

La carta Speisekarte

Selvaggina Wildfleisch

	Allergeni Allergene	Fr.
Il paté Paté in crosta di selvaggina, insalata di misticanza, salsa cumberland <i>Wildpastete im Teigmantel mit gemischtem Salat und Cumberland-Sauce</i>	1, 3, 7, 8, 9, 10, 12	26.50
 La carne salada Carne salada di cervo, zucca marinata, nocciole caramellate, gel di ribes <i>Salzgebeiztes Hirschcarpaccio mit mariniertem Kürbis, karamellisierten Haselnüssen und Johannisbeer-Gelee</i>	8	24.50
La papardella Papardelle al ragù di lepre <i>Pappardelle mit Hasenragout</i>	1, 3, 9, 12	25.50
 Il risotto Risotto ai funghi porcini <i>Steinpilz-Risotto</i>	7, 9, 12	26.50
Il duo di cervo e capriolo Medaglioni di cervo e capriolo, jus di selvaggina spezzato, purea di pastinaca affumicata, pere cotte al vin brûlé, gel di ribes, spaetzli di castagne <i>Medaillons von Hirsch und Reh, dazu gewürzter Wild-Jus, geräuchertes Pastinakenpüree, in Glühwein gekochte Birnen, Johannisbeer-Gelee und Maronen-Spätzle</i>	1, 3, 7, 9, 12	49.00
Il salmì Salmì di cinghiale con polenta bramata, cavolo rosso brasato <i>Wildschwein-Salmi mit Bramata-Polenta und geschmortem Rotkohl</i>	1, 7, 9, 12	43.50
La sella Sella di capriolo alla baden-baden (min. 2 persone) <i>Rehrücken Baden-Baden Art (min. 2 Personen)</i>	1, 9, 12	62.00



Vegetariano / Vegetarisch

Vegano / Vegan



Gluten free

Da condividere Zum gemeinsamen Genuss

Il Fritto Misto

Fritto misto con verdure, salsa tartara

Gemischte frittierte Meeresfrüchte mit Gemüse, Tartarsauce

1, 3, 4, 6

36.80

Il Foie gras

Crème brûlée di foie gras, mostarda di fichi e pan brioche tostato

Crème brûlée von Foie gras, Feigensenf und getoastetes Briochebrot

1, 3, 7, 10, 12

27.50

La Tartare

Tartare di orata all'erba cipollina, pane della Maggia

Doraden-Tatar mit Schnittlauch, Maggia-Brot

1, 4

24.80



Vegetariano / Vegetarisch

Vegano / Vegan



Gluten free



Insalate & Zuppe

Salate & Suppen

	Allergeni Allergene	Fr.
 Verde Insalata verde <i>Grüner Salat</i>	10	9.50
 Mista Insalata verde, pomodori datterini, carote, barbabietola, rapanelli, semi tostati <i>Grüner Salat mit Datterino-Tomaten, Karotten, Roter Bete, Radieschen und gerösteten Samen</i>	10	12.90
La Caesar Pan di zucchero sovracoscia di pollo alla piastra, grana, crostini, Caesar dressing <i>Zuckerhut-Salat, gegrillter Hähnchenoberschenkel, Grana Padano, Croutons, Caesar-Dressing</i>	1, 3, 4, 7, 8, 10	25.50
L'Insalata L.M. Misticanza, verdure alla griglia, gamberoni croccanti, dressing mango curry, panko croccante <i>Blattsalat, gegrilltes Gemüse, Riesengarnelen, Mango-Curry-Dressing, knuspriges Panko</i>	1, 2, 10	27.50
 La Zuppa Zuppa di cipolla gratinata al gruyère <i>Gratinierte Zwiebelsuppe mit Gruyère</i>	1, 7	17.50

