



## Antipasti freddi e insalate

### Kalte Vorspeisen und Salate

-  **Carpaccio di salmone e spada con chips di Vallemaggia** 22.—  
*Carpaccio vom Rauchlachs und Schwertfisch  
dazu Maggiabrotchips mit Kräutern*
- 6 lumache alla borgognona** 18.—  
*6 Weinbergschnecken mit Kräuterbutter*
-  **Trio di selvaggina da piuma alla cumberland con pera al vino** 21.—  
*Dreierlei Federwild mit Cumberland Sauce und Rotweibirne*
-  **Affettato misto di cacciagione e formaggio delle nostre Valli** 23.—  
*Wildaufschnitt vom Tessin mit Käse aus unseren Tälern*
-  **Ventaglio di fichi e prosciutto crudo di cinghiale** 22.—  
*Feigenfächer mit Wildschweinrohschinken*
-  **Variazione di bruschette** 15.—  
*Geröstete Brotscheiben mit dreierlei Auflagen*
-  **Insalata „Autunno“** 17.—  
**Lattuga, funghi porcini, pancetta, pomodoro e bacche**  
*Blattsalat, Steinpilze, Speck, Tomate und Waldbeeren*
-  **Insalata „Valle di Muggio“** 18.—  
**Formentino e formaggino di capra caldo, noci e salsa ai mirtilli**  
 *Blattsalat, Ziegenkäse, grüne Bohnen, Tomate, Oliven, Bohnen, Gurke, Mais*
-  **Insalata „Ticino“** 18.—  
**Insalata, formaggino, mais, fagiolini verdi, pomodoro, olive, fagioli, cetriolo**  
 *Blattsalat, Ziegenkäse, Mais, grüne Bohnen, Tomate, Oliven, Bohnen, Gurke*

 viene servito anche al pomeriggio –  wird auch am Nachmittag serviert

 Piatti senza carne –  Fleischlose Gerichte

I prezzi sono in Franchi Svizzeri, servizio e IVA sono compresi





## Zuppe Suppen

- |  |   |       |
|--|---|-------|
| <br> | <b>Minestrone alla ticinese</b><br><i>Tessiner Gemüsesuppe</i>                    | 10.50 |
| <br> | <b>Crema di funghi porcini</b><br><i>Steinpilzcrèmesuppe</i>                      | 9.50  |
| <br> | <b>Velluttata di zucca allo zenezero</b><br><i>Samtige Kürbiscrème mit Ingwer</i> | 9.50  |
| <br> | <b>Minestra d'orzo alla grigionese</b><br><i>Bündner Gerstensuppe</i>             | 10.50 |
| <br> | <b>Ristretto di manzo allo Sherry</b><br><i>Rindskraftbrühe mit Sherry</i>        | 9.50  |

## Piatti vegetariani Vegetarische Gerichte



- |  |  |      |
|--|--|------|
| <br> | <b>Millefoglie di zucca alla parmigiana</b><br><b>Linguine al pomodoro</b><br><i>Kürbis-Millefeuille mit Mozzarella überbacken<br/>dazu Linguine an Tomatensauce</i> | 19.— |
| <br> | <b>Tofu ai funghi porcini</b><br><b>Spätzli, cavolo rosso e mela ripiena</b><br><i>Tofu mit Steinpilzen<br/>dazu Spätzli, Rotkohl und gefüllter Apfel</i>            | 22.— |
| <br> | <b>Polenta ai funghi porcini</b><br><i>Polenta mit Steinpilzen</i>   | 19.— |

 viene servito anche al pomeriggio –  wird auch am Nachmittag serviert









 Piatti senza carne –  Fleischlose Gerichte

I prezzi sono in Franchi Svizzeri, servizio e IVA sono compresi

## Primi piatti di pasta e risotti

### *Teigwaren und Risottos*



	<b>Tagliatelle ai funghi porcini</b>	19.—
	<i>Nudeln mit Steinpilzen</i>	
	<b>Pappardelle al ragù di selvaggina</b>	21.—
	<i>Breite Bandnudeln an Wildragout</i>	
	<b>Penne alla pancetta, cipolla e gorgonzola</b>	19.—
	<i>Penne mit speck, Zwiebeln und Gorgonzola</i>	
	<b>Tortelli di zucca all'olio di semi di zucca</b>	18.—
	<i>Tortelli mit Kürbisfüllung an Kürbiskernöl</i>	
	<b>Lasagne all'emiliana</b>	18.—
	<i>Hausgemachte Lasagna</i>	
	<b>Risotto di zucca e salvia</b>	19.—
	<i>Kürbisrisotto mit Salbei</i>	
	<b>Risotto ai funghi porcini</b>	21.—
	<i>Steinpilzrisotto</i>	
	<b>Risotto alla luganighetta e pepe della valle Maggia</b>	19.50
	<i>Risotto mit luganighettawurst und Pfeffer vom Maggiathal</i>	

