



menu degustazione

---

Jakobsmuscheln mit Roh- und Kochgemüse,  
Salicornia, Passionsfrucht und Korallenmayonnaise  
**Capesante con verdure cotte e crude, salicornia,  
frutto della passione e maionese di corallo**

3 portate  
CHF 63

4 portate  
CHF 78

OPPURE/ODER UND/E

Hausgemachte Cappelletti mit Fleischfüllung,  
Barbecuejus und Thymiankrokant  
**Cappelletti fatti in casa ripieni di costine,  
jus al barbecue e croccante al timo**

---

Sautierter Zander (EU) mit Safransauce,  
Venereis und Gemüse  
**Lucioperca scottato su salsa di zafferano,  
con riso Venere e verdure**

OPPURE/ODER

Milchschwein (CH) konfit mit glasierten Zwiebeln,  
Kartoffelpuree und Aprikosensauce  
**Maialino cotto intero confit, con scalogni glassati,  
purea di patate e salsa alle albicocche**

---

Baileystiramisu mit Mascarponecreme und Kaffeegranita  
**Tiramisù con biscotto al Baileys,  
crema di mascarpone e granita di caffè**

OPPURE/ODER

Tessiner und italienischer Käseteller mit Birnenbrot  
und hausgemachtem Zwiebelkompott  
**Selezione di formaggi svizzeri e italiani con pane  
alle pere e confettura di cipolla rossa**

18:00-21:00

## Vorspeisen / Antipasti

---

Rindstartare 100g (CH) mit Burratacreme,  
Zwiebeleis und hausgemachtem Briochebrot  
Tartare di manzo accompagnata da crema di Burrata,  
gelato alla cipolla rossa e Pan Brioches

---

CHF 26.00

---

Jakobsmuscheln mit Roh- und Kochgemüse,  
Salicornia, Passionsfrucht und Korallenmayonnaise  
Capesante con verdure cotte e crude, salicornia,  
frutto della passione e maionese di corallo

---

CHF 25.00

---

Lachsforelle mit Valle Maggia Brot mariniert  
und kandierten Datteltomaten  
Trota salmonata marinata su crema di pane  
della Vallemaggia con datterini canditi

---

CHF 20.00

---

Lauwarmes Gemüsecarpaccio  
Carpaccio di verdure tiepido

CHF 18.00



Vegetarisch / Vegetariano



Local / Locale

18:00-21:00

## Pasta & Risotti

---

Hausgemachte Cappelletti mit Fleischfüllung,  
Barbecuejus und Thymiankrokant  
**Cappelletti fatti in casa ripieni di costine,  
jus al barbecue e croccante al timo**

CHF 25.00

---



---

Hausgemachte Spaghetti mit Venusmuscheln  
und Zucchini-creme  
**Spaghetti alla chitarra con vongole  
accompagnati con crema di zucchini**

CHF 20.00

---

---

Risotto vialone nano mit Tomatenwasser,  
Garnelencarpaccio und Basilikumgel  
**Risotto vialone nano, acqua di pomodoro,  
carpaccio di gamberi e gel di basilico**

CHF 22.00

---

## Lago & Mare

---

Sautierter Zander (EU) mit Safransauce,  
Venerereis und Gemüse  
**Lucioperca scottato su salsa di zafferano,  
con riso Venere e verdure**

CHF 36.00

---

---

Schattenfisch (EU) mit Zitronenespuma,  
glasierten Kefe und Lauch  
**Ombrina su spuma di patate al limone,  
accompagnata da taccole glassate e porri croccanti**

CHF 34.00

---

---

Oktopus (EU) bei niedertemperatur gegart  
mit Zucchini-creme und Kartoffelstampf  
**Polpo cotto a bassa temperatura  
su crema di zucchini e patate schiacciate**

CHF 32.00

---



Vegetarisch / Vegetariano



Local / Locale

18:00–21:00

## Le carni

---

Geschmorte Rindsbacke (CH) an Merlotjus mit hausgemachter Polenta und Gemüse  
**Guancia brasata al merlot, con polenta ticinese e verdure di stagione** CHF 35.00

---



---

Rinds Entrecôte 200g (CH) mit gegrilltem Tagesgemüse an Barbecue Sauce  
**Entrecôte di manzo con verdure grigliate e jus al barbeque** CHF 42.00

---

---

Milchschwein (CH) konfit mit glasierten Zwiebeln, Kartoffelpüree und Aprikosensauce  
**Maialino cotto intero confit, con scalogni glassati, purea di patate e salsa alle albicocche** CHF 38.00

---

## Vegetariano

---

Tominokäse mit gegrilltem Gemüse und Balsamicoöl  
**Tomino ticinese con verdure alla griglia e olio al basilico** CHF 25.00

---



---

Tomatenrisotto mit Basilikum und Tessiner Büsciön  
**Risotto al pomodoro con basilico e Büsciön ticinese** CHF 20.00

---



Vegetarisch / Vegetariano



Local / Locale

18:00–21:00

# Dessert

---

Tobleronemousse mit Heidelbeerenkompott  
und Kakaocrumble

CHF 12.00



**Mousse Toblerone con composta di mirtilli  
crumble al cacao**

---

Joghurtsemifreddo mit mariniertes Ananas,  
Pistazien und Mangosauce

CHF 10.00



**Semifreddo allo Yogurt con ananas marinato,  
pistacchi e salsa al mango**

---

Baileystiramisu mit Mascarponecreme  
und Kaffeegranita

CHF 12.00



**Tiramisù con biscotto al Baileys,  
crema di mascarpone e granita di caffè**

---

Tessiner und italienischer Käseteller mit Birnenbro  
und hausgemachtem Zwiebelkompott

CHF 14.00



**Selezione di formaggi svizzeri e italiani  
con pane alle pere e confettura di cipolla rossa**



Vegetarisch / Vegetariano



Local / Locale

18:00–21:00