

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

Unser Ceasar Salat 19.50

Pouletstreifen,
Misticanza-Salat und Croutons,
an französischem Dressing

*Poulet au curry
avec salade misticanza et croûtons,
en vinaigrette française*

Bruschetta 15

mit kandiertem Kürbis,
schwarzem Pfeffer-Ricotta
und Speckduft

*Bruschetta
avec du potiron confit, de la ricotta au
poivre noir, parfumé au bacon*

▲ *ohne Bacon

▲ *sans Bacon

VORSPEISEN

Les Entrées

**Gemüsestrudel
mit seiner Suppe** 19.50 ▲

*Strudel de légumes
avec sa soupe*

Schweizer 19.50

Angus-Roastbeef-Sandwich

mit Wasabi-Mayonnaise,
Tomate und Salat

*Sandwich suisse au rosbif Angus
avec mayonnaise wasabi,
tomate et salade*

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

Dégustation de charcuteries tessinoises

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*

▲ 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 24.50
Limette und lila Kartoffeln
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,
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*

**Tofu-Häppchen
mit Steinpilzen und Gemüse** 20 ▲

*Bouchées de tofu
aux cèpes et légumes*

FLEISCH

Les Viandes

Gegrilltes Schweizer Angus-Rindfleisch (200g)	37
mit "Café de Paris"-Butter Belgische Endivie und gedünstete Frühlingszwiebeln	
<i>Bœuf Angus Suisse (200g) grillé avec du beurre "Café de Paris" endive belge et oignons de printemps étuvés</i>	
Gegrilltes Schweizer Poulet	29.50
serviert mit Sizilianische Caponata	
<i>Coq rôti servi avec Caponata sicilienne</i>	
Serpiano Hamburger	26
Rindfleisch, lokaler Käse, Speck, Tomate, Gurke, Salat, Mayonnaise, Zwiebel und Pommes frites	
<i>Hamburger Serpiano Viande de bœuf, fromage local, bacon, tomate, concombre, salade, mayonnaise, oignon et frites</i>	

Rehrücken	36.50
in Sahne von Rosso Agriloro gekochte Birnen, Kastanien, Kartoffelpüree und kandierte Tomate	
<i>Longe de chevreuil en crème de Rosso Agriloro, poires cuites, châtaignes, purée de pommes de terre et tomates confites</i>	
Ossobuco	35.50
mit Tessiner Polenta	
<i>Ossobuco avec polenta du Tessin</i>	

Rehschulter in Salmi-Sauce	34.50
mit roter Maispolenta aus dem Tessin	

*Épaule de chevreuil en sace salmis
avec polenta de maïs rouge
du Tessin*

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
<i>Légumes de saison</i>	
Nudeln	10
<i>Pâtes</i>	
Parmesan-Risotto	11
<i>Risotto au parmesan</i>	

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 11

in Aprikosensauce

*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 brûlée
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 gran granulé de noix*

TORTEN

Tartes

Goldener Apfelwürfel 11

in Vanillesoße

*Cube de pomme
dans une sauce à la vanille*

Torte mit Puddingcreme 10

und Pinienkernen

*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*



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*

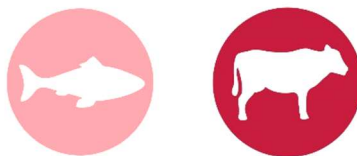
Chf 62



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