

ANTIPASTI/VORSPEISE

Insalata verde o mista 9/11.-
Grüner- oder Gemischter Salat

Ciabattina al carbone vegetale con mortadella di fegato ticinese, Zincarlin e cetriolini 13.-
Holzkohle-Ciabatta mit Tessiner-Leber-Mortadella, Zincarlin und Gurken

Formaggino di capra tiepido servito su sasso caldo con erbette speziate 15.-
Lauwarmer Ziegenkäse auf heissem Stein und mit würziger Kräutersauce serviert

Tagliere di formaggi ticinesi 19/27.-
Tagliere mit Tessiner Käse

Tagliere di salumi misti nostrani 21/29.-
Tagliere mit Tessiner Aufschnitt

Bocconcini di filetto di trota marinata con maionese di mais e farina bõna 27.-
Forellenfilet-Stückchen mit Mayonnaise aus Mais und farina bõna mariniert

Terrina di coniglio alle erbette e pancetta nostrana con insalatina di pomodori ciliegia del piano di Magadino 29.-
Kaninchenterrine mit Kräutern und Tessiner-Speck serviert mit Kirschtomatensalat aus der Magadino Ebene

Crema fredda di zucchine allo Zincarlin 15.-
Zucchinikaltschale mit Zincarlin verfeint

PASTA

Tagliatelle all'uovo con sugo al pesce di lago 21.-
Eiernudeln mit Seefischsauce

Gnocchetti di patate e farina bõna fatti in casa mantecati con formaggio erborinato ticinese e salsiccia di coniglio 25.-
Hausgemachte Kartoffel-Gnocchi aus farina bõna mit Tessiner Blauschimmelkäse und Kaninchen-Salsiccia

Spaghettoni Monograno Bio-Felicetti al ragù 19.-
Spaghettoni Monograno Bio-Felicetti mit Bolognese Sauce

Cavatelli di grano duro Senatore Cappelli con passata di pomodorini gialli e fiori di zuccina 23.-
Hartweizen-Cavatelli Senatore Cappelli mit gelben Tomaten und Zucchiniblüten

SECONDI/HAUPTGÄNGE

Polenta rossa integrale con formaggio erborinato ticinese 29.-
Rote-Vollkorn-Polenta mit Tessiner Blauschimmelkäse

Fricassee di salmerino alpino con maionese all'aneto 37.-
Alpin-Saibling-Frikassee mit Dill-Mayonnaise

Puntine di maiale marinate alla birra Con verdure grigliate e patate novelle 39.-
Mit Bier marinierte Schweinerippchen mit Grillgemüse und neuen Kartoffeln

Fracosta di manzo Swiss Black-Angus con burro al Pepe Valle Maggia, timo limone e patatine crispy 47.-
Swiss Black-Angus Rinds-Entrecôte mit Valle Maggia Pfeffer-Butter, Zitronenthymian und crispy Pommes

DESSERT/NACHTISCH

Panna cotta allo yogurt di montagna con salsa ai frutti rossi 11.-
Panna cotta mit Berg-Joghurt und Beerensauce

Bavarese alle ciliegie con infusione alla melissa 13.-
Bayerische crème mit Kirschen und Zitronenmelisse

Tartelletta con crema al pistacchio 5.50
Törtchen mit Pistaziencreme

Gelati e sorbetti fatti in casa (a pallina) 3.50.-
Hausgemachte Eis und Sorbets (pro Kugel)

I prezzi si intendono in CHF e comprensivi di IVA.
Alle Preise in CHF inklusive MwSt.

Su richiesta Vi informiamo volentieri in merito ad ingredienti che potrebbero causare allergie o intolleranze.
Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren wir Sie auf Anfrage gerne.

