

La carta Speisekarte

Specialità della casa
Spezialität des Hauses

Fondue Chinoise

Fr. 46.50 / p.p. Carne di manzo, cervo e cavallo con:
Rind-, Hirsch- und Pferdefleisch mit:

Fr. 49.50 / p.p. Solo carne di manzo con:
Nur Rindfleisch mit:

Allergeni
Allergene

3, 7, 9	Salsa curry / Curry-Sauce
3, 10	Salsa rosa / Cocktail-Sauce
3, 10	Salsa all'aglio / Knoblauch-Sauce
3, 4, 10	Salsa tartare / Tartar-Sauce
1, 6, 9, 10	Salsa barbecue / Barbecue-Sauce

Contorni: Patatine fritte e riso
Beilagen: Pommes Frites und Reis

Menu degustazione vegetariano

Degustationsmenü Gemüse

3 portate / 3 Gänge Fr. 62.00

4 portate / 4 Gänge Fr. 77.00

Allergeni
Allergene

1, 8, 10

Avocado

Tartare di avocado con cuore di carciofino, pomodorini confit,
dressing al lime, pane nero tostato alla menta

*Avocado-Tartar mit Artischockenherz, konfierten Kirschtomaten, Limettendressing,
getoastetes Schwarzbrot mit Minze*

1, 6, 9

Lasagna vegana

Zucchine, peperoni, melanzane grigliate,
besciamella al latte di soia, pomodoro

Zucchini, Paprika, gegrillte Aubergine, Sojamilch-Béchamel, Tomate

6

Tofu

Tagliata di tofu marinato, funghi misti saltati, verdure orientali

*Marinierter Tofu in Scheiben geschnitten, sautierte gemischte Pilze, orientalisches
Gemüse*

6

Sorbetto

Sorbetto al lampone e salsa al cioccolato

Himbeersorbet und Schokoladensauce



Vegetariano / Vegetarisch



Vegano / Vegan



Gluten free

Menu degustazione di carne

Degustationsmenü Fleisch

3 portate / 3 Gänge Fr. 69.00

4 portate / 4 Gänge Fr. 86.00

Allergeni
Allergene

1, 8, 9, 10

Tartare di Manzo

Tartare di Fassona Piemontese 100g

Tatar vom Piemonteser Fassona-Rind 100g

7, 9, 12

Risotto al Tartufo nero

Risotto "Riso Goio DOP" con fonduta di Castelmagno e tartufo nero
*"Riso Goio DOP" Risotto mit geschmolzenem Castelmagno-Käse und
schwarzem Trüffel*

3, 7

Tagliata

Tagliata di scottona (120g) alla griglia con rucola, grana,
patate al rosmarino

*Tranchierter Rinds-Entrecôte (120g) mit Rucola, Grana-Käse,
Rosmarinkartoffeln*

3, 7

Tortino

Tortino al cioccolato con gelato alla vaniglia

Schokoladentörtchen mit Vanilla-Eis



Vegetariano / Vegetarisch

Vegano / Vegan



Gluten free

Menu degustazione di pesce

Degustationsmenü Fisch

3 portate / 3 Gänge Fr. 72.00

4 portate / 4 Gänge Fr. 89.00

Allergeni
Allergene

1, 3, 4, 7, 8

Cubi di salmone

Cubi di salmone "Wester Ross" marinato agli agrumi, maionese allo zafferano, crumble al nero di seppia, jam alla mela verde

Mit Zitrusfrüchten marinierte Wester-Ross-Lachswürfel, Safranmayonnaise, Tintenfisch-Crumble, grüne Apfelmarmelade

2, 7, 9, 14

Scampi cacio e pepe 🌾

Risotto "Riso Goio DOP" al cacio e pepe, battuta di scampo crudo ed emulsione di limone

Risotto "Riso Goio DOP" Cacio e Pepe, rohe Garnele und Zitronenemulsion

4, 9

Branzino 🌾

Branzino alla piastra con carciofi, olive, capperi, limone, patate schiacciate




Wolfsbarsch vom Grill mit Artischocken, Oliven, Kapern, Zitrone und Kartoffelpüree