 Vegetariano / Vegetarisch
 Vegano / Vegan
 Gluten free



Antipasti Vorspeisen

Allergeni
Allergene



Polpo e Patate

9, 14

23.50

Insalata di polpo e patate, olive ed emulsione al prezzemolo
Salat aus Pulpo und Kartoffeln, Oliven und Petersilien-Emulsion

Il Foie gras

1, 3, 7, 10,
12

29.50

Crème brûlée di foie gras, mostarda di fichi e pan brioche tostato
Crème brûlée von Foie gras, Feigensenf und getoastetes Briochebrot

La Tartare di Orata

1, 4

24.80

Tartare di orata all'erba cipollina, pane della Maggia
Doraden-Tatar mit Schnittlauch, Maggia-Brot

La Tartare di Manzo L.M.

1, 4, 7, 10

140gr

Battuta di fassona, scalogno, capperi, cetriolini, prezzemolo,
erba cipollina, pane della Vallemaggia

26.90

200gr

*Fassona-Rindfleisch, Schalotte, Kapern, Gewürzgurken,
Petersilie, Schnittlauch, Vallemaggia-Brot*

36.50



Vegetariano / Vegetarisch
Vegano / Vegan



Gluten free



Pasta e risotto

Teigwaren und Risotto

Allergeni
Allergene

	La Lasagna Lasagnetta al cavolo nero, patate e provola affumicata <i>Lasagnetta mit Schwarzkohl, Kartoffeln und geräuchertem Provola-Käse</i>	1, 3, 7	23.80
	La Linguina Linguine alle vongole <i>Linguine mit Venusmuscheln</i>	1, 12, 14	28.50
	Lo Gnocco Gnocco di zucca, fonduta al formaggio d'alpe ticinese, nocciole caramellate <i>Kürbisgnocchi, Fonduta aus Tessiner Alpkäse, karamellisierte Haselnüsse</i>	1, 3, 7, 8	24.50
	Lo Scoglio Paccheri con frutti di mare e pomodorini datterini <i>Paccheri mit Meeresfrüchten und Datterini-Tomaten</i>	1, 2, 12, 14	31.50



Vegetariano / Vegetarisch

Vegano / Vegan



Gluten free



Plant based

Allergeni
Allergene



Avocado

11

23.80

Tartare di avocado e pomodori secchi, falafel, dressing tahini acidulo alla menta

Avocado- und getrocknete-Tomaten-Tatar, Falafel, säuerliches Tahini-Minz-Dressing



Crema di zucca

6

25.70

Crema di zucca ai sapori thai, tofu saltato, semi di zucca tostati

Kürbiscreme mit thailändischen Aromen, gebratener Tofu, geröstete Kürbiskerne



Bowl Autunnale

11

26.50

Riso rosso, zucca arrostita, brocolo, porcini trifolati, humus di ceci, cipolla rossa caramellata, salsa tahina

Roter Reis, gerösteter Kürbis, Brokkoli, sautierte Steinpilze, Kichererbsen-Hummus, karamellisierte rote Zwiebel, Tahina-Sauce



Vegan Burger

1, 6, 10

31.50

Hamburger vegetale, mayo miso, cipolla confit, cavolo rosso in agrodolce, insalata

Pflanzlicher Burger, Miso-Mayonnaise, konfierte Zwiebel, süß-saurer Rotkohl, Salat



Vegetariano / Vegetarisch



Vegano / Vegan



Gluten free



Secondi di carne

Fleischgerichte

Allergeni
Allergene

La Guancetta

1, 7, 9, 12

43.50

Guancetta di vitello brasata al Merlot, polenta bramata,
scalogno glassato al vino rosso

*Kalbsbäckchen im Merlot geschmort, Bramata-Polenta,
Schalotte in Rotwein glaciert*



La Tagliata di Manzo

12

44.80

Tagliata di manzo argentino porcini trifolati, patate arrosoto e chimichurri

*Argentinisches Rinder-Tagliata, sautierte Steinpilze,
Bratkartoffeln und Chimichurri*

Hamburger L.M.

