



Antipasti / Vorspeisen

- Asparagi verdi tiepidi con salmone affumicato scozzese e “salsa olandese” sfr. 28.-
Lauwarme grüne Spargeln mit geräuchertem Schottischen Lachs und „Hollandaise Sauce“
- Carpaccio di manzo all’olio d’oliva e limone con rucola, parmigiano e pinoli sfr. 21.-
Rinds Carpaccio an Olivenöl und Zitrone mit Rucola, Parmesan und Pinienkernen
- Terrina di fegato d’oca marinato al cognac e porto sfr. 28.-
Gänseleber Terrine mariniert mit Cognac und Portwein
- Insalata primaverile con petto d’anatra affumicato e punte di asparagi verdi sfr. 19.-
Frühlingssalat mit geräucherter Entenbrust und grüne Spargelspitzen
- Insalata verde o mista sfr. 9.-/10.-
Grüner oder Gemischter Salat
- Insalata riccia con strisce di salmone e pinoli sfr. 18.-
Frisee- Salat mit geräucherten Lachsstreifen und Pinienkernen

Zuppe / Suppen

- Crema d’asparagi verdi sfr. 10.-
Grüne Spargelcrèmesuppe
- Crema di carote alla Vodka sfr. 11.-
Karottencrèmesuppe mit Wodka



Paste / Teigwaren

- Spaghetti al pomodoro e basilico sfr. 17.-
Spaghetti an leichter Tomatensauce und Basilikum
- Spaghetti al pesto genovese sfr. 19.-
Spaghetti an Pesto Sauce
- Spaghetti aglio, olio e peperoncino sfr. 18.-
Spaghetti mit Knoblauch, Olivenöl und scharfen Chilischoten
- Ravioli fatti in casa alla ricotta e spinaci con burro e salvia sfr. 25.-
Hausgemachte feine Quark- und Spinat-Ravioli an Salbeibutter
- Taglierini fatti in casa al curry e gamberetti sfr. 27.-
Hausgemachte Feine Nudeln mit Curry Sauce und Krevetten

Risotti / Risotto

- Risotto al gorgonzola sfr. 22.-
Risotto mit Gorgonzola
- Risotto al pesto genovese sfr. 21.-
Risotto mit Pesto Sauce
- Risotto al vecchio aceto balsamico e gamberoni sfr. 29.-
Risotto mit altem Balsamico-Essig und Riesenkrevetten
- Risotto agli asparagi verdi e mascarpone sfr. 27.-
Risotto mit grünem Spargel und Mascarpone



Pesci / Fische

- Sogliola intera alla Mugnaia (600 gr) sfr. 49.-
Ganze Seezunge nach Müllerinnen Art (600gr)
- Filetti di branzino alla griglia al tris di aceto balsamico sfr. 39.-
e pepe rosa all'olio d'oliva Toscano
*Meerwolffilets vom Grill an drei verschiedenen Balsamico-Essig-Saucen
und rosa Pfeffer an Olivenöl aus der Toscana*
- Code di gamberoni al curry madras e mela sfr. 42.-
Gebratene Riesenkrevetten an Curry-Sauce und Äpfel

Carni / Fleische

- Scaloppine di vitello al limone su letto di asparagi verdi sfr. 39.-
Kalbsschnitzel auf Spargel-Bett an leichter Zitronen-Sauce
- Costoletta d'agnello al timo RR sfr. 42.-
Lammkoteletts an leichter Thymian-Sauce RR
- Filetto di manzo al pepe della Valle Maggia e grappa sfr. 48.-
Rindsfilet mit Maggia-Tal Pfeffer verfeinert mit Grappa
- Tagliata di manzo al Merlot sfr. 38.-
Rinds-Entrecôte an feiner Merlotsauce
- Bocconcini di filetto di manzo stroganoff sfr. 42.-
Rindsfilet-Würfel nach Stroganoff-Art

Tutte le nostre pietanze sono accompagnate da: riso in bianco, risotto, tagliatelle, patate al vapore, patate gratinate e verdure di stagione.

Alle unsere Gerichte werden serviert nach Ihrer Wahl mit: Trockenreis, Risotto, Nudeln, Salzkartoffeln, Kartoffelgratin und Saison-Gemüse.



Lo Chef consiglia

- Tartare di manzo tradizionale
Traditionelles Rinds Tartar sfr. 35.-
- Cordon Bleu di vitello (350 gr)
Kalbs Cordon Bleu sfr. 42.-

Su prenotazione/ Auf Anfrage

Chateaubriand “Salsa Béarnese”
servito con gratin di patate e
verdure di stagione

*Chateaubriand mit Béarnaise Sauce
serviert mit Kartoffelgratin und
Saisongemüse*

Fr. 58.- p.P. (min. 2 Pers.)

Su ordinazione un giorno prima / Auf Bestellung am Vortag

Branzino di ligna in crosta di sale
servito con patate al vapore e
verdure di stagione

*Wolfsbarsch in der Salzkruste
Serviert mit Salzkartoffeln und
Saisongemüse*

Fr. 11.-/ 100 grammi



Dolci / Süswaren

- Mousse al cioccolato e arance sfr. 12.-
Schokoladen-Mousse mit Orangen
- Crème caramel fatto in casa sfr. 9.50
Hausgemachtes Karamelköpfchen
- Insalata di arance al Campari e sorbetto al limone sfr. 11.-
Orangen-Salat an Campari und Zitronen-Sorbet
- Semifreddo all' Amaretto sfr. 12.-
Halbgefrorenes mit Amaretto
- Panna cotta alla vaniglia e coulis di lamponi sfr. 9.-
Vanille Rahmköpfchen mit Himbeercoulis
- Tris di sorbetti sfr. 12.-
Drei verschiedene Sorbets
- Semifreddo alla fragola con cioccolato sfr. 12.-
Erdbeeren Halbgefrorenes mit Schokolade

Il Ristorante è aperto alla sera tutti i giorni. Sabato e domenica aperto anche a pranzo
Unser Restaurant ist jeden Abend geöffnet. Samstag und Sonntag auch Mittags

La cena sarà servita dalle 18:30 alle 22:00
Das Abendessen servieren wir von 19:00 bis 22:00

Provenienza della carne / Fleisch Herkunft:

Maiale / Schwein	CH
Anatra / Ente	F
Vitello / Kalb	CH
Faraona / Perlhuhnbrüstchen	CH / F
Agnello / Lamm	AUS
Manzo / Rind	AUS/USA
Pollo / Poulet	CH

Provenienza del pesce / Fisch Herkunft:

Salmone affumicato / Rauchlachs	UK
Pesce persico / Eglifilet	I / EU
Branzino / Meerwolffilet	I / F
Gamberoni / Riesenkrevetten	VN
Sogliola / Seezunge	NL

I prezzi si intendono IVA compresa / Preise sind inkl. MWSt.