

Serpiano à la Carte

SALATE

Les salades

-  **Grüne und rote Salat** 9.50
Salade verte et rouge
-  **Gemischter Salat und Crudités** 10.50
Salade mêlée et crudités
-  **Caprese Salat** 15.50
Tomate und Mozzarella
„Salade Caprese“
Tomate et Mozzarella
- Unser Ceasar Salat** 19.50
Pouletstreifen
mit Curry gewürzt
Misticanza-Salat und Croutons,
an französischem Dressing
*Poulet au curry
avec salade misticanza et croûtons,
en vinaigrette française*



vegetarisch
végétarien



vegan
végan

VORSPEISEN

Les Entrées

- Bruschetta** 15 
Schwarze Olivenpaté, Ei
Gemüse Julienne
*Bruschetta
Pâté d'olives noires, œuf
Julienne de légumes*
- Zucchini Parmigiana in Taleggio-Creme** 19 
*Courgette parmigiana
dans la crème de fromage Taleggio*
- Gemischter Fleisch-Aufschnitt aus dem Tessin** 20
Dégustation de charcuteries tessinoises
- Quinoa-Salat** 20.50
mit Rosé-Kalbfleisch
und scharfe Salami
in Thunfischsauce
*Salade de quinoa
avec du veau rosé cuit, salami épicé
sauce au thon*
- Räucherlachs-Würfel** 21.50
und gekochtem Oktopus
serviert mit Tomatengazpacho
und Zitronengrütze
*Cubes de saumon fumé
et le poulpe bouilli
servi avec un gazpacho à la tomate
et des grits au citron*

PASTA & REIS

Pâtes & Riz



- Garnelen-Risotto
und gebratenem Lauch
mit Prosecco** 25
*Risotto aux crevettes
et poireau frit
avec du Prosecco*
-  **Tagliatelle mit Steinpilzen** 24.50
Tagliatelles aux cèpes
-  **Blätterteig
mit Sommergemüse** 24.50
in Gemüsecreme
*Feuilleté de légumes d'été
à la crème de légumes*
-  **Ravioloni mit Ricotta** 24
und getrockneter Tomate
in Safransauce
*Ravioloni à la ricotta
et tomates séchées
dans une sauce au safran*
- Makkaroni
mit Fleischsauce** 21
Hausgemachte Nudeln,
Fleischragout
nach Bologneser Art
*Macaroni à la sauce de viande
Pâtes faites maison,
Ragoût de viande à la bolognaise*
-  **Makkaroni
mit Tomatensauce** 18.50
Hausgemachten Nudeln
*Macaroni à la sauce tomate
Pâtes faites maison*

SUPPE

Soup

- Saison-Suppe** 16.50 
Soupe de saison

VEGAN

- Serpianosalat** 22 
Fleischbällchen aus Gemüse
und Hülsenfrüchten,
Salat, Crudités, Walnüsse,
Brotcroutons,
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*
- Spießchen
mit Tofu und Gemüse** 20 
mit Curryreis
und Mandelmilch
*Brochette de tofu et de légumes
avec du riz au curry
et du lait d'amande*

FLEISCH

Les Viandes

Angebratenes Rindssteak 37
(200g) aus der Schweiz,
mit aromatisierter Butter
und Country Pommes

*Steak de bœuf de Suisse
Saisi, avec beurre aromatisé
et pommes de terre au four*

Cordonbleu 29.50
mit Tomatensalat
und rote Zwiebeln aus Tropea

*Cordonbleu
avec salade de tomates
et oignon rouge de Tropea*

Serpiano Hamburger 26
Rindfleisch, lokaler Käse,
Speck, Tomate, Gurke,
Salat, Mayonnaise, Zwiebel
und Pommes frites

*Hamburger Serpiano
Viande de bœuf, fromage local,
bacon, tomate, concombre, salade,
mayonnaise, oignon et frites*

FISCH


Les Poissons

**Gebratenes
Scheibe Ombrine** 31.50
mit Pflaumen
Blumenkohl und Rohschinken

*Tranche de daurade rôti,
avec des prunes
chou-fleur et jambon cru*

VEGETARISCH

Végétarien

Käsefondant 17 
und weichen Ei mit Polenta

*Fromage fondant et œuf mou
avec polenta*

TESSIN



Rinderschmorbraten 35
mit Tessiner Polenta

*Viande de bœuf braisée
avec polenta du Tessin*

Gegrillte Schweinerippchen 30.50
mit roter Maispolenta
aus dem Tessin

*Côtes de porc grillées
avec polenta de maïs rouge
du Tessin*

EXTRA BEILAGE

Supplément

Country Pommes / Frites 6
*Pommes de terre de campagne
Frites*

Polenta Ticinese 6

Gemüse der Saison 7
Légumes de saison

Nudeln 10
Pâtes

Parmesan-Risotto 11
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.

Zincarlin

Valle di Muggio

Rohmilchkäse aus Kuhmilch, gereift in den Kellern des Monte Generoso.

Er hat ein starkes Aroma, leicht pikant und mit starken Kräuter Noten.

Fromage au lait cru de vache, affiné dans les caves du Monte Generoso. Arôme fort, légèrement piquant et avec de fortes notes herbacées.

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

Zartbitter-Schokoladenmousse 11

Meringue-Brösel
Beerensauce

*Mousse au chocolat noir
miettes de meringue
sauce aux baies*

Tiramisù 11

mit Schokoladenstückchen

*Tiramisu
avec des copeaux de chocolat*

Melone-Bavarois 11

mit Mango-Sauce

*Melon bavarois
avec sauce au mangue*

TORTEN

Tartes

Vanille-Blätterteig 11

Pâte feuilletée 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 11 

mit Aprikosensauce

*Semifreddo au chocolat
une sauce aux abricots*

Menu Tessin

3 Käsesorten
Busciön, Novena, Formaggella

*3 Variétés de fromage
Busciön, Novena, Formaggella*

Rinderschmorbraten
mit Tessiner Polenta

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

Eiscreme an Nocino Likör
Coupe de glace à la liqueur Nocino

Chf 62