3, 7

Crème brûlée 🌿

Crème brûlée, jam al mandarino e fichi freschi




Crème brûlée, Mandarinen-Konfitüre und frischen Feigen

 Vegetariano / Vegetarisch
 Vegano / Vegan
 Gluten free



Insalate & Zuppe Salate & Suppen

	Allergeni Allergene	Fr.
 Verde Insalata verde <i>Grüner Salat</i>	8, 10	9.50
 Mista Insalata mista <i>Gemischter Salat</i>	8, 10	12.90
 Sapore d'Inverno Insalata di formentino, carciofi freschi con scaglie di grana e noci <i>Nüsslisalat, frische Artischocken, Granaspäne und Nüsse</i>	3, 7, 8, 10	24.70
Insalata Lago Maggiore Misticanza, gamberoni saltati, zucchine e melanzane grigliate, pomodori confit, maionese al mango, sesamo nero <i>Gemischter Blattsalat, sautierte Garnelen, gegrillte Zucchini und Auberginen, konfierte Tomaten, Mango-Mayonnaise, schwarzer Sesam</i>	2, 3, 11	26.30
Caesar salad Pollo, lattuga Pan di zucchero, pomodori confit, carciofi croccanti, grana a scaglie, salsa Ceasar, crostini di focaccia <i>Poulet, Zuckerhutsalat, konfierte Tomaten, knackigen Artischocken, Grana-Späne, Caesar-Sauce, Focaccia-Croutons</i>	1, 3, 7, 9	26.70
 Zucca Crema di zucca con spirale di caprino fresco, nocciole tostate <i>Kürbiscremesuppe mit Ziegenfrischkäse und getoasteten Haselnüssen</i>	1, 7, 8	19.60

-  Vegetariano / Vegetarisch
-  Vegano / Vegan
-  Gluten free



Antipasti Vorspeisen

	Allergeni Allergene	
Bruschette	1, 7, 8	17.50
Tris di bruschette con pomodorini confit e pomodoro bruciato, noci e crema di castelmagno, lardo e miele di bosco <i>Bruschette-Trio: konfierte Tomaten und gebrannte Tomate, Nüsse und Castelmagno-Käsecreme, Lardo und Honig</i>		
Culatello	1, 7	23.20
Culatello, gnocco fritto, stracchino, marmellata di arancia amara e maggiorana <i>Culatello Rohschinken, Gnocco Fritto, Stracchino-Käse, Bitterorangen-Majoran-Marmelade</i>		
Tartare di ricciola e gambero	1, 2, 4	26.30
Tartare di ricciola e gambero rosso di Mazara del Vallo, coulis di pomodorini gialli, crostini al basilico <i>Tatar von Bernsteinmakrele und roter Garnele aus Mazara del Vallo, Coulis von gelben Cherrytomaten, Basilikum-Croûtons</i>		
Tartare di manzo	1, 8, 9, 10	140gr 26.70 200gr 35.70
Tartare di Fassona Piemontese 140g / 200g <i>Tartare vom Piemonteser Fassona-Rind 140gr / 200g</i>		
Cubi di salmone	1, 3, 4, 7, 8	26.80
Cubi di salmone "Wester Ross" marinato agli agrumi, maionese allo zafferano, crumble al nero di seppia, jam alla mela verde <i>Mit Zitrusfrüchten marinierte Wester-Ross-Lachswürfel, Safranmayonnaise, Tintenfisch-Crumble, grüne Apfelmarmelade</i>		








