

# La Carte

## INSALATE

- Insalata di foglie verdi e rosse CHF 9  
*Grüner und roter Salat*  
*Salade de feuilles vertes et rouges*  
*Green and red salad*
  
- Insalata mista e le sue crudité CHF 10  
*Gemischter Salat und Crudités*  
*Salade mixte et crudités*  
*Mixed salad and crudités*
  
- La mozzarella fior di latte e spicchi di pomodoro ramato CHF 14.50  
*Tomaten und Mozzarella*  
*Tomate et mozzarella*  
*Tomato and mozzarella*
  
- La nostra "Ceasar Salad" CHF 18.50  
Insalata con pollo cotto e i suoi crostini, con salsa francese  
*Unser Ceasar Salat*  
*gekochtes Hühnerfleisch mit Salat und Croutons,*  
*an französischer Salatsauce*  
*Notre salade César*  
*Poulet cuit avec salade et croûtons, en vinaigrette française*  
*Our Ceasar Salad*  
*Cooked chicken with salad and croutons, in French dressing*

## ANTIPASTI

Tartare di manzetta svizzera con uovo su crema sedano	CHF 21
<i>Schweizer Rindertartar mit Ei auf Selleriecreme</i> <i>Tartare de bœuf Suisse avec œuf sur crème de céleri</i> <i>Beef tartare with egg on a celery cream</i>	
Duetto “salmone affumicato e tonno marinato” su insalata di ceci	CHF 20.50
<i>Lachs und Thunfisch auf Kichererbsen Salat</i> <i>Saumon et thon sur salade de pois chiches</i> <i>The salmon and the tuna on a chickpeas salad</i>	
Tagliere di salumi nostrani	CHF 19.50
<i>Gemischter Fleisch-Aufschnitt</i> <i>Plateau tessinois de charcuterie</i> <i>Chopping of local cured meats</i>	
Prosciutto crudo San Daniele servito con melone retato	CHF 19
<i>Rohschinken San Daniele mit Melone</i> <i>Jambon cru San Daniele servi avec melon</i> <i>San Daniele raw ham served with melon</i>	
● Verticale di formaggi locali Ticino e Valtellina	CHF 18.50
<i>Degustation von Tessiner und Veltliner Käse</i> <i>Dégustation de fromage du Tessin et Valtellina</i> <i>Cheese tasting from Ticino and Valtellina</i>	
● Zuppa del giorno	CHF 15
<i>Tagessuppe</i> <i>Soupe du jour</i> <i>Soup of the day</i>	

## PRIMI PIATTI

Risotto al pomodoro datterino e Taleggio  
con terra di San Daniele CHF 23.50

*Cherry Tomaten-Risotto mit Taleggio-Käse*  
*Risotto aux tomates cherry et fromage Taleggio*  
*Risotto with cherry tomatoes and Taleggio cheese*

● Mille foglie vegetariane con pasta all'uovo  
e crema di Parmigiano Reggiano CHF 23.50

*Vegetarische Millefeuille mit Eier Teigwaren und Parmesan Creme*  
*Millefeuille végétarienne faite avec pâte à l'œuf et crème de Parmesan*  
*Vegetarian millefeuille with egg pasta on a Parmesan cream*

Ravioli in pasta di prezzemolo ripieni di patate e bresaola  
spadellati con crema al burro CHF 23.50

*Petersilien-Ravioli mit Kartoffeln und Bresaola gefüllt an Buttercreme*  
*Ravioli en pâte de persil fourrés de pommes de terre et Bresaola*  
*sur crème de beurre*  
*Ravioli made of persil pastry filled with potatoes and dried meat on a butter cream*

● Tagliatelle fresche fatte in casa  
ai funghi porcini e crema di zucchini CHF 22.50

*Frische hausgemachte Bandnudeln mit Steinpilzen und Zucchini Creme*  
*"Tagliatelle" pâtes maison aux cèpes et crème de courgettes*  
*Homemade "Tagliatelle" pasta with porcini mushrooms and zucchini cream*

I nostri maccheroni fatti in casa al ragù CHF 18.50

*Unsere hausgemachten Makkaroni mit Fleischsauce*  
*Nos macaronis maison avec sauce tomate à la viande*  
*Our homemade macaroni with meat sauce*

● I nostri maccheroni fatti in casa al pomodoro CHF 17

*Unsere hausgemachten Makkaroni mit Tomatensauce*  
*Nos macaronis maison avec sauce tomate*  
*Our homemade macaroni with tomato sauce*

## SECONDI PIATTI

### Carne • Fleisch • Viande • Meat

Battuta di manzo svizzero (200 gr.) alla piastra  
con burro aromatizzato e patatine fritte CHF 36

*Angebratenes Rindssteak aus der Schweiz (200 Gr.)  
mit aromatisierter Butter und Pommes frites*

*Steak de boeuf suisse grillé (200 gr.), avec beurre aromatisé et frites  
Grilled swiss beef steak with flavoured butter and French fries*

Brasato di manzo marinato al Merlot del Ticino CHF 35  
servito con morbido di polenta ticinese

*Rindsbraten mariniert im Merlot del Ticino mit Tessiner Polenta  
Rôti de bœuf mariné au Merlot del Ticino avec de la polenta tessinoise  
Braised beef marinated in Merlot wine with local polenta*

Puntine di maiale cotte su pietra ollare CHF 29  
servite con insalata di pomodori

*Knusprige Schweinsrippchen mit Tomaten Salat  
Côtes de porc croquantes servies avec salade des tomates  
Crispy pork ribs served with tomatoes salad*

Bratwurst di vitello "Olma" CHF 22  
con stufatino di cipolla bianca e patatine fritte

*Kalbsbratwurst "Olma" mit weißem Zwiebeleintopf und Pommes frites  
Bratwurst de veau "Olma" avec ragoût d'oignons blancs et frites  
Olma" veal bratwurst with white onion stew and French fries*

### Pesce • Fisch • Poisson • Fish

Filetto di branzino CHF 29.50  
con bouquet di verdure estive all'olio EVO

*Seebarschfilet mit Sommergemüse in EVO Öl  
Filet de loup grillé avec des légumes à l'huile EVO  
Grilled sea bass with vegetables in EVO oil*

## DESSERT & GELATI

Biscotto ai frutti di bosco <i>Biskuit mit Beeren</i> <i>Biscuit aux fruits rouges</i> <i>Biscuit with wild berries</i>	CHF 9.50
Duetto di mousse al cioccolato <i>Schokoladenmousse-Duett</i> <i>Duo de mousse au chocolat</i> <i>Chocolate mousse duo</i>	CHF 9.50
Tiramisù classico <i>Klassisches Tiramisu</i> <i>Tiramisu classique</i> <i>Classic Tiramisu</i>	CHF 9.50
Dolce del giorno <i>Dessert des Tages</i> <i>Dessert du jour</i> <i>Dessert of the day</i>	CHF 9.50
Gelato (gusti vari) <i>Eis</i> <i>Crème glacée</i> <i>Ice cream</i>	CHF 3 a pallina <i>pro Kugel</i> <i>par boule</i> <i>per scoop</i>

I nostri dessert sono prodotti freschi ogni giorno e potrebbero subire variazioni.

*Unsere Desserts werden täglich frisch zubereitet und können Änderungen unterliegen.*

*Nos desserts sont préparés fraîchement chaque jour et peuvent être soumis à des changements.*

*Our desserts are made fresh daily and may be subject to change.*