



## *Gli Antipasti / Die Vorspeisen*

	piccola	intera
<ul style="list-style-type: none"><li>• Carpaccio di cervo all'olio d'oliva e funghi porcini tiepidi <i>Hirsch Carpaccio an Olivenöl mit warmen Steinpilzen</i></li></ul>	sfr. 19.50	sfr. 26.-
<ul style="list-style-type: none"><li>• Terrina di fegato d'oca "mi-cuit" marinato al cognac e porto <i>Gänseleber Terrine mariniert mit Cognac und Portwein</i></li></ul>	sfr. 22.-	sfr. 29.-
<ul style="list-style-type: none"><li>• Cocktail di gamberetti calypso <i>Krevettencocktail calypso</i></li></ul>	sfr. 15.-	sfr. 19.50

## *Le Zuppe / Die Suppen*

<ul style="list-style-type: none"><li>• Crema ai funghi porcini <i>Steinpilzcrèmesuppe</i></li></ul>		sfr. 14.-
<ul style="list-style-type: none"><li>• Crema di zucca all'amaretto <i>Kürbiscrèmesuppe mit Amaretto</i></li></ul>		sfr. 13.-



## Le Insalate / Salat

	piccola	intera
<ul style="list-style-type: none"><li>• Insalata di formentino con pancetta e crostini <i>Feldsalat mit Speck und Croutons</i></li></ul>	sfr. 13.-	sfr. 16.-
<ul style="list-style-type: none"><li>• Insalata verde <i>Frischer grüner Salat</i></li></ul>	sfr. 10.-	sfr. 12.-
<ul style="list-style-type: none"><li>• Insalata mista di stagione <i>Gemischter Saison Salat</i></li></ul>	sfr. 12.-	sfr. 13.-
<ul style="list-style-type: none"><li>• Insalata riccia con strisce di salmone e pinoli <i>Frisee- Salat mit geräucherten Lachsstreifen und Pinienkernen</i></li></ul>	sfr. 19.-	sfr. 24.-
<ul style="list-style-type: none"><li>• Insalata autunnale con petto d'anatra affumicato e porcini <i>Herbstsalat mit geräucherter Entenbrust und Steinpilzen</i></li></ul>	sfr. 19.50	sfr. 26.-
<ul style="list-style-type: none"><li>• Insalata di finocchi e avocado con Gamberoni impanati in agrodolce <i>Fenchel und Avocado-Salat mit panierten Garnelen und süss saurer Sauce</i></li></ul>	sfr. 19.-	sfr. 25.-



## Le Paste / Die Pastagerichte

	piccola	intera
<ul style="list-style-type: none"><li>• Spaghetti o penne al pomodoro e basilico <i>Spaghetti od. Penne an leichter Tomatensauce und Basilikum</i></li></ul>	sfr. 17.-	sfr. 19.-
<ul style="list-style-type: none"><li>• Spaghetti o penne all'arrabbiata <i>Spaghetti od. Penne an scharfer Tomatensauce</i></li></ul>	sfr. 17.-	sfr. 19.50
<ul style="list-style-type: none"><li>• Spaghetti o penne al pesto genovese dello Chef Jean Pierre <i>Spaghetti mit Basilikum, Knoblauch, Pinienkernen, Parmesan und Olivenöl</i></li></ul>	sfr. 18.-	sfr. 23.-
<ul style="list-style-type: none"><li>• Spaghetti o penne aglio, olio e peperoncino <i>Spaghetti od. Penne mit Knoblauch, Olivenöl und scharfen Peperoncini</i></li></ul>	sfr. 17.-	sfr. 19.-
<ul style="list-style-type: none"><li>• Spaghetti o penne alla bolognese rustica <i>Spaghetti od. Penne an hausgemachter Bolognese Sauce</i></li></ul>	sfr. 19.-	sfr. 25.-
<ul style="list-style-type: none"><li>• Ravioli alla ricotta e spinaci con burro e salvia <i>Feine Quark- und Spinat-Ravioli an Salbeibutter</i></li></ul>	sfr. 19.-	sfr. 26.-
<ul style="list-style-type: none"><li>• Taglierini freschi ai funghi porcini trifolati <i>Frische feine Nudeln mit Steinpilz-Ragout</i></li></ul>	sfr. 26.-	sfr. 32.-



## *I Risotti / Risotto „Terreni alla Maggia Ascona“*

	piccola	intera
• Risotto al gorgonzola e mascarpone <i>Risotto mit Gorgonzola und Mascarpone</i>	sfr. 18.-	sfr. 23.-
• Risotto al pesto genovese dello Chef Jean Pierre <i>Risotto mit Basilikum, Knoblauch, Pinienkernen und Parmesan</i>	sfr. 19.-	sfr. 24.-
• Risotto al vecchio aceto balsamico e gamberoni alla pioda <i>Risotto mit altem Balsamico-Essig und Riesengarnelen vom Grill</i>	sfr. 29.-	sfr. 34.-
• Risotto ai funghi porcini <i>Risotto mit Steinpilzen</i>	sfr. 23.-	sfr. 30.-
• Risotto alla zucca e amaretto <i>Risotto mit Kürbis und Amaretto</i>	sfr. 19.-	sfr. 24.-
• Risotto al limone e mascarpone <i>Zitronenrisotto und Mascarpone</i>	sfr. 19.-	sfr. 23.-



