

Events 2025

28.06.2025 Ascona Jazz Dinner Night

05.07.2025 Ascona Jazz Dinner Night

01.08.2025 Festa Nazionale

18.10.2025 Wine & Dine Huber Vini Monteggio

Novità

Ogni fine settimana a pranzo proponiamo i classici della nostra tradizione

Traditionelle Gerichte zum Mittagstisch

Traditional dishes for lunch

Sabato / Samstag / Saturday

Brasato di manzo al Merlot con polenta 38

Rinderschmorbraten mit Polenta

Braised beef with Polenta

Domenica / Sonntag / Sunday

Ossobuco di vitello in gremolada con risotto allo zafferano 44

Kalbs-Ossobuco mit Safran Risotto

Braised veal Ossobuco and risotto with saffron

Menu Degustazione

Ceviche di lago

Salmerino, mango, patate dolci e cipolla di Tropea

Saibling Ceviche, Mango, Süss-Kartoffeln, Tropea-Zwiebeln

Char-fillet ceviche, mango, sweet potato, Tropea onion

Risotto

Acciughe del Cantabrico, peperone rosso e prezzemolo

Carnaroli Risotto, grüne Sauce, geröstete Peperoni, Sardellen

Carnaroli, herb sauce, roasted red peppers, anchovies

Lucioperca

Filetto arrostito, patate schiacciate, zucchine fritte

Salsa al merlot bianco e caviale di lago

Zander-Filet, Kartoffelpüree, Zucchetti, weiße Merlotsauce und Seekaviar

Pike-perch fillet, mashed potato, Zucchini, white Merlot sauce, Sea caviar

oppure / oder / or

Vitello

Filetto cotto al rosa, parmigiana di melanzane e jus all' aglio nero

Kalbsfilet, Auberginenauflauf und Jus mit schwarzem Knoblauch

Veal Fillet, parmigiana, black garlic sauce

Cocco e ananas

Mousse e gelato al cocco, composta di ananas e croccante di cacao

Eis- und Kokosnussmousse, Ananaskompott und Kakao-Crunch

Coconut mousse and ice cream, pineapple compote and cocoa crisp

3 portate / 3 Gänge / 3 course 80

Antipasto (freddo o caldo), piatto principale e dolce

Vorspeise (kalt oder warm), Hauptgang und Dessert

Starter (cold or hot), main course and dessert

4 portate / 4 Gänge / 4 course 94

Antipasto freddo, antipasto caldo, piatto principale e dolce

Kalte Vorspeise, warme Vorspeise, Hauptgang und Dessert

Cold starter, hot starter, main course and dessert

5 portate / 5 Gänge / 5 course 106

Menu Degustazione vegetariano

Essenza di pomodori

Essenza e tartare di pomodori secchi, burratina pugliese, olio alle erbe

Kalte Tomatenessenz mit getrockneten Tomatentartar, Burrata, Kräuteröl

Clear cold tomato soup and tomato tartare with burrata and herb oil

Raviolo

Olive taggiasche, ricotta, basilico e salsa ai datterini

Teigtaschen mit Oliven und Ricotta gefüllt, Basilikum und Datteltomaten

Ravioli with olives and ricotta, basil, small tomatoes

Fungo

Cardoncelli arrostiti, hummus di ceci e verdure estive

Gebratene Kräutersaitlinge, Hummus, Sommer-Gemüse

Roasted king oyster mushrooms, Hummus, summer vegetable

Cocco e ananas

Mousse e gelato al cocco, composta di ananas e croccante di cacao

Eis- und Kokosnussmousse, Ananaskompott und Kakao-Crunch

Coconut mousse and ice cream, pineapple compote and cocoa crisp

3 portate / 3 Gänge / 3 course 68.-

Antipasto (freddo o caldo), piatto principale e dolce

Vorspeise (kalt oder warm), Hauptgang und Dessert

Starter (cold or hot), main course and dessert

4 portate / 4 Gänge / 4 course 82.-

Antipasto freddo, antipasto caldo, piatto principale e dolce

Kalte Vorspeise, warme Vorspeise, Hauptgang und Dessert

Cold starter, hot starter, main course and dessert

Specials

Acciughe del Mar Cantabrico, pane tostato e burro 24

Sardellen mit getoastetem Brot und Butter
Anchovies with toasted bread and butter

Ostriche N°2 Marennes-Oléron al pezzo 6

Austern klassisch serviert mit Zitrone und Rotweinessigschalotten - Stück
Oyster classically served with lemon and red wine vinegar shallots - piece

Gamberi rossi di Mazara del Vallo al pezzo 6

Roh rote Garnelen aus Sizilien - stück
Fresh red shrimp from Sicily - piece

Pinsa romana "della castellana", 2-4 Pax.