1, 6, 7, 10,
12

31.50

Hamburger di manzo, cipolla confit, cetriolini, Casera, bacon, BBQ sauce

Rindfleisch-Burger, Zwiebel-Confit, Gurken, Casera-Käse, Speck, BBQ-Sauce

Pulled Pork Burger

1, 3, 6, 7, 12

29.50

Spalla di maiale sfilacciata impanata con panko, BBQ sauce,
cavolo rosso in agrodolce

*Pulled Pork-Schulter paniert mit Panko, BBQ sauce,
süß-saurer Rotkohl*



Supplemento ulteriore contorno

9

3.00

Zuschlag für weitere Beilage



Contorni: risotto parmigiano o zafferano

7, 9, 12

5.00

Beilagen: Parmesan- oder Safranrisotto



Gluten free



Secondi di pesce

Fischgerichte

	Allergeni Allergene	
L'Orata Trancio di orata alla piastra, crema di zucca, patate all'olio d'oliva, beurre blanc al vermouth bianco e dragoncello <i>Wolfsbarsch-Filets mit Escarole, Kapern, Oliven, getrockneten Tomaten, Kürbis</i>	1, 4, 7, 12	42.50
Il Fritto Misto Fritto misto di mare, patatine fritte, salsa tartara <i>Frittierter Meeresmix, Pommes frites, Sauce Tartare</i>	1, 2, 3, 14	36.80
 Il Persico Filetto di pesce persico al burro e salvia, risotto al parmigiano <i>Eglifilet mit Butter und Salbei, Risotto mit Parmesan</i>	4, 7, 9, 12	33.80
 Supplemento ulteriore contorno <i>Zuschlag für weitere Beilage</i>	9	3.00
 Contorni: risotto parmigiano o zafferano <i>Beilagen: Parmesan- oder Safranrisotto</i>	7, 9, 12	5.00
 Gluten free		



Pizze Stagionali

Saisonale Pizzen

Allergeni
Allergene

Zucca e salsiccia Crema di zucca, mozzarella fior di latte, salsiccia, e pomodorini secchi <i>Kürbiscreme, Fior di Latte-Mozzarella, Salsiccia und getrockneten Tomaten</i>	1, 7	27.50
Sfiziosa Pomodoro, mozzarella fior di latte, porcini trifolati, crudo e pistacchio <i>Tomaten, Fior di Latte-Mozzarella, sautierten Steinpilzen, Rohschinken und Pistazien</i>	1, 7, 8	29.50

Pizze Classiche

Klassische Pizzen

Margherita  Pomodoro, mozzarella Fior di latte e basilico <i>Tomaten, Fior di Latte Mozzarella und Basilikum</i>	1, 7	16.50
Napoli Pomodoro, mozzarella Fior di latte, olive, capperi, acciughe <i>Tomaten, Fior di Latte Mozzarella, Oliven, Kapern, Sardellen</i>	1, 4, 7	18.50
Rucola e mascarpone  Pomodoro, mozzarella Fior di latte, rucola, mascarpone <i>Tomaten, Fior di Latte Mozzarella, Rucola, Mascarpone</i>	1, 7	22.50
Prosciutto Pomodoro, mozzarella Fior di latte, prosciutto cotto <i>Tomaten, Fior di Latte Mozzarella, Schinken</i>	1, 7	22.50
Lago Maggiore Pomodoro, mozzarella Fior di latte, melanzane fritte, prosciutto cotto, scamorza affumicata, grana <i>Tomaten, Fior di latte Mozzarella, gebratene Auberginen, Schinken, geräucherter Scamorza-Käse, Grana-Käse</i>	1, 7	26.50
Carpaccio Pomodoro, mozzarella Fiori di latte, carpaccio di manzo, funghi champignon, rucola e Grana Padano <i>Tomaten, Fior di latte Mozzarella, Rinds-Carpaccio, Champignons-Pilze, Rucola und Grana Padano Käse</i>	1, 7	28.50



