



APPETIZERS - LES ANTIPASTI

CHF

Local Salametto (100 gr) with Carasau bread and pickled vegetables <i>Saucisson paysan (100 gr) avec pain Carasau et salade de légumes</i> (1a,9a)	12.50
Rabbit terrine with seasonal salad and hazelnuts <i>Terrine de lapin avec salade de saison et noisettes</i> (1a)	18.50
Chef's small beef tartare (100 gr) hand cut <i>Petite tartare de bœuf (100 gr) du "chef cuisinier"</i> (1a)	24.50
Chef's beef tartare (250 gr) hand cut <i>Tartare de bœuf (250 gr) du "chef cuisinier"</i> (1a)	39.50
Caprese salad with buffalo mozzarella , Carasau bread and sesame seeds <i>Caprese de Bufala avec pain Carasau et grains de sésame</i> (1a,7a,11a)	26.50
Smoked salmon carpaccio with arugula, lime vinaigrette and pistachio crumbs <i>Carpaccio de saumon fumé avec roquette, vinaigrette au citron vert et pépites de pistaches</i> (4a,8a)	23.50
Ricciola tartare (150 gr) with mango, soy sauce and almond petals <i>Tartare de sériole (150 gr) avec mangue, sauce soja et pépites d'amandes</i> (4a,6a,8a)	24.50
Roasted octopus tentacle with mashed purple potatoes and buffalo stracciatella <i>Tentacules de poulpe rôtis avec pommes de terre violettes et mousse de bufala</i> (4a,7a)	29.50
Zibello's culatello with fried gnocco <i>Culatello de Zibello avec gnocco fritto</i> (1a,9a)	31.00



SALADS AND SOUP - SALADES ET VELOUTÉES

CHF

Green salad

Salade Verte (5a)

8.50

Tomato and onions

Tomate et oignons

9.50

"Multicolor" salad

Salade "multi couleurs" (5a)

10.50

Homemade "minestrone" soup with vegetables

Soupe de légumes faite maison (9a)

12.50

Barley and spelt soup

Soupe d'orge et d'épeautre (1a)

12.50

Pumpkin soup "alla Mantovana"

Veloutée de potiron façon Mantovana

12.50

Big mixed salad with one of the following: chicken, buffalo mozzarella or tuna

Salade "Mixte Grande" (au choix mozzarella de bufala, poulet, thon)

19.50

OUR FIRST COURSES - LES PÂTE

CHF

Pasta and beans Fresh "caserecce" with beans and cheek lard

Pasta e Fagioli pâtes fraîches "façon paysanne" avec haricots et lard

(1a,3a)

16.50

Penne all'arrabbiata

Penne all'arrabbiata (1a,3a,5a,7a)

16.50

Homemade Lasagna

Lasagnes faites maison (1a,3a)

19.50

Fettuccine Bolognese

Fettuccine bolognaise (1a,3a,5a,7a)

18.50

Pasta with sardines and browned bread

Pasta aux sardines et pain grillé

(1a,2a,3a,4a)

19.50



Tonnarelli Carbonara 24.00
Tonnarelli Carbonara (1a,3a,5a,7a)

Sea-scented Gragnano's paccheri with shrimps, mussels and pachino cherry tomatoes 26.50
Paccheri de Gragnano à la saveur de la mer avec gambas, moules et tomates cerises (1a,2a,3a,4a)

Raviolone "OLDRATI" stuffed with potatoes, Parmesan cream and fried, marinated egg yolk 28.50
Raviolone "OLDRATI" farci avec pommes de terre, mousse au parmesan et jaune d'œuf mariné (1a,3a,5a)

Blue Lobster Tonnarelli and datterino cherry tomatoes 35.50
Tonnarelli sauce homard Bleu et tomates cerises (1a,2a,3a,4a)

"Our pasta can always be replaced with GLUTEN FREE pasta (without any price change) by asking our staff"

"Toutes nos pâtes (sans variation de prix) peuvent être remplacée par des pâtes SANS GLUTEN, il suffit de l'indiquer au personnel de salle"

