



Gli Antipasti / Die Vorspeisen

- Cocktail di gamberetti calypso sfr. 21.00
Krevettencocktail calypso
- Pomodoro cuore di bue con mozzarella di bufala e basilico sfr. 22.50
Tomaten mit Büffelmozzarella und Basilikum
- Vitello tonnato sfr. 28.00
Kaltes Kalbfleisch an Thunfischsauce
- Carpaccio di manzo all'olio d'oliva, limone, rucola sfr. 26.00
Scaglie di grana padano, pinoli
*Rinds Carpaccio an Olivenöl, Zitrone, Rucola,
Grana Padano Splittern, Pinienkernen*
- Roastbeef freddo "Salsa Tartara" sfr. 27.00
Kaltes Roastbeef „Sauce Tartare“
- Melone con prosciutto crudo Nostrano sfr. 29.50
Melone und Tessiner Rohschinken



Le Insalate / Die Salat

- Insalata verde sfr. 12.00
Frischer grüner Salat
- Insalata mista di stagione sfr. 13.00
Gemischter Saison Salat
- Insalata estiva con petto d'anatra affumicato e arancia sfr. 23.00
Sommersalat mit geräucherter Entenbrust und Orangen
- Insalata Caesar con suprema di faraona, uova sode e crostini sfr. 24.00
Caesar Salat mit Perlhuhn, gekochte Eier und Croutons
- Insalata di finocchi e avocado con salmone affumicato sfr. 23.00
Fenchel und Avocado-Salat mit Räucherlachs
- Insalata del mercato e fettine di vitello con sfr. 28.50
vinaigrette al curry
Marktsalat und Kalbfleischstückchen an Curry-Vinaigrette
- Insalata riccia con strisce di salmone e pinoli sfr. 22.00
Frisee- Salat mit geräucherten Lachsstreifen und Pinienkernen

Le Zuppe / Die Suppen

- Crema di pomodoro e basilico sfr. 12.00
Tomatencrèmesuppe mit Basilikum
- Crema di carote alla Vodka sfr. 13.00
Karottencrèmesuppe mit Wodka



Le Paste / Die Pastagerichte

	piccola	intera
• Spaghetti o penne al pomodoro e basilico <i>Spaghetti od. Penne an leichter Tomatensauce und Basilikum</i>	sfr. 16.00	sfr. 19.00
• Spaghetti o penne all'arrabbiata <i>Spaghetti od. Penne an scharfer Tomatensauce</i>	sfr 16.50	sfr. 19.50
• Spaghetti o penne al pesto genovese dello Chef Jean Pierre <i>Spaghetti mit Basilikum, Knoblauch, Pinienkernen, Grana Padano und Olivenöl</i>	sfr. 18.00	sfr. 23.00
• Spaghetti o penne aglio, olio e peperoncino <i>Spaghetti od. Penne mit Knoblauch, Olivenöl und scharfen Peperoncini</i>	sfr. 16.00	sfr. 19.00
• Spaghetti o penne alla bolognese rustica <i>Spaghetti od. Penne an hausgemachter Bolognese Sauce</i>	sfr. 19.50	sfr. 26.00
• Ravioli alla ricotta e spinaci con burro e salvia <i>Feine Quark- und Spinat-Ravioli an Salbeibutter</i>	sfr. 19.50	sfr. 25.00
• Taglierini freschi al Curry e Gamberetti <i>Frische feine Nudeln mit Curry Sauce und Krevetten</i>	sfr. 23.00	sfr. 28.00
• Taglierini freschi al pesto e Gamberoni <i>Frische Nudeln mit Pesto und Riesengarnelen</i>	sfr. 28.00	sfr. 33.00



I Risotti / Risotto „Terreni alla Maggia Ascona“

- | | | |
|--|------------|------------|
| • Risotto al gorgonzola e mascarpone
<i>Risotto mit Gorgonzola und Mascarpone</i> | sfr. 18.00 | sfr. 23.00 |
| • Risotto al pesto genovese dello Chef Jean Pierre
<i>Risotto mit Basilikum, Knoblauch, Pinienkernen und Grana Padano</i> | sfr. 19.00 | sfr. 24.00 |
| • Risotto al vecchio aceto balsamico e gamberoni alla pioda
<i>Risotto mit altem Balsamico-Essig und Riesengarnelen vom Grill</i> | sfr. 28.00 | sfr. 33.00 |
| • Risotto al melone e prosciutto crudo nostrano
<i>Risotto mit Melone und Tessiner Rohschinken</i> | sfr. 23.00 | sfr. 28.00 |
| • Risotto al limone
<i>Zitronen Risotto</i> | sfr. 18.00 | sfr. 23.00 |



Pesci / Fische

- Filetti di branzino alla griglia con salsa al Pernod sfr. 43.00
Meerwolffilets vom Grill an leichter Pernod Saucen
- Code di gamberoni al curry madras e mela sfr. 43.00
Gebratene Riesengarnelen mit Curry und Äpfeln
- Filetto di cuore di tonno grigliato alla mediterranea sfr. 41.00
con capperi, olive e pomodoro
*Thunfischfilet grilliert an leichter mediterranen Sauce
mit Tomaten, Kapern und Oliven*

Contorno a scelta, tutte le nostre pietanze sono accompagnate da: riso in bianco, risotto, tagliatelle, patate al vapore, patate gratinate, patate fritte o verdure di stagione.

Beilage zur Auswahl, alle unsere Gerichte werden serviert nach Ihrer Wahl mit: Trockenreis, Risotto, Nudeln, Salzkartoffeln, Kartoffelgratin, Pommes frites oder Saison-Gemüse.



