

# Serpiano à la Carte

## SALATE

### *Les salades*

<b>Grüne und rote Salat</b>	9.50 ▲
<i>Salade verte et rouge</i>	
<b>Gemischter Salat und Crudités</b>	10.50 ▲
<i>Salade mêlée et crudités</i>	
<b>Unser Ceasar Salat</b>	19.50
Pouletstreifen, Misticanza-Salat und Croutons, an französischem Dressing	
<i>Poulet au curry avec salade misticanza et croûtons, en vinaigrette française</i>	
<b>Bruschetta mit kandiertem Kürbis</b>	15
schwarzem Pfeffer-Ricotta und Speckduft	
<i>Bruschetta avec du potiron confit, de la ricotta au poivre noir, parfumé au bacon</i>	

▲\*ohne Bacon

▲\*sans Bacon

## VORSPEISEN

### *Les Entrées*

<b>Gemüsestrüdel mit seiner Suppe</b>	19.50 ▲
<i>Strüdel de légumes avec sa soupe</i>	
<b>Schweizer Angus-Roastbeef-Sandwich</b>	19.50
mit Wasabi-Mayonnaise, Tomate und Salat	
<i>Sandwich suisse au rosbif Angus avec mayonnaise wasabi, tomate et salade</i>	
<b>Gemischter Fleisch-Aufschnitt aus dem Tessin</b>	20
<i>Dégustation de charcuteries tessinoises</i>	
<b>Forelle in Speiseöl mit Gerstensalat und Gemüse</b>	21.50
<i>Truite à l'huile de cuisson servi avec salade d'orge aux légumes</i>	

▲ vegetarisch

▲ vegan

## PASTA & REIS

### *Pâtes & Riz*

**Risotto mit Novena Blu Käse,** 25.50  
Zucchini, Himbeercoulis,  
und geschmortem Rindfleisch- Tropfen,  
abgelöscht mit Marcperler-Schaumwein vom Weingut Agriloro

*Risotto avec Fromage Novena Blu,  
courgettes, coulis de framboises, et gouttes de bœuf braisé,  
déglacé avec vin mousseux Marcperler du domaine Agriloro*

▲ ohne geschmortem Rindfleisch- Tropfen

▲ *sans gouttes de bœuf braisé*

**Trofie-Nudeln mit Kabeljau-Creme,  
Basilikum-Pesto und Kirschtomaten** 24.50

*Pâtes Trofie à la crème de morue,  
pesto de basilic et tomates cerises*

**Lachs-Crepes Limette und lila Kartoffeln** 24.50  
auf Erbsenpüree

*Crêpes au saumon, citron vert et pommes de terre violettes  
sur sauce aux petits pois*

**Ravioli mit weißem Fleisch** 24  
in Parmesancreme und Steinpilzen

*Raviolis à la viande blanche  
dans la crème de parmesan et cèpes*

**Makkaroni mit Fleischragout** 21  
nach Bologneser Art

*Macaroni au ragoût de viande à la bolognaise*

**Makkaroni mit Tomatensauce** 18.50 ▲  
*Macaroni à la sauce tomate*

## SUPPE

*Soup*

### **Saison-Suppe**

16.50 ▲

*Soupe de saison*

## VEGAN

### **Serpianosalat**

22 ▲

Fleischbällchen aus Gemüse  
und Hülsenfrüchten, Salat, Crudités, Walnüsse,  
Brotroutons, Senf- und Zitronensauce, Sesamsamen

*Salade Serpiano*

*Boulettes de légumes et de légumineuses,  
salade, crudités, noix, croûtons de pain  
sauce à la moutarde et au citron, graines de sésame*