Pizze Classiche

Klassische Pizzen

Allergeni
Allergene

Salame piccante Pomodoro, mozzarella Fior di latte, salame piccante <i>Tomaten, Fior di Latte Mozzarella, scharfe Salami</i>	1, 7	22.50
Vegetariana 🌿 Pomodoro, mozzarella Fior di latte, verdure grigliate, Grana Padano <i>Tomaten, Fior di Latte Mozzarella, gegrilltes Gemüse, Grana Padano</i>	1, 7	22.50
Prosciutto e funghi Pomodoro, mozzarella Fior di latte, prosciutto cotto e funghi champignon <i>Tomaten, Fior di Latte Mozzarella, gekochter Schinken und Champignons</i>	1, 7	22.50
4 formaggi 🌿 Pomodoro, mozzarella Fior di latte, Gorgonzola, Fontina e Grana Padano <i>Tomaten, Fior di Latte Mozzarella, Gorgonzola, Fontina und Grana Padano</i>	1, 7	23.50
Tonno e cipolle Pomodoro, mozzarella Fior di latte, tonno, cipolle <i>Tomaten, Fior di Latte Mozzarella, Thunfisch, Zwiebeln</i>	1, 4, 7	24.00
4 Stagioni Pomodoro, mozzarella Fior di latte, carciofini, funghi champignon, prosciutto cotto, olive <i>Tomaten, Fior di Latte Mozzarella, kleine Artischocken, Champignons, gekochter Schinken, Oliven</i>	1, 7	24.90
Calzone Pomodoro, mozzarella Fior di latte, prosciutto cotto, funghi champignon <i>Tomaten, Fior di latte Mozzarella, gekochter Schinken, Champignons</i>	1, 7	24.90
Tronchetto Mozzarella Fior di latte, mascarpone, prosciutto cotto, rucola, pomodorini cherry <i>Fior di latte Mozzarella, Mascarpone, gekochter Schinken, Rucola, Cherrytomaten</i>	1, 7	28.00
Crudo Pomodoro, mozzarella fior di latte, prosciutto crudo di Parma <i>Tomaten, Fior di Latte Mozzarella, Rohschinken aus Parma</i>	1, 7	28.50
Focaccia 🌿 Rosmarino, fiocchi di sale e olio d'oliva <i>Rosmarin, Salzflocken und Olivenöl</i>	1	9.50

Le preparazioni di alcuni nostri piatti potrebbero prevedere l'utilizzo di additivi alimentari naturali. In conformità con le prescrizioni previste dalla legge, il pesce destinato ad essere consumato crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva. Potrebbe inoltre essere stato mantenuto a temperature negative (-20°C per 24 ore/-35°C per 15 ore) e aver subito trattamento di congelamento.

Einige unserer Gerichte könnten mit natürlichen Lebensmittelzusätzen zubereitet worden sein. Gemäss den gesetzlichen Bestimmungen wurde der roh zu verzehrende Fisch einer präventiven Behandlung unterzogen. Er wurde gegebenenfalls bei negativen Temperaturen aufbewahrt (-20°C für 24 Stunden / -35°C für 15 Stunden) und könnte gegebenenfalls tiefgefroren worden sein.

Provenienza della carne / Herkunft Fleisch

Manzo/Rindfleisch: CH/AR/IT; Pollo/Geflügel: IT; Maiale/Schweinefleisch: CH; Salame/Salami: CH; Prosciutto cotto/Schinken: CH; Prosciutto crudo/Rohschinken: CH; Carpaccio di manzo/Rinds-Carpaccio: CH; Pancetta/Speck: CH; Vitello/ Kalbfleisch: CH; Galletto/ Hahnenfuß: IT; Cervo: AT; Capriolo: AT/PL; Cinghiale: AT; Lepre: UY;

