

## TAVOLINO

*ab 2 personen*

### ANTIPASTI

insalata di cavoletti, con datteri, olive e formaggio di capra  
vitello tonnato  
salumi, formaggio et affettato misto

### PRIMI

vellutata di zucca con crostini di salvia

### SECONDI

fritto misto di lago  
brasato al merlot  
gnocchi di patate con gorgonzola e noci  
polenta | patate arrosto | verdura stagionale

### DOLCI

panna cotta acida con frutta stagionale  
torta di castagne  
gelati

79.- pro person für alle 4 gänge

72.- pro person für 3 gänge (ohne suppe)

## TAVOLATA

*ab 4 personen*

### ANTIPASTI

insalata di cavoletti, con datteri, olive e formaggio di capra  
mozzarella di bufala con pomodori secchi e rucola  
vitello tonnato  
salumi, formaggio et affettato misto

### PRIMI

vellutata di zucca con crostini di salvia  
ravioli di ricotta con salsa al limone  
gnocchi di patate con gorgonzola e noci

### SECONDI

fritto misto di lago  
brasato al merlot  
luganighetta  
polenta | patate arrosto | risotto | verdura stagionale

### DOLCI

panna cotta acida con frutta stagionale  
tiramisu  
torta di castagne  
gelati

89.- pro person für alle 4 gänge

76.- pro person für 3 gänge (ohne zwischengerichte)

## ANTIPASTI

- insalata verde 9<sup>00</sup>  
*blattsalat*
- insalata di cavoletti, con datteri, olive e formaggio di capra 18<sup>50</sup>  
*rosenkohlsalat mit datteln, oliven und ziegenfrischkäse*
- terrina di «noix gras» con prugne et briosce 19<sup>00</sup>  
*noix gras terrine mit pflaumen und brioche*
- mozzarella di bufala con pomodori secchi e rucola 18<sup>50</sup>  
*büffelmozzarella mit dörrtomaten und rucola*
- vitello tonnato 19<sup>50</sup> | 36<sup>00</sup>  
*aufgeschnittener kalbsbraten mit thunfischsauce*
- mortadella di bologna 17<sup>50</sup> | 31<sup>00</sup>  
*mortadella*
- prosciutto di parma 22<sup>50</sup> | 36<sup>00</sup>  
*parmaschinken*
- salumi et affettato misto 18<sup>50</sup> | 32<sup>00</sup>  
*aufschnitt und wurstwaren*
- barbabietola in crosta di sale con salsa di yogurt-pepe e funghi 19<sup>00</sup>  
*runde im meersalz gegart mit pfeffer-joghurtsauce und pilzen*

## PRIMI

- vellutata di zucca con crostini di salvia 10<sup>50</sup>  
*kürbis-cremesuppe mit salbeicroutons*
- ravioli in brodo 11<sup>00</sup>  
*bouillon mit ravioli*
- ravioli di ricotta con salsa al limone 19<sup>00</sup> | 28<sup>50</sup>  
*ricottaravioli mit zitronensauce*
- ravioli di bergamo al burro salvia 19<sup>50</sup> | 29<sup>50</sup>  
*fleisch-baumnuss-ravioli mit salbeibutter*
- ravioli di carciofi con rucola e pomodori secchi 19<sup>50</sup> | 29<sup>50</sup>  
*artischockenravioli mit rucola und dörrtomaten*
- gnocchi di patate con gorgonzola e noci 18<sup>50</sup> | 28<sup>00</sup>  
*kartoffelgnocchi mit gorgonzolasauce und nüsse*
- tagliatelle con carciofi, crema di acciughe e limone 19<sup>00</sup> | 28<sup>50</sup>  
*nudeln mit artischocken, sardellenpaste und zitrone*
- tagliatelle al ragù di manzo 18<sup>00</sup> | 27<sup>00</sup>  
*nudeln mit bolognese sauce*
- risotto porcini 19<sup>50</sup> | 29<sup>00</sup>  
*steinpilz-risotto*
- risotto al gorgonzola e noci 17<sup>00</sup> | 26<sup>00</sup>  
*gorgonzolarisotto mit baumnüssen*

## SECONDI

- polenta ticinese con stracchino o funghi 24<sub>00</sub>  
*tessiner polenta mit käse oder pilzen*
- polenta ticinese con luganighetta 27<sub>00</sub>  
*tessiner polenta mit tessiner bratwurst*
- fritto misto di lago con salsa tartare 28<sub>00</sub>  
*fischknusperli mit tartarsauce*
- filetto di trota in crosta di erbe con ragù ai funghi 29<sub>00</sub>  
*forellenfilet in kräuterkruste mit pilzragout*
- brasato al merlot 31<sub>00</sub>  
*rindsschmorbraten in merlotjus*
- spezzatino di cinghiale con zucchini e olive 29<sub>50</sub>  
*wildschweinragout mit zucchetti und oliven*
- cotoletta alla milanese «orecchia di elefante» 54<sub>00</sub>  
*paniertes kalbskotelette 250 g*
- costolette di agnello con burro al vino rosso e cavolo riccio 38<sub>50</sub>  
*lammkoteletts mit rotweinbutter und federkohl*

## CONTORNI

- polenta | tagliatelle | patate arrosto | insalata verde 6<sub>50</sub>  
*polenta | nudeln | bratkartoffeln | grüner salat*
- risotto | verdura stagionale 7<sub>50</sub>  
*risotto | saisonales gemüse*

## DOLCI

- panna cotta acida con salsa alla frutta stagionale 9<sub>50</sub>  
*sauerrahm panna cotta mit saisonaler fruchtessauce*
- tiramisu 12<sub>50</sub>  
*mascarponecreme mit bisquit und kaffee*
- torta di castagne 9<sub>50</sub>  
*marronikuchen*
- fondente di cioccolato 14<sub>50</sub>  
*warmer schokoladenkuchen*
- zabaione di lambrusco 12<sub>00</sub>  
*weinschaumcreme*
- gelati: vaniglia, cioccolino, caffè, nocciola, fior di latte 4<sub>00</sub> per pallina  
*glacen-kugel: vanille, schokolade, kaffee, haselnuss, milch*
- sorbetti: limone, albicocca, lampone, fragola, pera 4<sub>00</sub> per pallina  
*sorbet-kugel: zitrone, aprikose, himbeer, erdbeer, birne*
- panna montata 1<sub>50</sub>  
*schlagrahm*

## FORMAGGIO

- formaggi misti 17<sub>50</sub> | 28<sub>00</sub>  
*gemischter rohmilchkäse*
- formaggini di capra con castagnetto 16<sub>50</sub>  
*ziegenfrischkäse mit marroni*