Provenienza:

*Maiale, Manzo, Salsiccia, Salumi (CH)
Coniglio (UNG), Trota (CH/I), Salmerino (CH/A)*

Herkunft:

*Schwein, Rind, Wurstwaren (CH)
Kaninchen (UNG), Forelle (CH/I), Saibling (CH/A)*

HORS D'OEUVRE/STARTERS

Salade verte ou mêlée <i>Green or mixed salad</i>	9/11.-
Ciabattina au charbon de bois avec mortadella de foie locale, fromage Zincarìn et concombres <i>Charcoal-sandwich with regional liver mortadella, Zincarlin cheese and cucumbers</i>	13.-
Fromage tiède de chèvre servi sur pierre avec herbes épicées <i>Lukewarm goat cheese served on stone with spicy herbs</i>	15.-
Assiette des fromages des Alpes tessinois DOP <i>Platter of regional DOP cheeses</i>	19/27.-
Assiette de charcuterie locale <i>Platter of local cold cuts</i>	21/29.-
Bouchées de truite marinés avec mayonnaise au maïs et farina bona <i>Marinated trout bites with corn mayonnaise and farina bona</i>	27.-
Terrine de lapin aux herbes et lardons du pays avec salade de tomates cerises de la piana di Magadino <i>Terrine of rabbit with herbs and local bacon with salad of cherry tomatoes from the piana di Magadino</i>	29.-
Crème froide de courgettes au fromage Zincarlin <i>Cold cream of zucchini with Zincarlin cheese</i>	15.-
PASTA	
Tagliatelle aux oeufs avec sauce de poisson de lac <i>Tagliatelle pasta with lake fish sauce</i>	21.-
Gnocchi de pommes de terre et farina bona fait maison avec fromage bleu tessinois et saucisse de lapin <i>Homemade potato- and farina bona-gnocchi with regional blue cheese and rabbit sausage</i>	25.-
Blé-spaghettini Bio-Felicetti avec ragù à la bolognaise <i>Wheat-spaghettini Bio-Felicetti with bolognese sauce</i>	19.-
Cavatelli de blé dur Senatore Cappelli avec sauce de tomates cerises jaunes et fleurs de courgettes <i>Durum wheat Cavatelli Senatore Cappelli with yellow cherry tomatoes sauce and courgette flowers</i>	23.-

PLAT PRINCIPAL/MAIN COURSE

Polenta rossa au fromage bleu tessinois <i>Polenta rossa with regional blue cheese</i>	29.-
Fricassée d'omble chevalier des alpes avec mayonnaise à l'aneth <i>Alpine char fricassee with dill mayonnaise</i>	37.-
Côtes de porc marinées à la bière avec légumes grillés et pommes de terre nouvelles <i>Pork ribs with beer marinated served with grilled vegetables and new potatoes</i>	39.-
Fracosta de bœuf Swiss Black-Angus au beurre de poivre Valle Maggia, thym citronné et frites croustillantes <i>Swiss Black-Angus beef fracosta with Valle Maggia pepper-butter, lemon thyme and crispy fries</i>	47.-

DESSERT

Panna cotta au yogourt de montagne avec sauce aux fruits rouges <i>Panna cotta from mountain yogurt with red fruits sauce</i>	11.-
Crème bavaroise aux cerises à l'infusion de mélisse <i>Bayerische crème mit Kirschen und Zitronenmelisse</i>	13.-
Tartelette à la crème de pistache <i>Tartlet with pistachio cream</i>	5.50
Glaces et sorbets fait maison (par boule) <i>Homemade ice cream and sorbet (per scoop)</i>	3.50.-

Tous les prix sont en CHF, TVA incluse.

All prices are in CHF including VAT.

Sur demande nous sommes heureux de vous informer sur tous les ingrédients dans nos plats en regardant allergie. We will be pleased to inform you about any ingredients in our meals from an allergic perspective.

Provenance des produits:

*Cochon, Boeuf, Saucisse, Charcuterie (CH)
Lapin (UNG), Truite (CH/I), Omble Chevalier (CH/A)*

Product origin:

*Porc, Beef, Sausage, Cold cuts (CH)
Rabbit (UNG), Trout (CH/I), Char (CH/A)*