Vegetariano / Vegetarisch
Vegano / Vegan






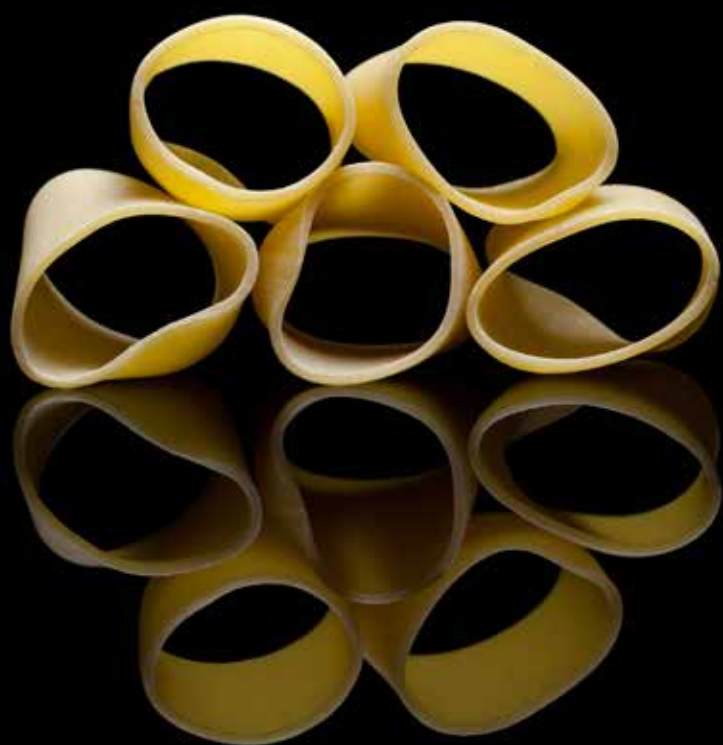
Gluten free



Plant based

	Allergeni Allergene	
 Lasagna vegana Zucchine, peperoni, melanzane grigliate, besciamella al latte di soia, pomodoro <i>Zucchini, Paprika, gegrillte Aubergine, Sojamilch-Béchamel, Tomate</i>	1, 6, 9	22.80
 Avocado Tartare di avocado con cuore di carciofino, pomodorini confit, dressing al lime, pane nero tostato alla menta <i>Avocado-Tartar mit Artischockenherz, konfierten Kirschtomaten, Limettendressing, getoastetes Schwarzbrot mit Minze</i>	1, 8, 10	23.20
  Quinoa Bowl di quinoa, formentino, tofu, semi di sesamo nero, carciofi, chutney di cipolla rossa <i>Quinoa-Bowl, Nüsslisalat, Tofu, schwarzer Sesam, Artischocken, rote Zwiebelchutney</i>	6, 8, 9, 10, 12	25.70
  Tofu Tagliata di tofu marinato, funghi misti saltati, verdure orientali <i>Marinierter Tofu in Scheiben geschnitten, sautierte gemischte Pilze, orientalisches Gemüse</i>	6	30.40
 Impossible Burger Hamburger sbagliato (140g) di verdure con insalata, pomodori, cetrioli, salsa BBQ, patatine fritte <i>Falscher Burger (140g) mit Gemüse, Salat, Tomaten, Gurken, BBQ-Sauce, Pommes frites</i>	1, 9	30.70

-  Vegetariano / Vegetarisch
-  Vegano / Vegan
-  Gluten free






Pasta e risotto

Teigwaren und Risotto

Allergeni
Allergene

	Gnocchi Gnocchi di patate e timo fatte in casa, crema di parmigiano in crosta di olive <i>Hausgemachte Kartoffel-Thymian-Gnocchi mit Parmesancreme in einer Olivenkruste</i>	1, 3, 7	25.20
 	Tartufo nero Risotto "Riso Goio DOP" con fonduta di Castelmagno e tartufo nero <i>Risotto "Riso Goio DOP" mit geschmolzenem Castelmagno-Käse und schwarzem Trüffel</i>	7, 9, 12	26.30
	Tagliolini Tagliolini con crudo di tonno a cubetti, bisque di crostacei, verdure <i>Tagliolini mit gewürfeltem rohem Thunfisch, Krustentier-Bisque, Gemüse</i>	1, 2, 3, 4, 5, 9, 12	26.80
	Scampi cacio e pepe Risotto "Riso Goio DOP" al cacio e pepe, battuta di scampo crudo ed emulsione di limone <i>Risotto "Riso Goio DOP" Cacio e Pepe, rohe Garnele und Zitronenemulsion</i>	2, 7, 9, 14	27.80
	Scoglio Spaghetti ai frutti di mare e pomodorini cherry <i>Spaghetti mit Meeresfrüchten und Kirschtomaten</i>	1, 2, 4, 9, 12, 14	28.80

