



APPETIZERS - ENTRÉES

Chef's Fassona Tartare (100 gr.)

Tartare de Fassona assaisonnée par le Chef (100 gr.)

Chef's Fassona Tartare (200 gr.)

Tartare de Fassona assaisonnée par le Chef (200 gr.)

"Tagliada" of local cold cuts

"Tagliada" de charcuterie locale

Marinated Rainbow Trout

Truite saumonée en marinade

Pounded Sicilian Red Prawn (with burrata cream and avocado)

Crevettes rouges siciliennes pilées (avec crème de burrata et avocat)

SALADS - SALADES

Green

Verte

"A thousand colors" salad

Multicolore

Oldrati Salad (green salad, fennel julienne, Grana chips and grilled bread, with one of the following: DOP buffalo mozzarella, chicken breast or tuna)

Salade Oldrati (salade verte, fenouils râpés, copeaux de grana et croûtons de pain, au choix mozzarella de Bufflonne DOP, blanc de poulet, thon)

Quinoa Salad (Songino salad, goat cheese and marinated shrimps)

Salade de Quinoa (mâche, fromage de chèvre et crevettes marinées)



OUR FIRST COURSES - NOS PÂTES

Fresh PLIN Agnolotti (stuffed with beef meat, served with black truffle cream)

Agnolotti "del PLIN" faits maison (farcis de viande de bœuf et servis avec de la crème de truffe noir)

Carbonara with "CHITARRA" spaghetti "Gluten Free option available with no extra charge"

Spaghetti "CHITARRA" Carbonara "même en version Sans Gluten sans surcoût"

Tagliatelle with Bolognese sauce "Gluten Free option available with no extra charge"

Tagliatelle à la bolognaise "même en version Sans Gluten sans surcoût"

Homemade Lasagna

Lasagna du Chef

"CHITARRA" Spaghetti with seafood

Spaghettis "CHITARRA" aux fruits de Mer

Penne all'arrabbiata "Gluten Free option available with no extra charge"

Pennes à l'arrabbiata "même en version Sans Gluten sans surcoût"

OUR RISOTTOS - NOS RISOTTOS

"Cacio & Pepper" Risotto

Risotto "Cacio & Pepe"

"Speck & Porcini mushrooms" Risotto

Risotto "Speck & Porcini"

"Ticinese" Risotto with Luganighetta and saffron

Risotto "du Tessin" avec luganighetta e safran

Seafood Risotto

Risotto aux fruits de Mer

OUR SECOND COURSES - NOS PLATS

Milanese Cotoletta with fries or vegetables

Escalope à la Milanaise avec frites ou légumes

Veil Cheeks (low temperature cooking) with Parmesan risotto

Joue de veau CBT (cuite à basse température) avec risotto au parmesan)



Braised Beef with Polenta

Bœuf braisé avec polenta

Merlot Pork Hock with roasted potatoes or vegetables

Jarret de porc au merlot avec pommes de terre au four ou légumes

"Angus" Picanha with vegetable caponata

Picanha "Angus" avec ratatouille de légumes

Beef Fillet gourmet quality with Vallemaggia pepper (200 gr.) with roasted potatoes or vegetables

Filet de bœuf qualité 1° choix au poivre de la Vallemaggia (200 gr.) avec pommes de terre au four ou légumes

"Sushimi" Red Tuna Fillet with poppy and sesame seeds crust and fresh spinach

Filet de Thon rouge "Sushimi" en croûte de pavot et sésame avec épinards frais

"Catalan" Prawn Tails with field salad, Tropea onions, cherry tomatoes and soy sauce

Queues de Gambas "à la Catalane" avec salade champêtre, oignons de Tropea, tomates cerise et sauce soja

Local Luganighetta with saffron risotto and mixed vegetables

Luganighetta locale avec risotto au safran et légumes

FONDUE & CHINOISE

Unlimited Beef Chinoise with a side of rice and potatoes (fried or roasted)

min. 2 people

Chinoise de bœuf à volonté avec accompagnement de riz et pommes de terre (frites ou au four) min. 2 pers

Appenzeller Fondue with Appenzeller cheese

Fondue Appenzeller avec fromage Appenzeller

Porcini Mushrooms Fondue with Appenzeller cheese

Fondue aux cèpes avec fromage Appenzeller



SOUPS - SOUPES

Pumpkin Cappuccino (pureed pumpkin, milk foam, Amaretto crumble)
Cappuccino de Potiron (velouté de potiron, mousse de lait, crumble de biscuits amaretti)

Cream of Fresh Legumes with cheek lard and grilled bread
Crème de légumineuses fraîches avec bajoues et croûtons de pain

Homemade Minestrone Soup
Minestrone fait maison

KIDS' MENU - POUR LES PLUS PETITS

Baby breaded cutlet with fries
Petite Escalope panée avec frites

Chicken Nuggets with fries
Nuggets de Poulet avec frites

Baby spaghetti Tomato
Petite assiette de Spaghetti Tomate

Baby penne cream and ham
Petite assiette Pennes jambon et crème fraîche

DESSERTS - PÂTISSERIE

Creme Brulè
La Creme Brulè

Sweet of Home
Doux de la maison

Homemade Tiramisù
Le Tiramisù fait maison

Warm Chocolate Mini-Cake with a dark chocolate center (waiting time about 12 min)
Gâteau moelleux au chocolat avec cœur chaud de chocolat (temps d'attente 12 min.)

Mövenpick Ice Cream Selection
Sélection de Glaces Mövenpick