### **Tofu-Häppchen mit Steinpilzen und Gemüse**

20 ▲

*Bouchées de tofu aux cèpes et légumes*

## FLEISCH

### *Les Viandes*

<b>Gegrilltes Schweizer Angus-Rindfleisch</b> (200g) 37 mit "Café de Paris"-Butter Belgische Endivie und gedünstete Frühlingszwiebeln <i>Bœuf Angus Suisse (200g) grillé avec du beurre "Café de Paris"</i> <i>endive belge et oignons de printemps étuvés</i>
<b>Gegrilltes Schweizer Poulet</b> 29.50 serviert mit Sizilianische Caponata <i>Coq rôti servi avec Caponata sicilienne</i>
<b>Serpiano Hamburger</b> 26 Rindfleisch, lokaler Käse, Speck, Tomate, Gurke, Salat, Mayonnaise, Zwiebel und Pommes frites <i>Hamburger Serpiano</i> <i>Viande de bœuf, fromage local,</i> <i>bacon, tomate, concombre, salade, mayonnaise, oignon et frites</i>
***
<b>Rehrücken in Rotweinsauce</b> 36.50 gekochte Birnen, Kastanien, Kartoffelpüree und kandierte Tomate <i>Longe de chevreuil en sauce de Rosso Agriloro,</i> <i>poires cuites, châtaignes, purée de pommes de terre</i> <i>et tomates confites</i>
<b>Ossobuco mit Tessiner Polenta</b> 35.50 <i>Ossobuco avec polenta du Tessin</i>
<b>Rehschulter in Salmi-Sauce</b> 34.50 mit roter Maispolenta aus dem Tessin <i>Épaule de chevreuil en sace salmis</i> <i>avec polenta de maïs rouge du Tessin</i>

## FISCH

### *Les Poissons*

**In Tintenfischtinte panierte Lachsscheibe** 31.50  
Grießkuchen und leicht gewürzte Kokosnusscreme

*Tranche de saumon panée à l'encre de seiche,  
tarte à la semoule et crème de noix de coco légèrement épicée*

## VEGETARISCH

### *Végétarien*

**Käsefondant** 17 ▲  
und weichen Ei mit Polenta  
*Fromage fondant et œuf mou avec polenta*

## EXTRA BEILAGE

### *Supplément*

**Frites** 6

**Polenta Ticinese** 6

**Gemüse der Saison** 7  
*Légumes de saison*

**Nudeln** 10  
*Pâtes*

**Parmesan-Risotto** 11  
*(Halbportion)*  
*Risotto au parmesan*

## KÄSE

### Fromages

#### TESSIN

##### Büscion di Tremona

*Az. Agricola Poma, Tremona*

Frischer Ziegenmilchkäse, streichfähig, mit feinem Geschmack. Serviert mit Olivenöl und schwarzem Pfeffer

*Fromage de lait de chèvre frais, à tartiner, au goût délicat.*

*Servi avec de l'huile et du poivre noir.*

##### Formaggella di Tremona

*Az. Agricola Poma, Tremona*

Halbgereifter Käse aus Kuhmilch, zarter, buttriger Geschmack

*Fromage de lait de vache à demi-maturé, au goût délicat et beurré.*

##### La Novena Blu

*Il Caseificio di Rita, Chiasso*

Gereifter Blauschimmelkäse aus Kuhmilch, Edelschimmel, Blaurinde, mit ausgewogenem aber überraschendem Geschmack

*Fromage de lait de vache affiné à pâte persillée, moisissure noble, croûte bleue, au goût équilibré, fort et surprenant.*

##### Il Penz

*Il Caseificio di Rita, Chiasso*

Gereifter Blauschimmelkäse aus Kuhmilch, trockene blumige Rinde, kräftiger Geschmack.

*Fromage de lait de vache affiné à pâte persillée, croûte sèche et fleurie, goût prononcé.*

##### Il San Giorgio

*Il Caseificio di Rita, Chiasso*

Rohmilchkäse aus Kuhmilch, gewaschene Rinde. Leicht säuerlicher, weicher Geschmack.