-  Vegetariano / Vegetarisch
-  Vegano / Vegan
-  Gluten free



Dalla griglia e Non Gegrilltes und mehr

	Allergeni Allergene	
Brasato	1, 7, 9, 12	37.60
Brasato e polenta <i>Rinderschmorbraten mit Polenta</i>		
 Tagliata	3, 7	44.50
Tagliata di scottona (240g) alla griglia con rucola, grana, patate al rosmarino <i>Tranchierter Rinds-Entrecôte (240g) mit Rucola, Grana-Käse, Rosmarinkartoffeln</i>		
Cordon Bleu	1, 3, 7	45.50
Vitello, Formaggella Valle Maggia da latte crudo, prosciutto cotto, impanatura al panko, patatine fritte <i>Kalbfleisch, Formaggella Valle Maggia Käse aus Rohmilch gekochter Schinken, Panko-Panade, Pommes Frites</i>		
Rib-Eye	9	49.80
Rib-eye (300gr) alla griglia con patate al rosmarino e verdure <i>Rib-Eye (300g) vom Grill mit Rosmarinkartoffeln und Gemüse</i>		
 Fassona	9	56.00
Filetto di Fassona (220g) alla griglia con patate al rosmarino e verdure <i>Gegrilltes Fassona-Rinderfilet (220g) mit Rosmarinkartoffeln und Gemüse</i>		
Hamburger L.M.	1, 9, 10, 12	30.90
Carne di Angus, cipolla rossa caramellata, pomodori confit, Swiss bacon croccante, patatine fritte e salsa L.M. <i>Angus-Rindfleisch, karamellisierte rote Zwiebel, konfierte Tomaten, knuspriger Swiss-Bacon, Pommes Frites und Sauce L.M.</i>		
Hamburger d'Inverno	1, 7, 8	33.70
Carne di Angus, porcini, salsa Castelmagno, zucca grigliata, nocciole tostate, patatine fritte <i>Angus-Rindfleisch, Steinpilze, Castelmagno-Käsesauce, gegrillter Kürbis, geröstete Haselnüsse, Pommes Frites</i>		
 Supplemento ulteriore contorno	9	3.00
<i>Zuschlag für weitere Beilage</i>		
 Contorni: risotto parmigiano o zafferano	7, 9, 12	5.00
<i>Beilagen: Parmesan- oder Safranrisotto</i>		
 Gluten free		



Secondi di pesce

Fischgerichte

	Allergeni Allergene	
Persico	1, 4, 7, 9	33.80
Filetti di persico burro e salvia con patate schiacciate e sauté di verdure <i>Barschfilets mit Butter, Salbei, Kartoffeln und Gemüse</i>		
Fritto	1, 2, 3, 4, 8, 10, 14	36.80
Fritto misto di mare e verdure con patatine fritte <i>Gemischte frittierte Meeresfrüchte und Gemüse mit Pommes Frites</i>		
 Branzino	4, 9	39.80
Branzino alla piastra con carciofi, olive, capperi, limone, patate schiacciate <i>Wolfsbarsch vom Grill mit Artischocken, Oliven, Kapern, Zitrone und Kartoffelpüree</i>		
Astice	1, 2, 4, 7, 9, 11, 12	57.00
Astice, spinacini saltati, crema alla zucca, bisque, pan brioche burro e lemongrass <i>Hummer, sautierter junger Spinat, Kürbiscreme, Biskuit, Brioche-Brot, Butter und Zitronengras</i>		
 Supplemento ulteriore contorno	9	3.00
<i>Zuschlag für weitere Beilage</i>		
 Contorni: risotto parmigiano o zafferano	7, 9, 12	5.00
<i>Beilagen: Parmesan- oder Safranrisotto</i>		
 Gluten free		




Pizze Speciali

Pizza-Specials

	Allergeni Allergene	
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	26.80
Sfiziosa Pomodoro, mozzarella Fior di latte, pistacchio, crudo e porcini <i>Tomaten, Fior di latte Mozzarella, Pistazien, Rohschinken und Steinpilze</i>	1, 7, 8	27.30

