

Serpiano à la Carte


SALATE

Les salades

Grüne und rote Salatblätter 9.50 
Salade verte et rouge

**Gemischter Salat
und Crudités** 10.50 
Salade mêlée et crudités

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*

Falafel-Salat 22 
frittierte Bratlinge
aus Kichererbsen,
Salat-Misticanza, Tomate,
Karotten, Brotroutons,
Joghurtsauce und Sesam
*Salade-Falafel
boulettes de pois chiches,
salade misticanza, tomates,
carottes, croûtons de pain,
sauce au yaourt et graines de sésame*




**vegetarisch
végétarien**



**vegan
végan**

VORSPEISEN

Les Entrées

Bruschetta mit Spargel und Eiern 15 
mit roten, süß-sauren Zwiebeln
und Pfefferkäse aus dem Maggiatal

*Bruschetta d'asperges et d'œufs
avec oignon rouge aigre-doux
et fromage au poivre
de la vallée de la Maggia*

Mariniertes Zucchini-Carpaccio 19 
mit cremigem Mozzarella
und Tomate

*Carpaccio de courgette mariné
avec de la mozzarella crémeuse
et tomate battue*

**Gemischter Fleisch-Aufschnitt
aus dem Tessin** 20

Dégustation de charcuteries tessinoises

Kalbfleisch in Thunfischsauce 20.50
mit Prataioli-Pilzen

*Veau à la sauce au thon
servi avec champignons*

**Unser hausgemachter
Räucherlachs** 21
serviert mit Avocado, Venusreis
und Zitronen-Joghurt-Sauce

*Notre saumon fumé
servi avec de l'avocat, du riz noir
et sauce yaourt au citron*

PASTA & REIS

Pâtes & Riz

**Safran-Risotto
und Ticinese Luganighetta** 25

*Risotto au safran
et à la saucisse du Tessin*

Lasagne Bolognese 24.50
mit Fleischsauce

*Lasagnes bolognaises
avec sauce à la viande*

Ravioli “Käse und Pfeffer” 24 

Raviolis au fromage et au poivre

Vollkorn-Pappardelle 23.50


mit Buchweizen
und Vollkornmehl
mit Spargel, gekochtem Ei
Tomatensauce und
Anchoviscreme

*Pappardelles au blé complet
au sarrasin et farine complète
avec asperges, œuf dur
sauce tomate et crème d'anchois*

**Makkaroni
mit Fleischsauce** 21.50

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 

Hausgemachten Nudeln
*Macaroni à la sauce tomate
Pâtes faites maison*

SUPPE

Soup

Saison-Suppe 16.50 

Soupe de saison

VEGAN

Süß-saure Gemüsetimbale 17.50 

mit vegetarischer Sauce
und Getreidekräcker

*Timbale de légumes aigre-doux
avec sauce végétarienne
et crackers aux céréales*

Tempeh-Stückchen 19.50 

auf mediterraner
Tomatencreme
mit Gemüse, Taggiasca-Oliven
und Kapern

*Morceaux de tempeh
sur crème de tomates méditerranéenne
avec légumes, olives Taggiasca
et câpres*

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*

Gegrillte Pouletbrust 27.50
mit Kräuteraroma
serviert mit Gemüse
der Saison

*Poitrine de poulet grillée
à l'arôme d'herbes
servi avec des légumes de saison*

Serpiano Hamburger 24
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
Doppelbarbenfilet** 31.50
serviert mit Basmati-Reis
und rohem Gemüse

*Double filet de rouget rôti,
servi avec riz basmati
et crudités de légumes*

VEGETARISCH

Végétarien

Gegrillter Tomino-Käse 16.50 
mit knusprigem Gemüse

*Fromage "Tomino" grille,
servi avec des légumes croustillants*

TESSIN



Ossobuco 36
mit Tessiner Polenta

*Ossobuco avec polenta
du Tessin*

Luganighetta Ticinese 25.50
gegrillt mit Pellkartoffeln
und gedünstete weiße Zwiebeln

*Saucisse du Tessin grillée
avec pommes de terre en chemise
et oignons à l'étouffée*

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

Weisse Schokoladenmousse 11
mit Erdbeeren

*Mousse au chocolat blanc
avec des fraises*

Tiramisù 11
mit Schokoladenstückchen

*Tiramisu
avec des copeaux de chocolat*

Biancomangiare 11
mit Beerencoulis
und Pistaziengranulat

*Biancomangiare
avec coulis de baies
et granulés de pistache*

TORTEN

Tartes

Schokoladen-Torte Opera 11
mit Orangensorbet

*Gâteau d'opéra au chocolat
avec sorbet à l'orange*

Torte mit Puddingcreme 10
und Pinienkernen

*Gâteau à la crème anglaise
et aux pignons*

Schwarzwälder Kirschtorte 10

Gâteau forêt noire

VEGAN

Schokoladenkuchen 11 

mit weichem Herz
in Aprikosensauce
(Mindestwartezeit 15 Minuten)

*Gâteau végétarien au chocolat
avec un cœur tendre
dans une sauce aux abricots
(attente minimum de 15 minutes)*

Menu Tessin

3 Käsesorten
Busciön, Novena, Formaggella

*3 Variétés de fromage
Busciön, Novena, Formaggella*

Rinderschmorbraten
mit Tessiner Polenta

*Ossobuco de veau
avec polenta de maïs rouge du Tessin*

Eiscreme an Nocino Likör
Coupe de glace à la liqueur Nocino

Chf 63