

## ***PER COMINCIARE...***

***Bruschette con lardo, miele e mandorle*** CHF 12.00  
*Bruschette mit Speck, Honig und Mandeln*

 ***Armonia di insalate miste stagionali***

*Auswahl gemischter Saisonsalate*

*Verde (grün)* CHF 8.50

*Mista (gemischt)* CHF 10.00




***Prosciutto crudo con stracciatella di Bufala campana*** CHF 19.00  
*e piadina fatta in casa*  
*Rohschinken mit Bufala Campana Stracciatella*  
*und hausgemachte Piadina*

***Trancetti di salmone affumicato della casa*** CHF 15.00  
*Hausgemachter geräucherter Lachs*

***Tartare di tonno con sorbetto ai lamponi e wasabi*** CHF 23.00  
*e croccante al sesamo*  
*Thunfisch-Tartar mit Himbeer-Wasabi-Sorbet und Sesamkrokant*

***Tagliata di salumi artigianali e formaggi*** CHF 22.00  
*Aufschnitt- und Käse Teller*

## ZUPPE - PASTE - RISOTTI

-  **Crema di piselli con panna acida all'erba cipollina** CHF 14.00  
*Erbsencreme suppe mit Sauerrahm und Schnittlauch*
-  **Minestrone di verdure alla ticinese** CHF 13.50  
*Tessiner Gemüsesuppe*
- Spaghetti alla bolognese** CHF 18.00  
*Spaghetti Bolognese*
- Spaghetti alla carbonara** CHF 21.00  
*Spaghetti Carbonara*
-  **Penne senza glutine (pomodoro o bolognese)** CHF 18.00  
*Penne Glutenfrei (Tomaten oder Bolognese)*
- Risotto al limone con timo e capperi fritti** CHF 20.00  
*Risotto mit Zitrone, Thymian und frittierte Kapern*

## LE NOSTRE PASTE FATTE IN CASA

**Gnocchi di patate crema di pecorino e granella di olive nere** CHF 19.00  
*Kartoffelgnocchi mit Pecorino-Creme und schwarzen Olivenkörnern*

**Pizzoccheri valtellinesi artigianali da farina macinata a pietra scarrellati a mano** CHF 22.00  
*Spezialitäten aus dem Valtellina*


 **Pizzoccheri valtellinesi vegani** CHF 22.00

**Linguine al nero con calamaretti spillo e bottarga su crema di pane** CHF 25.00  
*Linguine mit Tintenfisch Brosche und Bottarga auf einem Brotcreme*


**Tagliatelle di castagne ai porcini** CHF 22.00  
*Hausgemachte Kastanien-Nudeln mit Steinpilzen*

**Pappardelle al ragù di selvaggina** CHF 21.00  
*Nudeln mit Wild-Ragout*

## PIATTI VEGETARIANI e VEGANI

 **Polpettine di lenticchie rosse e ceci** CHF 22.00  
*con verdure, patate dolci. Guacamole e salsa piccante*  
*Frikadellen aus Kichererbsen und roten Linsen mit Gemüse, Süsskartoffeln, Guacamole und scharfer Sauce*

 **Polenta Taragna e porcini** CHF 22.00  
*Polenta mit Steinpilzen*

 **Melanzana arrostita al timo, peperoni in agrodolce, formaggio vegano e composta di cipolle rosse all'aceto di lampone** CHF 20.00  
*Geröstete Aubergine mit Thymian, Peperoni süss-sauer veganer Käse und Zwiebelkompott mit Himbeeressig*

## ***I NOSTRI PIATTI PRINCIPALI***

***Gamberoni al curry con riso creola e verdure*** CHF 38.00  
*Riesengarnelen mit Curry, Kreolen Reis und Gemüse*

***Baccalà mantecato alla vicentina con panino al nero,  
marmellata di cipolle rosse e verdure thai*** CHF 35.00  
*Vicentiner Kabeljau Mantel mit Schwarzbrot  
Marmelade aus roten Zwiebeln und thailändischem Gemüse*