Carni / Fleisch

- Scaloppine di vitello al limone sfr. 42.00
Kalbsschnitzel an Zitronen-Sauce
- Costolette d'agnello al timo RR sfr. 45.00
Lammkoteletts an leichter Thymian-Sauce RR
- Filetto di manzo al pepe nostrano della Valle Maggia e grappa sfr. 49.50
Rindsfilet mit Maggia-Tal Pfeffer verfeinert mit Grappa
- Filetto di manzo all'aglio confitto e rosmarino sfr. 49.50
Rindsfilet mit kandiertem Knoblauch und Rosmarin
- Bocconcini di filetto di manzo Stroganoff sfr. 47.00
Rindsfilet-Würfel nach Stroganoff-Art
- Tartare di manzo tradizionale (min. 2 Persone) p.P. sfr. 40.00
Traditionelles Rinds Tartar (min. 2 Personen)

Contorno a scelta, tutte le nostre pietanze sono accompagnate da: riso in bianco, risotto, tagliatelle, patate al vapore, patate gratinate, patate fritte o verdure di stagione.

Beilage zur Auswahl, alle unsere Gerichte werden serviert nach Ihrer Wahl mit: Trocken Reis, Risotto, Nudeln, Salzkartoffeln, Kartoffelgratin, Pommes frites oder Saison-Gemüse.



Lo Chef consiglia: i piatti Fitness o dalla griglia

Der Chef empfiehlt: Fitnessteller oder vom Grill

Piatti Fitness / Fitnessteller:

Le portate vengono servite con rosetta di Burro e ricca insalata di stagione

Die Fitnessteller werden mit Kräuterbutter „provençale“ und reichhaltiges Saisonsalat serviert.

Dalla Griglia / Vom Grill:

Le portate vengono servite con verdure del giorno e un contorno a scelta: verdure del giorno; patate gratinate; patatine fritte; risotto al parmigiano; rosette di burro alla provençale

Diese Gerichte werden serviert mit Tagesgemüse und eine Beilage nach Ihrer Wahl: Tagesgemüse sowie Kartoffelgratin oder Risotto mit Parmesan oder Pommes Frites und Kräuterbutter „provençale“

	Fitness	Vom Grill
• Scaloppine di vitello Kalbsschnitzel	sfr. 41.00	sfr. 42.00
• Costolette d'agnello Lammkoteletten	sfr. 45.00	sfr. 46.00
• Filetto cuore di manzo Rindsfilet vom Mittelstück	sfr. 48.50	sfr. 49.50
• Code di gamberoni Riesengarnelen	sfr. 42.00	sfr. 43.00
• Filetti di branzino Meerwolffilets	sfr. 41.00	sfr. 42.00
• Filetto di Tonno rosso Thunfischfilet	sfr. 40.00	sfr. 41.00



Dolci / Süßwaren

- Panna cotta al coulis di lamponi sfr. 12.00
Rahmköpfchen mit Himbeermark
- Mousse al cioccolato con arance marinate sfr. 14.00
Schokoladen-Mousse mit Orangen
- Tiramisù fatto in casa sfr. 13.00
Hausgemachtes Tiramisu
- Tris di sorbetti con il loro coulis sfr. 14.00
Drei verschiedene Sorbets
- Semifreddo all'Amaretto di Saronno sfr. 14.00
Amaretto Halbgefrorenes
- Semifreddo alle fragole e cioccolato sfr. 13.00
Halbgefrorenes mit Erdbeeren und Schokolade
- Torta della nonna con gelato alla vaniglia, panna e salsina al cioccolato sfr. 12.00
Großmutter's Kuchen mit Vanilleglace, Schlagrahm und Schokoladensauce
- Pallina di gelato (diversi gusti a scelta) sfr. 4.00
Eisbecher (verschiedene Sorten)

**Provenienza della carne / Fleisch Herkunft:**

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

Provenienza del pesce / Fisch Herkunft:

Salmone affumicato / Rauchlachs	NOR
Seeteufel / Rana pescatrice	I / EU
Branzino / Meerwolffilet	I / F / EU
Gamberoni / Riesencrevetten	VN
Sogliola / Seezunge	NL
Tonno / Thunfisch	PH / F
Salmone fresco	GB / SCO

* Può essere stata prodotta con ormoni stimolatori di crescita e/o con antibiotici o altra sostanza antimicrobiche stimolatrici di crescita

* Kann mit Hormonen und/oder mit Antibiotika oder anderen antimikrobiellen Leistungsförderern erzeugt worden sein

“Invitiamo la nostra spettabile clientela che in caso di allergie, intolleranze o reazioni indesiderate ad ingredienti alimentari: di volersi annunciare al personale di servizio prima dell’ordine, affinché possiamo consigliarvi e proporvi alimenti privi di ingredienti a voi intolleranti o che vi provocano allergie.

Possiamo inoltre informarvi verbalmente su tutti gli ingredienti e le provenienze delle materie che utilizziamo per le preparazioni offerte.”

«Wir bitten unsere Gäste, uns im Falle von Allergien, Unverträglichkeiten oder Nebenwirkungen auf Lebensmittelzutaten zu informieren. Melden Sie es unserem Kellner vor der Bestellung, damit wir Sie zum Besten beraten können.

Wir informieren Sie auch über alle Zutaten und die Herkunft der Speisen, die wir für die angebotenen Gerichte verwenden.»

I prezzi si intendono IVA compresa

Preise sind inkl. MWSt.