



## **Snacks & More 15.00 – 18.00**

<b>Insalata di stagione</b>	CHF 14.00
<i>Saison Salatteller, Plat de salade, Salad dish</i>	
<b>Insalata di formentino con pancetta e crostini</b>	CHF 16.00
<i>Feldsalat mit Speck und Croutons</i>	
<i>Salade de mâche avec du lard et croûtons</i>	
<i>Corn lettuce salad with bacon and croutons</i>	
<b>Patatine fritte</b>	9.00
<i>Pommes frites, Pommes frites, French fries</i>	
<b>Bresaola su letto di rucola all'olio d'oliva e limone</b>	27.00
<i>Bresaola auf Rucolabett mit Olivenöl und Zitrone</i>	
<i>Bresaola sur lit de roquette à l'huile d'olive et citron</i>	
<i>Bresaola on a bed of rocket with olive oil and lemon</i>	
<b>Piatto di formaggi misti</b>	21.00
<i>Gemischter Käseteller, Plat de fromages assortis, Dish of assorted cheese</i>	
<b>Piatto Ticinese con affettati e formaggi misti</b>	27.00
<i>Tessiner Teller mit versch. Aufschnitt- und Käsesorten</i>	
<i>Plat tessinoise avec assiette de charcuterie et fromages</i>	
<i>Assortment of cured meats and mixed cheese</i>	



<b>Risotto "Carnaroli" ai funghi porcini</b>	30.00
<i>Risotto "Carnaroli" mit Steinpilzen</i>	
<i>Risotto "Carnaroli" aux bolets</i>	
<i>"Carnaroli" risotto with porcini mushrooms</i>	
<b>Risotto "Carnaroli" alla zucca e amaretto</b>	24.00
<i>Risotto "Carnaroli" mit Kürbis und Amaretto</i>	
<i>Risotto "Carnaroli" au potiron et amaretto</i>	
<i>"Carnaroli" risotto with pumpkin and amaretto</i>	
<b>Le Paste / Die Pastagerichte</b>	
<i>Spaghetti o penne al pomodoro e basilico</i>	19.00
<i>Spaghetti od. Penne an leichter Tomatensauce und Basilikum</i>	
<i>Spaghetti o penne avec sauce tomates et basilic</i>	
<i>Spaghetti or penne with tomato sauce and basil</i>	
<i>Spaghetti o penne all'arrabbiata</i>	19.50
<i>Spaghetti od. Penne an scharfer Tomatensauce</i>	
<i>Spaghetti o penne "all'arrabbiata" avec sauce tomates piccante</i>	
<i>Spaghetti or penne with spicy tomato sauce</i>	
<i>Spaghetti o penne al pesto genovese dello Chef Jean Pierre</i>	23.00
<i>Spaghetti mit Basilikum, Knoblauch, Pinienkernen, Parmesan und Olivenöl</i>	
<i>Spaghetti o penne avec pesto génois du chef Jean-Pierre</i>	
<i>Spaghetti or penne with Jean-Pierre's pesto sauce</i>	
<i>Spaghetti o penne aglio, olio e peperoncino</i>	19.00
<i>Spaghetti od. Penne mit Knoblauch, Olivenöl und scharfen Peperoncini</i>	
<i>Spaghetti o penne avec ail, huile d'olive et piments</i>	
<i>Spaghetti or penne with garlic, olive oil and chili peppers</i>	
<i>Spaghetti o penne alla bolognese rustica</i>	25.00
<i>Spaghetti od. Penne an hausgemachter Bolognese Sauce</i>	
<i>Spaghetti o penne sauce bolognaise</i>	
<i>Spaghetti or penne with bolognese sauce</i>	



## **I nostri panini con pane Baguette**

*Sandwiches mit Baguette, avec pain Baguette, with Baguette bread*

<i>Crudo Nostrano, Grana Padano e Rucola</i>	19.00
<i>Salame e Formaggio</i>	16.00
<i>Bresaola, Rucola, Grana Padano</i>	19.00
<i>Formaggio della Valle Leventina</i>	16.00
<i>Prosciutto Cotto</i>	16.00
<i>Al salmone affumicato</i>	24.00

## **Torta della nonna con gelato alla vaniglia**

12.00

### **panna e salsina al cioccolato**

*Großmutter's Kuchen mit Vanilleglace, Schlagrahm und Schokoladensauce*

*Gâteau de Mami avec glace à la vanille, chantilly et sauce au chocolat*

*Grandma's Cake with vanilla ice cream, whipped cream and chocolate sauce*

## **Panna cotta al coulis di castagne**

13.00

*Rahmköpfchen mit Kastanienpüree*

*Blanc manger avec coulis aux marrons*

*Sweetened cream set with chestnut sauce*

## **Diversi Gelati a pallina\***

4.00

*Fragola, Cioccolato, Limone, Stracciatella, Vaniglia, Caffè, Mango, Uva, Lampone, Cocco*

*Gemischtes Eis pro Kugel\**

*Erdbeeren, Schokolade, Zitrone, Stracciatella, Vanille, Mokka, Mango, Trauben, Himbeeren, Kokos*

*Boules de glace \**

*Fraise, chocolat, citron, stracciatella, vanille, café, mango, raisins, framboises, Coco*

*Ball of ice cream \**

*Strawberry, chocolate, lemon, stracciatella, vanilla, coffee, mango, grapes, raspberries, Coconut*

**Supplemento room service Casa Principale – Main House sfr. 10.- per persona ~ pro Person**

*Villa favorita – Villa Delta – Delta Resort sfr. 18.- per persona ~ pro Person*

*Extra room service Casa Principale – Main House sfr. 10.- par personne ~ for person*

*Villa favorita – Villa Delta – Delta Resort sfr. 18.- par personne ~ for person*

**I prezzi si intendono IVA compresa -Preise sind inkl. MWSt.**

**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

**Provenance de la viande / Meat origin:**

Poulet / chicken	CH
Canard / duck	F
Veau / veal	CH
Volaille guinée / guinea fowl	F
Agnau / Lamb	AUS
Boeuf / beef*	IRL
Porc / Pork	CH

**Provenance du poisson / Fish origin:**

Saumon fumé / <i>smoked salmon</i>	NOR
Filet de perche/ perch	I / EU
Loup de mer / sea bass	I / F / EU
Crevettes / <i>king prawns</i>	VN
Sole / Sole	NL
Thon / Tuna	PH / F
Saumon / Salmon	GB / SCO

\* Peut avoir été produit avec des hormones comme stimulateurs de performance et/ou avec des antibiotiques ou des autres substances antimicrobiennes comme stimulateurs des performances

\* Can be produced with hormones and / or with antibiotics or other antimicrobial performance promoters

**“Invitiamo la nostra splendida 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.»*

**Nous invitons notre clientèle en cas d'allergies, d'intolérances ou de réactions indésirables aux ingrédients alimentaires: de bien vouloir annoncer au personnel de service avant commande, afin que nous puissions vous conseiller et vous proposer des aliments sans ingrédients intolérants ou provoquant des allergies. Nous pouvons également vous informer verbalement de tous les ingrédients et origines des matériaux que nous utilisons pour les préparations proposées.**

*We invite our clients in case of allergies, intolerances or unwanted reactions to food ingredients: please announce it to our staff before order, so we can advise you and offer food without ingredients intolerant to you or causing allergies. We can also inform you verbally about all the ingredients and origins of the materials we use for the preparations offered.*

**I prezzi si intendono IVA compresa / Preise sind inkl. MWSt./ le prix sont avec VAT inclus / all prices include VAT.**