Pizze Stagionali

Saisonale Pizzas

	Allergeni Allergene	
Radicchio  Pomodoro, mozzarella Fior di latte, radicchio trevisano, gorgonzola D.O.P, nocciole tostate <i>Tomaten, Mozzarella Fior di Latte, Radicchio, Gorgonzola D.O.P, getoastete Nüsse</i>	1, 7, 8	25.20
Salsiccia e friarielli Mozzarella Fior di latte, salsiccia, friarielli <i>Mozzarella Fior di Latte, Salsiccia, Rübstiele</i>	1, 7	25.20



Pizze Classiche

Klassische Pizzas

	Allergeni Allergene	
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	22.10
Prosciutto Pomodoro, mozzarella Fior di latte, prosciutto cotto <i>Tomaten, Fior di Latte Mozzarella, Schinken</i>	1, 7	22.10
Salame piccante Pomodoro, mozzarella Fior di latte, salame piccante <i>Tomaten, Fior di Latte Mozzarella, scharfe Salami</i>	1, 7	22.10
Vegetariana  Pomodoro, mozzarella Fior di latte, verdure grigliate, Grana Padano <i>Tomaten, Fior di latte Mozzarella, gegrilltes Gemüse, Grana Padano</i>	1, 3, 7	22.10
Prosciutto e funghi Pomodoro, mozzarella Fior di latte, prosciutto cotto e funghi champignon <i>Tomaten, Fior di Latte Mozzarella, Schinken und Champignons</i>	1, 7	23.20
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	23.20
Tonno e cipolle Pomodoro, mozzarella Fior di latte, tonno, cipolle <i>Tomaten, Fior di latte Mozzarella, Thunfisch, Zwiebeln</i>	1, 4, 7	24.20
Supplemento impasto multicereali <i>Zuschlag für Vollkornteig</i>		1.00



Pizze Classiche

	Allergeni Allergene	
4 Stagioni Pomodoro, mozzarella Fior di latte, carciofini, funghi champignon, prosciutto cotto, olive <i>Tomaten, Fior di Latte Mozzarella, kleine Artischocken, Champignons, Schinken, Oliven</i>	1, 7	24.70
Calzone Pomodoro, mozzarella Fior di latte, prosciutto cotto, funghi champignon <i>Tomaten, Fior di latte Mozzarella, Schinken, Champignons</i>	1, 7	24.70
Crudo Pomodoro, mozzarella Fiori di latte, prosciutto crudo <i>Tomaten, Fior di latte Mozzarella, Rohschinken</i>	1, 7	25.20
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, 3, 7	25.20
Tronchetto Mozzarella Fior di latte, mascarpone, prosciutto cotto, rucola, pomodorini cherry <i>Fior di latte Mozzarella, Mascarpone, Kochschinken, Rucola, Cherrytomaten</i>	1, 7, 10	25.20
Frutti di mare Pomodoro, mozzarella Fior di latte, frutti di mare, aglio <i>Tomaten, Fior di latte Mozzarella, Meeresfrüchte, Knoblauch</i>	1, 4, 7	25.70
Focaccia 🌿 Rosmarino, fiocchi di sale e olio d'oliva <i>Rosmarin, Salzflöckchen und Olivenöl</i>	1	9.30
Supplemento impasto multicereali <i>Zuschlag für Vollkornteig</i>		1.00

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/IT; Lepre/Hase: UR/AR; Pollo/Geflügel: IT, BR; Maiale/Schweinefleisch: CH; Cervo/Hirsch: PL/NZ; Capriolo/Reh: PL/NZ; Cinghiale / Wildschwein: EU; Salame/Salami: CH; Prosciutto cotto/Schinken: CH; Prosciutto crudo/Rohschinken: CH; Carpaccio di manzo/Rinds-Carpaccio: CH; Pancetta/Speck: CH; Vitello/ Kalbfleisch: IT/NL

Provenienza del pesce / Herkunft Fisch

Branzino/Seebarsch: FR; Astice/Hummer: CN; Gambero Rosso/Rote Garnele: FAO 37; Rana Pescatrice/Seeteufel: IR/SC; Salmone/Lachs: NOR; 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

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; lattiolio (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.