***Fegato di vitello alla veneziana con rösti*** CHF 34.00  
*Kalbsleber nach venezianischer Art mit Rösti*

***Sminuzzato di vitello in salsa di crema e rösti*** CHF 36.00  
*Kalbsgeschnetzeltes mit Rahmsauce und Rösti*

***Tagliata di manzo ai funghi porcini  
con patate rosolate e verdure*** CHF 38.00  
*In Scheiben geschnittenes Entrecôte mit Steinpilzen Kartoffeln und Gemüse*

***Rack di agnello cotto a bassa temperatura con salsa al timo*** CHF 38.00  
***Patate rosolate e verdure***  
*Lamm-Rack bei niedriger Temperatur gebacken Thymiansauce, Kartoffeln und Gemüse*

***Cordon Bleu di vitello con patate fritte e verdure*** CHF 39.00  
*Kalb's Cordon Bleu mit Pommes Frites und Gemüse*

# **PER I PIU PICCINI**

*Für unsere kleine Gäste*

***Farfalle al pomodoro*** **CHF 10.50**  
*Pasta mit Tomatensauce*

***Farfalle al ragù*** **CHF 12.50**  
*Pasta mit Bolognesesauce*

***Petto di pollo impanato e patate fritte*** **CHF 16.00**  
*Paniertes Pouletschnitzel mit Pommes frites*

***Pizza "Cappuccetto rosso"*** **CHF 12.00**  
*Pomodoro, mozzarella*  
***Pizza "Rotkäppchen"***  
*Tomaten, Mozzarella*

***Pizza "I tre porcellini"*** **CHF 13.00**  
*Pomodoro, mozzarella, prosciutto*  
***Pizza "Die drei kleinen Schweinchen"***  
*Tomaten, Mozzarella, Schinken*



## ***POUR COMMENCER...***

***Bruschette au lard, miel et amandes*** CHF 12.00

*Bruschette with lard, honey and almonds*

 ***Variation de salades de saison***

*Seasonal salads*

*Verte (green salad)*

CHF 8.50

*Mêlée (mixed salad)*

CHF 10.00

***Jambon de Parme, stracciatella de Bufala campana  
et piadina maison***

CHF 19.00

*Raw ham with stracciatella of Bufala campana  
and homemade piadina*

***Tranches de saumon fumé maison***

CHF 15.00

*Slices of homemade smoked salmon*

***Tartare de thon (100g) avec sorbet framboise-wasabi  
et tuile au sésame***

CHF 23.00




*Tuna tartare with raspberry - wasabi sorbet  
and sesame crunch*

***Assiette de charcuterie et selection de fromages***

CHF 22.00

*Assortment of sliced cold meats and cheeses*

## *SOUPEES - PÂTES - RISOTTI*

-  *Velouté de petit pois garnie de crème fraîche à la ciboulette* CHF 14.00  
*Cream soup of peas with chive and sour cream*
-  *Soupe de légumes façon tessinoise* CHF 13.50  
*Local vegetable minestrone soup*
- Spaghetti à la Bolognaise* CHF 18.00  
*Spaghetti Bolognaise*
- Spaghetti à la Carbonara* CHF 21.00  
*Spaghetti Carbonara*
-  *Penne sans gluten au choix (tomates ou bolognaise)* CHF 18.00  
*Gluten free pasta (with tomatoes or bolognaise)*
- Risotto au citron, thym et câpres frits* CHF 20.00  
*Risotto with lemon, thyme, and fried capers*

*Upon request, our staff will be happy to tell you which ingredients in our dishes are likely to cause allergies or intolerances.*

## NOS PÂTES FAITES MAISON

**Gnocchi à la crème de pecorino et gruaux d'olives noires** CHF 19.00  
*Homemade gnocchi with pecorino cream and black olive grits*

**Pizzoccheri Valtellinesi faits maison** CHF 22.00  
*Homemade Pizzoccheri from Valtellina (potatoes, cheese, and cabbage)*