 viene servito anche al pomeriggio –  wird auch am Nachmittag serviert

 Piatti senza carne –  Fleischlose Gerichte

I prezzi sono in Franchi Svizzeri, servizio e IVA sono compresi



## Pizza

### Pizza

-  **Pizza “Margherita”** 17.—  
 Pomodoro, mozzarella, basilico  
*Tomate, Mozzarella, Basilikum*
-  **Pizza “Zucca”** 20.—  
 Zucca arrostita, semi di zucca, zenzero fresco, olio di semi di zucca, mozzarella e pomodoro  
*Geröstete Kürbisscheiben, Kürbiskerne, frischer Ingwer, Kürbiskernöl, Mozzarella und Tomate*
-  **Pizza bianca “Pera Gorgonzola e Noci”** 21.—  
 Pera, gorgonzola, noci, mozzarella  
*Birne, Gorgonzola, Nüsse, Mozzarella*
-  **Pizza “Saporita”** 22.—  
 Acciughe, capperi, olive, mozzarella e pomodoro  
*Steinpilze, geräucherter Wildschweinspeck, Rucola, Mozzarella und Tomate*
-  **Pizza “Forestale”** 22.—  
 Funghi porcini, pancetta affumicata di cinghiale, mozzarella e pomodoro  
*Steinpilze, geräucherter Wildschweinspeck, Mozzarella und Tomate*
-  **Pizza “Cacciatora”** 23.—  
 Prosciutto crudo di cinghiale, carne secca di cervo, rucola selvatica, olio di tartufo, mozzarella e pomodoro  
*Wildschweinrohschinken, Hirschtrockenfleisch, wilder rucola, Trüffelöl, Mozzarella und Tomate*
-  **Pizza alla Diavola** 19.—  
 Salame piccante, origano, mozzarella e pomodoro  
*Scharfe Salami, Origanum, Mozzarella und Tomate*
-  **Calzone ripieno** 23.—  
 Prosciutto cotto, funghi, spinaci, uovo, mozzarella e pomodoro  
*Gekochter Schinken, Champignons, Spinat, Ei, Mozzarella und Tomate*

 viene servito anche al pomeriggio –  wird auch am Nachmittag serviert

 Piatti senza carne –  Fleischlose Gerichte

I prezzi sono in Franchi Svizzeri, servizio e IVA sono compresi



## Secondi di Pesci e crostacei *Fische und Krustentiere*

-  **Tris di pesci del Lago Maggiore** 29.50  
**sul letto di cetrioli allo zafferano con pomodorini cherry**  
*Dreierlei Fische aus dem Lago Maggiore  
auf einem Gurkenbett an Safransauce mit Cherrytomaten*
-  **Filetti di coregone del Lago Maggiore al burro e salvia** 29.50  
**Patate bollite e broccoli alle mandorle**  
*Felchenfilets vom Lago Maggiore an Butter und Salbei  
dazu Salzkartoffeln und Broccoli mit Mandelsplittern*
-  **Trota intera alla mugnaia** 29.50  
**Patate al vapore e spinaci in foglie**  
*Ganze Forelle nach Müllerin Art  
dazu Dampfkartoffeln und Blattspinat*
-  **Filetti di branzino al sale marino ed erbe aromatiche** 31.—  
**Patate al vapore e porri**  
*Seebarschfilets im Meersalz mit aromatischen Kräutern  
dazu Dampfkartoffeln und Lauch*
-  **Code di gamberoni alla provenzale** 33.—  
**Riso alla creola e broccoli**  
*Jumbokrevetten mit provenzalischen Kräutern  
dazu Kreolenreis und Brokkoli*

### Provenienza delle carni:

Carne di manzo	Svizzera
Carne di vitello	Svizzera
Carne di maiale	Svizzera / Germania
Carne d'agnello	Australia / Nuova Zelanda
Fagiano	Francia
Carne di capriolo	Germania
Carne di cervo	Nuova Zelanda
Carne di cinghiale	Austria

 viene servito anche al pomeriggio –  wird auch am Nachmittag serviert

 Piatti senza carne –  Fleischlose Gerichte

I prezzi sono in Franchi Svizzeri, servizio e IVA sono compresi



## Secondi piatti di carne *Fleischgerichte*

**Saltimbocca di vitello alla romana e risotto allo zafferano** 34.—  
*Kalbsschnitzel mit Schinken und Salbei, dazu Safranrisotto*

**Piccata di maiale alla milanese e spaghetti al pomodoro** 29.—  
*Schweineschnitzel in Ei und Käse gebraten, dazu Spaghetti*

**Entrecôte di black Angus “Café de Paris”** 39.—  
**Patate alla lionese, verdura di stagione**  
*Entrecôte vom black Angus beef mit Kräuterbutter  
dazu Bratkartoffeln mit Speck und buntes Herbstgemüse*

**Filetto di manzo ai funghi porcini** 43.—  
**Gnocchetti al parmigiano e verdura di stagione**  
*Rindsfilet am Steinpilzrahmsauce  
Parmesangnocchi und buntes Herbstgemüse*

