</b>
<b>Tataki di manzo con insalata di puntarelle</b> <i>Mariniertes, dünn geschnittenes Entrecote Asia Style mit Chicorée</i>	<b>26</b>
<b>Tartare di salmone di Lostallo con mousse di cavolfiore e rapanelli</b> <i>Tartar vom Swiss Lachs aus Lostallo mit Blumenkohlmousse und Radieschen</i>	<b>26</b>

## **Zuppe / Suppen**

<b>Zuppetta di asparagi bianchi con pesto all'aglio orsino</b> <i>Weisse Spargelcremesuppe mit Bärlauchpesto</i>	<b>16</b>
---	-----------

## ***Le nostre paste / Frische Teigwaren***

<b><i>Ravioli fatti in casa con ripieno di stinco di vitello e salsa al timo</i></b>	<i>1/2</i>	<b>24</b>
<i>Mit Kalbshaxe gefüllte italienische Teigtaschen an Bergthymiansauce</i>		<b>29</b>
<b><i>Risotto con asparagi mantecato con formaggella ticinese</i></b>	<i>1/2</i>	<b>21</b>
<i>Risotto mit Spargeln und Tessiner Alpkäse</i>		<b>28</b>
<b><i>Pasta corta con luganighetta, spinaci e salsa al curry rosso</i></b>	<i>1/2</i>	<b>21</b>
<i>Kurze italienische Teigwaren mit Tessiner Schweinswürstchen, Spinat und rotem Curry</i>		<b>28</b>
<b><i>Fettuccine al pesto di aglio orsino con gamberoni saltati</i></b>	<i>1/2</i>	<b>24</b>
<i>Hausgemachte Bandnudeln mit Bärlauchpesto und sautierten Riesencrevetten</i>		<b>32</b>

## ***La nostra carne / Fleischspezialitäten***

<b><i>Entrecote di manzo tagliato con puntarelle, pomodori e patate novelle</i></b> <i>Rinds Entrecôte auf Chicorée, mit Tomaten und neuen Kartoffeln</i>	<b>44</b>
<b><i>Involtino di vitello farcito con asparagi e prosciutto crudo nostrano</i></b> <b><i>Risotto con pepe della valle Maggia</i></b> <i>Kalbsroulade mit Spargeln und Rohschinken gefüllt</i> <i>Risotto mit Valle Maggia Pfeffer</i>	<b>42</b>
<b><i>Suprema di pollo “mais” con spuma di patate e funghi trifolati</i></b> <i>Maispouardenbrüstchen mit Kartoffelschaum und sautierten Pilzen</i>	<b>39</b>
<b><i>Doppia costoletta d’agnello al sugo di olive e pinoli</i></b> <b><i>Patate e verdure primaverili</i></b> <i>Doppeltes Lammkotelette, Jus mit Oliven und Pinienkernen</i> <i>Kartoffeln und Frühlingsgemüse</i>	<b>44</b>

## ***I nostri pesci / Fischspezialitäten***

<b><i>Coregone fritto in tempura alla farina bona</i></b> <b><i>Salsa agro dolce alle carote</i></b> <i>Frittierte Felchenfilets mit Farina Bona Mehl aus dem Onsernonetal</i> <i>Süss Saure Karottensauce</i>	<b>40</b>
<b><i>Trancio di lucioperca con crema di piselli al pepe verde</i></b> <i>Sautierte Zandertranche mit Erbsencreme und grünem Pfeffer</i>	<b>42</b>
<b><i>Filetto di rombo con asparagi e salsa "beurre blanc"</i></b> <b><i>Patate novelle</i></b> <i>Gebratene Steinbuttfilets mit Spargeln und Weisswein-Buttersauce</i> <i>Neue Kartoffeln</i>	<b>44</b>
<b><i>Pesce fresco del mercato</i></b> <i>Frischer Fisch je nach Tagesangebot</i>	<b>p.d.g</b>

## ***Piatto vegetariano / Vegetarische Spezialität***

<b><i>Asparagi bianchi e verdi con spuma di patate e uovo</i></b> <i>Weisse und grüne Spargeln mit Hollandaise oder Vinaigrette</i>	<b>32</b>
--	-----------

## ***Il dolce finale / etwas Süsses***

<b><i>Panna cotta al caffè bianco e amaretti</i></b> <i>Panna cotta mit Kaffee parfümiert und hausgemachten Amaretti</i>	<b>14</b>
<b><i>Cheesecake scomposto al te macha, fragole e crumble</i></b> <i>Käsekuchen einmal anders: mit Machatee, Erdbeeren und Streuseln</i>	<b>14</b>
<b><i>Passatina di mele caramellate, gelato alla farina bona e croccante di mandorle</i></b> <i>Karamellisierte Apfelcreme vom Tessiner Streuwiesen mit Mandeln und Farina Bona Eis</i>	<b>13</b>
<b><i>Tortino al cioccolato con sorbetto al frutto della passione</i></b> <i>Schokoladentörtchen mit Passionsfruchtsorbet</i>	<b>16</b>
<b><i>Formaggi Ticinesi e Italiani</i></b> <i>Tessiner und Italienische Käsespezialitäten</i>	<b>16</b>
<b><i>Gelati e sorbetti fatti in casa, a pallina</i></b> <b><i>vaniglia, cioccolato, caffè, farina bona, fragola, lampone, frutto della passione, limone</i></b> <i>Hausgemachtes Eis und Sorbet nach Wahl pro Kugel</i> <i>Vanille, Schokolade, Kaffee, Farina bona, Erdbeere, Himbeere, Passionsfrucht, Limone</i>	<b>3.50</b>

## Allergeni

**Caro ospite, se ha delle allergie e/o intolleranze alimentari chiedi pure informazioni sul nostro cibo e sulle nostre bevande. Siamo preparati per consigliarla nel migliore dei modi.**

*Lieber Gast, wenn Sie Allergien und/oder Unverträglichkeiten haben, bitte zögern Sie nicht, nach Informationen zu fragen. Wir sind vorbereitet, Sie in der besten Weise zu beraten.*

**Dear client, our staff will be happy to help you choose the best dish related to any specific food allergy or intolerance issue. Our staff is well trained, and we hope we will find the best way to satisfy our customers and meet your specific needs.**

*Cher client, si vous avez des allergies et/ou d'intolérances, n'hésitez pas à nous poser toute question sur notre nourriture et nos boissons. Nous sommes prêts à vous conseiller de la meilleure façon.*

### **Provenienza della carne**

Vitello	CH
Manzo	CH
Pollo	FR
Maiale	CH (TI)
Agnello	IRL

### **Provenienza del pesce**

Lucioperca	CH/NL
Salmone	CH (Lostallo GR)
Coregone	CH
Rombo	FR