**Pizzoccheri vegan** CHF 22.00  
*Homemade Pizzoccheri from Valtellina (potatoes, vegan cheese and cabbage)*

**Linguine à l'encre de seiche et encornets et poutargue sur pain crémeux** CHF 25.00  
*Squid ink linguine with baby squid and bottarga on a cream bread*

**Tagliatelle de châtaigne avec sauce aux bolets** CHF 22.00  
*Chestnut tagliatelle with porcini mushrooms*

**Pappardelle avec sauce au gibier** CHF 21.00  
*Pappardelle with game sauce*

## PLATS VÉGÉTARIEN ET VEGAN



**Boulettes de lentilles corail et pois chiches avec légumes, patates douces, guacamole et sauce piquante** CHF 22.00  
*Red lentil and chickpea small balls with vegetables, sweet potatoes, guacamole and spicy sauce*



**Polenta au bolets** CHF 22.00  
*Polenta with porcini mushrooms*



**Aubergine rôtie au thym, poivrons façon aigre-doux, compote d'oignons caramélisés au vinaigre de framboise et émulsion de fromage vegan** CHF 20.00  
*Thyme-roasted aubergine, sweet and sour peppers, vegan cream cheese, and red onion compote with raspberry vinegar*

*Upon request, our staff will be happy to tell you which ingredients in our dishes are likely to cause allergies or intolerances.*



## NOS PLATS PRINCIPAUX

<b><i>Crevettes géantes au curry avec riz créole et légumes</i></b> <i>Curry king prawns, creole rice, and vegetables</i>	<b>CHF 38.00</b>
<b><i>Morue au « vicentina » avec pain noir, confit d'oignons rouges et légumes thaïlandais</i></b> <i>Codfish "alla vicentina" with a black bread roll, red onion marmalade and Thai vegetables</i>	<b>CHF 35.00</b>
<b><i>Foie de veau façon Vénitienne accompagné de rösti</i></b> <i>Veal liver Venetian style with grated rösti potatoes</i>	<b>CHF 34.00</b>
<b><i>Emincé de veau à la sauce à la crème accompagné de rösti</i></b> <i>Small slices of veal in cream sauce with grated rösti potatoes</i>	<b>CHF 36.00</b>
<b><i>Entrecôte de bœuf finement tranchée aux champignons sautés, pommes de terres rissolées et de légumes</i></b> <i>Slices of beef steak with porcini mushrooms with sautéed potatoes and vegetables</i>	<b>CHF 38.00</b>
<b><i>Rack d'agneau rôti à basse température accompagné d'une sauce au thym pommes de terre rissolées et légumes</i></b> <i>Rack of lamb cooked at a low temperature with thyme sauce pan friend potatoes and vegetables</i>	<b>CHF 38.00</b>
<b><i>Cordon bleu de veau avec frites et légumes</i></b> <i>Veal cordon bleu with French fries and vegetables</i>	<b>CHF 39.00</b>

*Upon request, our staff will be happy to tell you which ingredients in our dishes are likely to cause allergies or intolerances.*

# POUR NOS JEUNES HÔTES

*For our small children*

***Pâtes sauce tomates*** ***CHF 10.50***  
*Pasta with tomato sauce*

***Pâtes à la bolognaise*** ***CHF 12.50***  
*Pasta with Bolognaise sauce*

***Escalope de poulet panée avec pommes frites*** ***CHF 16.00***  
*Breadcrumbs chicken breast with French fries*

***PIZZA "CHAPERON ROUGE"*** ***CHF 12.00***  
*Tomatoes, mozzarella*  
*Tomato, and mozzarella pizza*

***PIZZA "LES TROIS PETITS COCHONS"*** ***CHF 13.00***  
*Tomatoes, mozzarella, jambon*  
*Tomato, mozzarella and ham*



*Upon request, our staff will be happy to tell you which ingredients in our dishes are likely to cause allergies or intolerances.*