Provenienza del pesce / Herkunft Fisch

Gambero Rosso/Rote Garnele: FAO 37; Tonno/Thunfisch: FAO 87 SUD/EST Equador/FAO 51 Oceano Indiano Mauritius; Persico/Barsch: FAO 04/05; Frittura Mista/Frittierte Fisch: IT FAO 51/57; Ombrina/Ombrina: HR; Branzino/ Wolfsbarsch: GR; Salmone/ Lachs: NO; Polpo: SP FAO 34; Orata: GRC;

Provenienza dei derivati dalla soia / Herkunft der Soja-Erzeugnisse

Seitan: CH; Tofu: CH

Allergeni e intolleranze alimentari

Nahrungsmittelallergien und -unverträglichkeiten

1. Cereali contenenti glutine (cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati, tranne: Sciroppi di glucosio a base di grano, incluso destrosio; Malto destrine a base di grano; Sciroppi di glucosio a base di orzo, Cereali utilizzati per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola
Glutenhaltige Getreide namentlich Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, sowie daraus hergestellte Erzeugnisse
2. Crostacei e prodotti a base di crostacei
Krustentiere und Krustentiererzeugnisse
3. Uova e prodotti a base di uova (sono comprese le uova di tutte le specie di animali ovipari)
Eier: Eier und Eierzeugnisse
4. Pesce e prodotti a base di pesce, tranne: gelatina di pesce utilizzata come supporto per preparati di vitamine o carotenoidi; gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra e nel vino
Fisch: Fisch und Fischerzeugnisse
5. Arachidi e prodotti a base di arachidi.
Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse
6. Soia e prodotti a base di soia, tranne: olio e grasso di soia raffinato; tocoferoli misti naturali (E306), tocoferolo D-alfa naturale a base di soia; oli vegetali derivati da fitosteroli e fitosteroli esteri a base di soia; estere di stanolo vegetale prodotto da steroli di olio vegetale a base di soia
Soja und Sojaerzeugnisse
7. Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio), tranne: siero di latte utilizzato per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola; latticello (sono compresi latte bovino, caprino, ovino e ogni tipo di prodotto da essi derivato)
Milch und Milcherzeugnisse (einschliesslich Laktose)
8. Frutta a guscio, vale a dire: mandorle (*Amigdalus communis* L.), nocciole (*Corylus avellana*), noci (*Juglans regia*), noci di acagiù (*Anacardium occidentale*), noci di pecan (*Carya illinoensis* Wangenh K. Koch), noci del Brasile (*Bertholletia excelsa*), pistacchi (*Pistacia vera*), noci macadamia o noci del Queensland (*Macadamia ternifoliae*) e i loro prodotti, tranne per la frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.
Schalenfrüchte: Mandel, Haselnuss, Walnuss, Cashewnuss, Pecannuss, Paranuss, Pistazie, Macadamianuss
9. Sedano e prodotti a base di sedano
Sellerie und Sellerieerzeugnisse
10. Senape e prodotti a base di senape
Senf und Senferzeugnisse
11. Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo.
Sesamsamen und Sesamsamenerzeugnisse
12. Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10mg/kg o 10mg/l espressi in termini di SO₂ totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostituiti e conformemente alle istruzioni dei fabbricanti.
Schwefeldioxid und Sulfite (bei einer Konzentration von mindestens 10mg/kg oder 10mg/l)
13. Lupini e prodotti a base di lupini
Süsslupinen und Süsslupinenerzeugnisse
14. Molluschi e prodotti a base di molluschi
Weichtiere (Mollusken, Schnecken, Tintenfische, Muscheln und Austern) und Weichtierererzeugnisse

Trattamento ormoni

Hormonbehandlung

Può essere stato prodotto con ormoni e antibiotici e/o altre sostanze antimicrobiche per aumentare le prestazioni degli animali.
Kann mit Hormonen und Antibiotika und/oder anderen antimikrobiellen Substanzen hergestellt worden sein, um die Leistung der Tiere zu steigern.