## Pesci / Fische

- Filetti di branzino alla griglia al tris di aceto balsamico e pepe rosa all'olio d'oliva della Toscana sfr. 43.-  
*Meerwolffilets Filets an drei verschiedenen Balsamico-Essig-Saucen und rosa Pfeffer an Olivenöl aus der Toskana*
- Gamberoni su letto di funghi porcini e pancetta sfr. 49.-  
*Riesengarnelen auf einem Steinpilz- und Speckbett*
- Filetto di cuore di tonno grigliato alla mediterranea con capperi, olive e pomodoro sfr. 41.-  
*Thunfischfilet grilliert an leichter mediterranen Sauce mit Tomaten, Kapern und Oliven*
- Filetto di salmone scozzese alla griglia con salsina al Pernod sfr. 39.-  
*Schottisches Lachsfilet vom Grill an Pernodsauce*

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

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



## Carni / Fleisch

- **Ossobuco di vitello al Merlot** sfr. 42.-  
*Kalbshaxe mit Merlotsauce*
- **Costolette d'agnello al timo RR** sfr. 47.-  
*Lammkoteletts an leichter Thymian-Sauce RR*
- **Filetto di manzo al pepe verde e cognac** sfr. 52.-  
*Rindsfilet mit grünem Pfeffer verfeinert mit Cognac*
- **Bocconcini di filetto di manzo Stroganoff** sfr. 47.-  
*Rindsfilet-Würfel nach Stroganoff-Art*
- **Scaloppine di vitello ai funghi porcini trifolati** sfr. 47.-  
*Kalbsschnitzel an feinem Steinpilz-Ragout*
- **Scaloppine di vitello alla griglia con Rosette alla provenzale** sfr. 41.-  
*Kalbsschnitzel vom Grill mit provenzalischer Kräuterbutter*

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

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



*Lo Chef consiglia: La Selvaggina*  
*Der Chef empfiehlt: Die Wildspezialitäten*

- **Medaglioni di sella di capriolo al pepe nero e cognac (Austria)** sfr. 58.-  
*Rehrücken-Médailles an schwarzer Pfeffersauce und Cognac*
- **Medaglioni di sella di capriolo al Ratafià del Ticino (Austria)** sfr. 58.-  
*Rehrücken-Médailles verfeinert mit Ratafià (Nocino)*

Le nostre pietanze di selvaggina sono accompagnate da: crauti rossi, cavoletti di Bruxelles, mele con mirtilli, funghi porcini, castagne e passatelli al burro.

Unsere Wild-Gerichte werden serviert mit: Rotkraut, Rosenkohl, Apfel mit Preiselbeeren, Steinpilze, Kastanien und Spätzli.

**Sella di Capriolo “Grand Veneur” (Austria)**

con passatelli, crauti rossi, cavoletti di Bruxelles,  
mele con mirtilli, pere al vino rosso, funghi e castagne

**Rehrücken “Grand Veneur”(Österreich)**

Dazu Spätzli, Rotkraut, Rosenkohl, Apfel mit Preiselbeeren

Birnen an Rotwein, Pilze und Kastanien

Sfr. 65.- (p. Pers.) / Sfr. 130.- (2 Pers.)



## Dolci / Süßwaren

- Panna cotta alle castagne sfr. 13.-  
*Kastanien-Rahmköpfchen*
- Pere tiepide al Merlot e gelato alla cannella sfr. 15.-  
*Warme Birnen an Merlot mit Zimteis*
- Mousse al cioccolato con arance marinate sfr. 14.-  
*Schokoladen-Mousse mit Orangen*
- Vermicelli di Marroni al Kirsch con gelato alla vaniglia e meringhe sfr. 14.-  
*Vermicelles aus Maroni mit Kirsch, Vanilleeis und Meringe*
- Semifreddo all'Amaretto di Saronno sfr. 14.-  
*Amaretto Halbgefrorenes*
- Tortino al cuore di cioccolato fondente e gelato alla vaniglia sfr. 15.-  
*Schokoladen Törtchen mit Vanille Eis*
- Tiramisù fatto in casa sfr. 13.-  
*Hausgemachtes Tiramisu*
- Torta della nonna con gelato alla vaniglia, panna e salsina al cioccolato sfr. 12.-  
*Großmutter's Kuchen mit Vanilleglace, Schlagrahm und Schokoladensauce*
- Pallina di gelato (diversi gusti a scelta) sfr. 4.-  
*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*	AUS
Pollo / Poulet	CH

**Provenienza del pesce / Fisch Herkunft:**

Salmone affumicato / Rauchlachs	SCO
Seeteufel / Rana pescatrice	I / EU
Branzino / Meerwolffilet	I / F
Gamberoni / Riesencrevetten	VN
Sogliola / Seezunge	NL
Tonno / Thunfisch	I / F
Salmone fresco	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.**