OUR RISOTTOS - NOS RISOTTOS **CHF**

Risotto Piemontese with toma cheese and pears rolled in Patanegra lard 21.50
Risotto Piemontese avec tomme et poires enveloppé dans du lard de Patanegra (1a)

Risotto with Speck, saffron and porcini mushrooms 22.50
Risotto jambon fumé, safran et cèpes (1a)

Pumpkin cream Risotto with crisp cheek lard 22.50
Risotto à la mousse de potiron et lard croquant (1a)

Risotto Ticinese with luganighetta and saffron 23.50
Risotto du Tessin avec luganighetta et safran (1a)

Risotto Sicilia creamed with shellfish bisque and Mazara del Vallo's red shrimp 26.50
Risotto Sicile incorporé à la bisque, avec crustacés et gambas de Mazara del Vallo (1a,2a,3a,4a)



OUR SECOND COURSES - NOS PLATS

CHF

Breaded pork chop with baked potatoes and steamed vegetables <i>Côte de porc panée viande de porc avec pommes de terre ou légumes à la vapeur</i> (1a,3a,5a)	25.50
Local Luganighetta with saffron risotto and steamed vegetables <i>Luganighetta paysanne avec risotto safran et légumes à la vapeur</i> (3a)	29.50
Veal Ossobuco with saffron risotto <i>Ossobuco de veau avec risotto au safran</i> (9a)	37.50
Veal Paillard (200 gr) with baked potatoes and steamed vegetables <i>Paillard de Veau (200 gr) avec pommes de terre au four et légumes à la vapeur</i>	39.50
Grilled beef filet (250 gr) with baked potatoes and steamed vegetables <i>Filet de bœuf (250 gr) grillé avec pommes de terre ou légumes à la vapeur</i>	41.00
Truffle-scented veal fagottini with culatello with truffle cream, baked potatoes and steamed vegetables <i>Chaussons de veau au culatello au parfum de truffe avec mousse de truffe, pommes de terre au four et légumes à la vapeur</i> (7a)	41.00
Baked salmon with Carasau bread crumbs with steamed vegetables <i>Saumon au four avec chapelure de pain carasau avec et légumes à la vapeur</i>	26.50
Mediterranean Ricciola with baked potatoes and steamed vegetables <i>Sériole façon méditerranéenne avec pommes de terre au four et légumes à la vapeur</i>	32.50
Fried calamari and shrimps with chips <i>Friture de calamars et gambas avec frites</i>	38.50
Baked Mazara del Vallo's king prawns with steamed vegetables <i>Gambas de Mazara del Vallo au four avec légumes à la vapeur</i>	43.50



FONDUE & CHINOISE - FONDUES

CHF

Beef Chinoise di manzo with a side of rice and potatoes (fried or baked)
min. 2 people 41.00
Fondue de bœuf à volonté avec accompagnement de riz et pommes de terre (frites ou au four) min. 2 pers. (9a,10a)

Fondue Appenzeller with Appenzeller cheese 29.00
Fondue Appenzeller avec fromage Appenzeller (7a)

Porcini mushrooms Fondue with Appenzeller cheese 32.50
Fondue aux cèpes avec fromage Appenzeller (7a)

KIDS' MENU - POUR LES ENFANTS

Baby breaded chicken with chips 16.00
Petite escalope à la milanaise avec frites (1a)

Chicken Nuggets with chips 14.00
Nuggets de poulet avec frites (1a)

Baby spaghetti with tomato sauce 12.00
Petite assiette de spaghetti à la tomate

Baby penne with cream and baked ham 12.50
Petite assiette de pâtes penne crème fraîche et jambon blanc

DESSERTS - PÂTISSERIE

Creme Brulè 8.50
La Creme Brûlée (3a,7a,8a)

House cake 8.50
Gâteau fait maison (3a,7a,8a)

Homemade Tiramisù 10.00
Tiramisù fait maison (3a,7a,8a)

Warm chocolate mini cake with melted dark chocolate (waiting time
about 12 min) 12.50
*Fondant au chocolat cœur de chocolat fondant chaud (temps d'attente 12 min.
environs) (3a,7a,8a)*

Mövenpick ice cream selection
Sélection de Glaces Mövenpick