✓ **con crudo di Parma e burrata** Rohschinken / cured ham & Burrata 22

con tartufo estivo e burrata / Burrata & Summer Trüffel / Truffle 24

con gamberi rossi di Sicilia, pomodori e burrata 34

mit rohen Garnelen, Tomaten & burrata / with red shrimps, tomatoes & burrata

Antipasti

✓ **Essenza di pomodori** 22

✓ **Pomodori secchi, burratina pugliese e basilico**
Kalte Tomatenessenz mit getrockneten Tomatentartar, Burrata, Kräuteröl
Clear cold tomato soup and tomato tartare with burrata and herb oil

✓ **Insalata castello** 18

Foglie di insalata, buscion di capra, pomodorini del piano di Magadino, verdure all'aceto e vinaigrette al balsamico
Blattsalat, Tessiner Tomaten & Ziegenfrischkäse, eingelegtes Gemüse, Balsamicodressing
Mixed salad, Ticino tomatoes & goat cheese, pickled vegetables, Balsamico dressing

Ceviche di lago 28

Salmerino, mango, patate dolci e cipolla di Tropea
Saibling Ceviche, Mango, Süss-Kartoffeln, Tropea-Zwiebeln
Char-fillet ceviche, mango, sweet potato, Tropea onion

Carpaccio di manzo 28

Carne salada, tuorlo fritto e tartufo estivo
Gesalzene Scheiben vom Rind, frittiertes Eigelb, Sommer Trüffel
Sliced salted beef, fried egg yolk, summer truffle

Green Gazpacho & capesante 24

Cetrioli, pomodori verdi, jalapenos e capesante
Gürke, grüne Tomaten, Jalapenos und Jakobsmuscheln
Cucumber, green tomatoes, jalapenos and scallops

