

## TAVOLINO

*ab 2 personen*

### ANTIPASTI

formaggini di capra con insalata  
vitello tonnato  
salumi, formaggio et affettato misto

### PRIMI

vellutata di asparagi

### 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

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

### PRIMI

vellutata di asparagi  
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>  
*grüner salat*

formaggini di capra con insalata 16<sup>50</sup>  
*ziegenkäse mit salat*

terrina di «noix gras» con composta di rabarbaro e briosce 19<sup>00</sup>  
*noix gras terrine mit rhabarberkompott 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*

coltello di manzo con aglio orsino e pane tostato 24<sup>00</sup>  
*rindstatar mit bärlauch und röstbrotsscheiben*

## PRIMI

vellutata di asparagi e crostini 10<sup>50</sup>  
*spargelcremesuppe mit croûtons*

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*

gnocchi di patate con pomodorini, olive e bottarga di trota 21<sup>00</sup> | 31<sup>00</sup>  
*kartoffelgnocchi mit cherrytomätchen, oliven und forellen-botarga*

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*

# D I E R O S E

t a v e r n a   r o s a

## 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 28<sub>00</sub>  
*fischknusperli mit tartarsauce*

trota salmonata arrosto con asparagi e salsa aioli 35<sub>00</sub>  
*lachsforellenfilet gebraten mit spargel und knoblauchmayonnaise*

brasato al merlot 31<sub>00</sub>  
*rindsschmorbraten in merlotjus*

stufato di capretto con carote e piselli 38<sub>00</sub>  
*geschmortes gitziragout mit kleinen rüebli und erbsen*

cotoletta alla milanese 45<sub>00</sub>  
*paniertes kalbskotelette*

scaloppine di manzo con burro di limone 34<sub>00</sub>  
*gebratenes schnitzel vom rind mit zitronenbutter*

## CONTORNI

polenta | tagliatelle | patate arrosto | insalata verde 6<sub>50</sub>  
*polenta | nudeln | bratkartoffeln | grüner salat*

risotto | verdura stagionale | spinacio 7<sub>50</sub>  
*risotto | saisonales gemüse | spinat*

## DOLCI

panna cotta acida con frutta stagionale 9<sub>50</sub>  
*sauerrahm panna cotta mit saisonalen fruchten*

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*