**Per al meno due persone**  
*für mindestens zwei Personen*

**Carré d’agnello nella crosta alle erbette** 45.—  
**Gratin di patate e fantasia di verdure** p. pers.  
*Lammkarree in der Kräuterkruste  
dazu Kartoffelgratin und Gemüsefantasie*

**Chateaubriand con salsa Béarnaise** 55.—  
**Crocchette di rösti e scelta di verdure** p. pers.  
*Chateaubriand mit Sauce Béarnaise  
Röstikroketten und Gemüseplatte*

**Su riservazione**  
*Auf Vorbestellung*

**Fondue Chinoise o Bourguignonne** 49.—  
**con carne di vitello, manzo e tacchino** p. pers.  
*Fondue Chinoise oder Bourguignonne  
mit Truthahn-, Rind- und Kalbfleisch  
reichlich garniert*

 viene servito anche al pomeriggio —  wird auch am Nachmittag serviert

 Piatti senza carne —  Fleischlose Gerichte

I prezzi sono in Franchi Svizzeri, servizio e IVA sono compresi



## Specialità di selvaggina Wildgerichte

- Scaloppina di capriolo „Diana“ ai funghi porcini** 35.—  
**Spätzli, cavolini di Bruxelles, mela ripiena, castagne, uva alla Grappa**  
*Rehschnitzel „Diana“ an Steinpilzsauce  
dazu Spätzli, Rosenkohl, gefüllter Apfel, Marroni, Grappatrauben*
- Filetto di cervo** 35.—  
**Spätzli, cavolo rosso e castagne, mela ripiena, uva alla Grappa**  
*Hirschfilet „Mirza“  
dazu Spätzli, Rotkohl und Kastanien, gefüllter Apfel, Grappatrauben*
- Costolette di cinghiale** 33.—  
**Spätzli, cavolo rosso e castagne, mela ripiena, uva alla Grappa**  
*Wildschweinkoteletts  
dazu Spätzli, Rotkohl und Kastanien, gefüllter Apfel, Grappatrauben*
- Cinghiale in salmi** 29.—  
**Spätzli, cavolo rosso e castagne, mela ripiena, uva alla Grappa**  
*Wildschweinpfeffer  
dazu Spätzli, Rotkohl und Kastanien, gefüllter Apfel, Grappatrauben*
- Petto di fagiano all’uva americana** 32.—  
**Risotto ai funghi porcini, cavolini di Bruxelles, pera alla cannella**  
*Fasanenbrust mit tessiner Weintrauben  
dazu Steinpilzrisotto, Rosenkohl, Zimtbirne, Steinpilze*
- Per al meno due persone**  
*für mindestens zwei Personen*
- Sella di capriolo „Mirza“ alle due salse** 52.—  
**Spätzli, Cavolini di Bruxelles, Cavolo rosso e castagne,**  
**Mela ripiena, Pera alla cannella, Uva alla Grappa** p. pers.  
*Rehrücken „Mirza“ an zweierlei Saucen  
dazu Spätzli, Rosenkohl, Rotkohl mit Kastanien,  
mit Preiselbeeren gefüllter Apfel, Zimtbirne, Grappatrauben*












 viene servito anche al pomeriggio —  wird auch am Nachmittag serviert

 Piatti senza carne —  Fleischlose Gerichte

I prezzi sono in Franchi Svizzeri, servizio e IVA sono compresi



## Desserts Nachtisch

-  **Mille foglie al cioccolato con spuma di castagne al Kirsch** 12.—  
 *Schokoladen-Millefeuille mit Marronimousse an Kirsch*
-  **Tortino tiepido di zucca candita con gelato alla mela cotogna** 11.—  
 *Lauwarmes Törtchen von Kandiertem Kürbis mit Quitteneis*
-  **Spuma alle prugne e mascarpone ai mirtilli** 11.—  
 *Luftiges Zwetschgenmousse mit Heidelbeermascarpone*
-  **Panna cotta ai frutti di bosco** 9.50  
 *Norditalienischer Rahmpudding mit Waldbeeren*
-  **Zabaglione al Marsala e gelato alla panna** 11.—  
*Marsalaweinschaum mit Rahmglace*
-  **Tirami-sù** 11.50  
 *Tirami-sù*
- Crespella di castagne a scelta:** 9.50  
**Frutti di bosco** oppure  
**Mela e cannella** oppure  
**Cioccolato e nocciole**
-  *Kastaniencrêpe nach Wahl mit:*  
*Waldbeeren oder*  
*Apfel und Zimt oder*  
*Schokolade und Haselnuss*
-  **Crostate alla frutta dal buffet** 5.50  
 *Täglich frische Torten vom Buffet*
-  **Vasta scelta di coppe di gelato** **vedi carta separata**  
 *Grosse Auswahl an Eisbechern* **auf getrennter Karte**

 viene servito anche al pomeriggio —  wird auch am Nachmittag serviert

 Piatti senza carne —  Fleischlose Gerichte

I prezzi sono in Franchi Svizzeri, servizio e IVA sono compresi