Primi / Risotto

Plin

Agnolotti di vitello al sugo d'arrosto e tartufo estivo

1/2

36

28

Teigtaschen, Fleischfüllung, Kalbsjus, Sommertrüffel

Dumplings, meat filling, veal jus, summer truffle

Risotto

28

Acciughe del Cantabrico, peperone rosso e prezzemolo

Carnaroli Risotto, grüne Sauce, geröstete Peperoni, Sardellen

Carnaroli, herb sauce, roasted red peppers, anchovies



Ravioli

32

Olive taggiasche, ricotta, basilico e salsa ai datterini

1/2

24

Teigtaschen mit Oliven und Ricotta gefüllt, Basilikum und Datteltomaten

Ravioli with olives and ricotta, basil, small tomatoes

Paccheri

Fondo di crostacei, gamberoni scottati, gambero rosso crudo e limone

38

Paccheri, Bisque, gebratene Crevetten und roter roher Gamberone 1/2

32

Paccheri, bisque, prawns and raw red shrimp, lemon



Gyoza

Ravioli cotti al vapore ripieni di verdure con salsa ponzu

32

Japanische Ravioli mit Gemüse gefüllt, Ponzu Sauce

1/2

24

Steamed gyoza with vegetables, ponzu sauce

Carne

Vitello

56

Filetto cotto al rosa, parmigiana di melanzane e jus all' aglio nero

Kalbsfilet, Auberginenaufwurf und Jus mit schwarzem Knoblauch

Veal Fillet, parmigiana, black garlic sauce

Agnello

48

Lombatina arrostita, hummus di ceci e verdure estive

Sautierte Lammlende, Hummus, Sommer Gemüse

Sirloin of lamb, hummus and vegetables

Maialino iberico

46

Secreto grigliato e guancia glassata, mela e salsa al miele

Gegrilltes Federstück und Bäckchen vom Schweinchen, Apfel, Honigsauce

Thin rib and chin from the Iberic pork, apple, honey sauce

Pesce

Pesce persico

44

Filetti di persico Svizzero al burro e salvia con risotto alla parmigiana

Schweizer Eglifilets mit Salbei und Butter sautiert, Parmesanrisotto

Sauteed fillets of perch in sage and butter, risotto with parmesan

Polpo

46

Tentacolo scottato, fregola sarda alla mediterranea e salsa alla nduja

Tentakel vom Oktopus, Fregola Sarda, Ndujasauce

Octopus, fregola sarda mediterranean style, Ndujasauce

Lucioperca

46

Filetto arrostito, patate schiacciate, zucchine fritte

Salsa al merlot bianco e caviale di lago

Zander-Filet, Kartoffelpüree, Zucchini, weiße Merlotsauce und Seekaviar

Pike-perch fillet, mashed potato, Zucchini, white Merlot sauce, Sea caviar

Pescato

p.d.g.

Pesce del giorno in crosta di sale oppure arrostito alla mediterranea

Fangfrischer Fisch in der Salzkruste oder mediterran Art aus dem Ofen

Freshly caught fish in a salt crust or from the oven

Vegetariano



Melanzana

Millefoglie di melanzane, pomodori datterini e mozzarella

32

Auberginenterrine mit Mozzarella und Datteltomaten

Eggplant terrine with mozzarella and small tomatoes

Fungo

Cardoncelli arrostiti, hummus di ceci e verdure estive

32

Gebatene Kräutersaitlinge, Hummus, Sommer-Gemüse

Roasted king oyster mushrooms, Hummus, summer vegetable

Dessert

<u>Rüeblitorte</u>	15
Roll di Carote, mascarpone, noci pecan e vaniglia	
Karottenbisquitte, Mascapone, Pekannüsse, Vanille	
Carottcake, mascarpone, pekan nuts, vanilla	
<u>Pistacchio e lamponi</u>	15
Cremoso al cioccolato bianco, pralinato al pistacchio e lamponi	
Weisse Schokoladencreme, Himbeeren, Pistazien	
White Chocolate cream, red berries, pistachio	
<u>Mango</u>	15
Panna cotta al mango, passion fruit, lime e meringhe	
Mango Panna Cotta, Passionsfrucht, Lime, Meringue	
Mango panna cotta, passion fruit, lime, meringue	
<u>Tutto Cioccolato</u>	15
Il nostro omaggio al cioccolato svizzero	
Unsere Hommage an die Schweizer Schokolade	
Our tribute to Swiss chocolate	
<u>Cocco e ananas</u>	15
Mousse e gelato al cocco, composta di ananas e croccante di cacao	
Eis- und Kokosnussmousse, Ananaskompott und Kakao-Crunch	
Coconut mousse and ice cream, pineapple compote and cocoa crisp	
<u>Formaggi</u>	18
4 Assaggi svizzeri e italiani, mostarda di pere e pane alla frutta	
4 Schweizer und italienische Käsesorten, Birnenkompott, Früchtebrot	
4 Swiss and Italian cheeses, pear compote, fruit bread	

Allergeni

Caro ospite, se ha delle allergie e/o intolleranze alimentari chiedi pure informazioni sul nostro menù e sulle nostre bevande. Siamo preparati per consigliarti 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.

Allergeni

- | | |
|------------------------------------|--|
| 1 Cereali / Gluten | 8 Frutta a guscio, noci / Hartschalenobst, Nüsse |
| 2 Crostacei / Krustentiere | 9 Sedano / Sellerie |
| 3 Uova / Eier | 10 Senape / Senf |
| 4 Pesce / Fische | 11 Sesamo / Sesamsamen |
| 5 Arachidi / Erdnüsse | 12 Anidride solforosa, solfiti / Schwefeldioxid, Sulfite |
| 6 Soia / Sojabohnen | 13 Lupini / Lupinen |
| 7 Latte, lattosio / Milch, Laktose | 14 Molluschi / Weichtiere |

Provenienza della carne

Vitello	CH
Manzo	CH
Agnello	AT/NZ
Maiale	ES
Pane	CH

Provenienza del pesce

Lucioperca	CH/NL
Gamberi	ECU / IT
Persico	CH
Polipo	GR

Cucina calda /warme Küche 12.00 - 14.30 / 18.00 - 21.30

Carta snack / 12.00 - 17.30



Piatti vegetariani / Vegetarische Gerichte / vegetarian dishes