*Fromage au lait cru de vache, à croûte lavée. Légèrement acidulé, goût doux.*

#### ITALIEN

##### Latteria di Delebio

*Delebio, Valtellina*

Halbgereifter Kuhmilchkäse mit weißer Rinde, trocken und zart im Geschmack

*Fromage de lait de vache à pâte semi-mûre à croûte blanche, sec et de saveur délicate.*

##### Bitto della Valgerola

*Valle del Bitto, Sondrio*

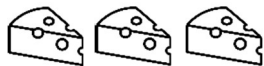
Hergestellt aus 95% Kuhmilch und 5% Ziegenmilch, 24 Monate im Keller gereift.

*Produit de 95% de lait de vache et 5% de lait de chèvre, vieilli 24 mois en cave.*

## DEGUSTATION



9



22



27

## DESSERT

### LÖFFEL-DESSERT

*Dessert au cuillère*

**Milchschokoladenmousse** in Aprikosensauce 11  
*Mousse au chocolat au lait, sauce aux abricots*

**Kastanien-Vermicelles** 11  
mit Kulisbeeren, Meringues und Sahne  
*Vermicelles classiques à la châtaigne  
coulis aux baies, des meringues et de la crème*

**Crème brûlé mit Limonenhonig** 11  
und Sambuca-Parfüm  
*Crème brûlée au miel de tilleul  
et parfum de Sambuca liqueur*

**Braulio-Likör-und-Zitronen Sorbet** 10  
mit Walnusskernen  
*Sorbet au liqueur Braulio et citron avec granulés de noix*

### TORTEN

*Tartes*

**Goldener Apfelwürfel in Vanillesoße** 11  
*Cube de pomme dans une sauce à la vanille*

**Torte mit Puddingcreme und Pinienkernen** 10  
*Gâteau à la crème anglaise et aux pignons*

**Schwarzwälder Kirschtorte** 10  
*Gâteau forêt noire*

### VEGAN

**Schokoladen-Semifreddo mit Aprikosensauce** 11 ▲  
*Semifreddo au chocolat une sauce aux abricots*





# Tessiner Menu

3 Käsesorten  
Busciön, Novena, Formaggella

*3 Variétés de fromage  
Busciön, Novena, Formaggella*

\*\*\*

„Ossobuco“  
mit Tessiner Polenta

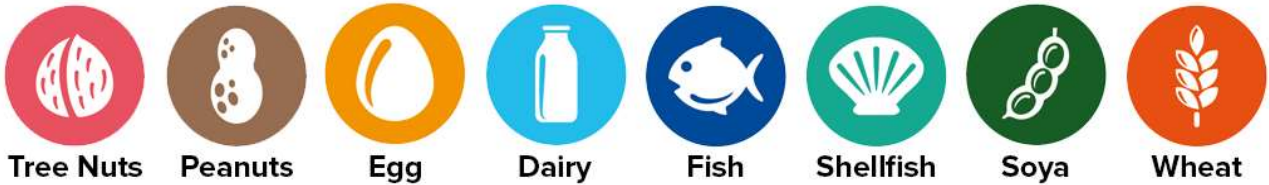
*Viande de bœuf braisée  
avec polenta de maïs rouge du Tessin*

\*\*\*

Braulio-Likör-und-Zitronen  
Sorbet mit Walnusskernen

*Sorbet au liqueur Braulio et citron  
avec gran granulés de noix*

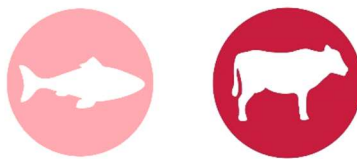
Chf 62



## ALLERGENS

Lieber Gast, auf Wunsch informiert Sie unser Personal gerne über die in unseren Speisen enthaltenen Zutaten, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können.

*Cher client, sur demande, notre personnel sera heureux de vous informer sur les ingrédients contenus dans nos plats qui peuvent déclencher des allergies ou des intolérances.*



## ORIGIN

Provenienz Fleisch: Schweiz, Uruguay, Frankreich  
*Provenance de la viande: Suisse, Uruguay, France*

Provenienz Fisch: Griechenland, Norwegen  
*Provenance Poisson : Grèce, Norvège*