

PROPOSTE DALLA CUCINA

Specialità della casa

Cordon bleu di maiale arrotolato ripieno con caponata di melanzane e formaggio Gottardo, patate fritte e verdure di stagione

Rolled pork cordon bleu stuffed with aubergine caponata and Gottardo cheese, french fries and seasonal vegetables

CHF 37.50

Insalata autunnale   
funghi, melograno e zucca

Autumn salad with mushrooms, pomegranate and pumpkin

CHF 18.50

Medaglioni di capriolo con salsa corniola, spätzli fatti in casa e guarnizione di caccia

Roe medallions with cornelian cherry-sauce, homemade spätzli and hunting garnish

CHF 42.50

Risotto ai funghi porcini  

Risotto with porcini mushrooms

CHF 23.50

Tortino al cioccolato con cuore fondente 
e gelato alla noce (attesa ca. 15 minuti)

Warm chocolate tart with walnut ice cream
(waiting time approx. 15 minutes)

CHF 14.50

INSALATE

*** Insalata verde**   
Green Salat

CHF 9.50

*** Insalata mista**   
Mixed salad

CHF 11.50

*** Insalata mista grande con uovo**   
Large mixed salad with egg

CHF 17.50

Insalata mista con petto di pollo  
Mixed salad with chicken breast

CHF 21.50

*** Insalata di formentino** 
con pancetta, uova e crostini
Lamb's lettuce with bacon, egg and croutons

CHF 19.50

Salse fatte in casa a scelta:
Selection of homemade sauces:

- **francese** / french 

- **italiana** / italian   

ANTIPASTI / PRIMI

* **Crema di zucca**   CHF 11.00
Pumpkin cream soup

* **Minestrone**    CHF 11.00
Ticino vegetable soup

* **Salametti cacciatori**   **con formaggi ticinesi e sottoaceti** ½ CHF 15.50
Hunters salametti with Tessiner Cheese and pickled vegetables CHF 24.50

Salmone affumicato in casa servito  CHF 25.50
con salsa al rafano
Home smoked salmon with horseradish sauce

PIATTI VEGANI



Tartare vegana di fave e verdure    100 gr. CHF 18.00
Vegan tartare from broad beans and vegetables 200 gr. CHF 27.00

Fantasia di grano saraceno con verdure    CHF 25.50
e coulis di barbabietola
Buckwheat fantasy with vegetables and beetroot coulis

Verdure con "Massaman Curry" e riso basmati    CHF 23.50
Vegetables with "Massaman Curry" and basmati rice

PROPOSTE DALLA CUCINA PIATTI VEGETARIANI



Gnocchi di patate e farina di castagne   ½ CHF 18.50
fatti in casa con funghi porcini trifolati CHF 25.50
Homemade potato and chestnut flour gnocchi with porcini mushrooms

Ravioli ripieni alla zucca  ½ CHF 20.50
con burro al tartufo e semi di zucca CHF 25.50
Ravioli stuffed with pumpkin on truffle butter and pumpkin seeds

* **Crespelle gratinate ripiene con ricotta e spinaci**  CHF 21.50
Gratinated crêpes filled with ricotta cream cheese and spinach

* **Melanzane alla parmigiana**   ½ CHF 17.50
Aubergine parmigiana CHF 23.50

PASTE

✳️ **Lasagne alla siciliana** CHF 24.50
(ca. 15 minuti di attesa)
Sicilian-style lasagne
(waiting time approx. 15 minutes)

Tagliatelle con salsa ai gallinacci 🍄 ½ CHF 17.50
Tagliatelle with chanterelle sauce CHF 23.50

***Gnocchi fatti in casa o spaghetti con salsa a scelta:**
Homemade gnocchi or spaghetti with your choice of sauce:

- **alla bolognese** 🍷 ½ CHF 15.50
with bolognese sauce CHF 21.50

- **al pesto** 🍷🍄 ½ CHF 14.50
with pesto sauce CHF 20.50

- **al burro e salvia** 🍷🍄 ½ CHF 13.50
with sage butter CHF 19.50

- **al pomodoro** 🍷🍄 ½ CHF 14.50
with tomato sauce CHF 20.50

- **all'aglio, olio e peperoncino** 🍷🍄 ½ CHF 13.50
with garlic, oil and chilli pepper CHF 19.50

- **all'arrabbiata** 🍷🍄 ½ CHF 13.50
with spicy tomato sauce CHF 19.50

***Per i Gnocchi fatti in casa vi chiediamo un supplemento di**
CHF 1.00 per la mezza porzione e CHF 2.00 per la porzione intera.

*For homemade gnocchi, we charge a surcharge of
CHF 1.00 for a half portion and CHF 2.00 for a full portion.

CARNI / PESCI

Salmi di cervo con spätzli fatti in casa e CHF 38.50
guarnizione di caccia
Deer ragout with homemade spätzli and
and hunting garnish

Filetto di manzo (200gr.) con salsa al pepe 🍷🍄 CHF 47.50
Vallemaggia, risotto ai funghi porcini e
verdure di stagione
Sirion steak (200gr.) with Vallemaggia pepper sauce,
risotto with porcini mushrooms and seasonal vegetables

Tartare di manzo servito con 🍷 70 gr. CHF 22.50
pane tostato e burro 140 gr. CHF 31.50
Beef tartare served with 210 gr. CHF 40.50
toasted bread and butter

S. Pietro all'acqua pazza 🍷🍄 CHF 37.50
con fondo di pesce, verdure e lenticchie Beluga
Poached John Dory in fish broth
with small vegetables and beluga lentils

Filetti di lucioperca in pastella con salsa tartare, CHF 38.50
patate bollite e verdure di stagione
Battered pike-perch fillets with tartare sauce,
Boiled potatoes and seasonal vegetables

MENU PER BAMBINI

* MICKEY MOUSE

Lasagne alla Siciliana e gelato

(ca. 15 minuti di attesa)

Sicilian-style lasagne and ice cream

(approx. 15 minutes waiting time)

CHF 14.50

DONALD DUCK

Penne al pomodoro e gelato

Penne with tomato sauce and ice cream

CHF 13.50

* PINOCCHIO

Chicken nuggets con patate fritte e gelato

Chicken nuggets with french fries and ice cream

CHF 14.50

* GOOBY

Cipollata con patate fritte e gelato

Mini veal sausage with french fries and ice cream

CHF 14.50

* PLUTO

Porzione di patate fritte e gelato

Portion of french fries and ice cream

CHF 9.50

Provenienze dei prodotti - Countries of origin of the products

Capriolo / roe	EU
Cervo / deer	EU
Lucioperca / pike-perch	D
Maiale / pork	CH
Manzo / beef	PY-UY
Pollo / chicken	CH
Salmone / salmon	NO
S. Pietro / john dory	Pacifico
Vitello / veal	CH

Intolleranze alimentari – Food intolerance

Cari ospiti, se aveste delle allergie e/o intolleranze alimentari, vi preghiamo di rivolgervi ai nostri collaboratori.

Dear guests, if you have any food allergies and/or intolerances, please contact our staff.

 Senza lattosio / lactosefree (su richiesta / on request)

 Senza glutine / glutenfree (su richiesta / on request)

 vegetariano / vegetarian

* Carta piccola / afternoon menu

Tutti i prezzi sono in CHF - IVA inclusa

All prices are in CHF - VAT included

Fornitore della carne: Rapelli, Stabio e Frey, Gordola

The meat is supplied Rapelli, Stabio und Frey, Gordola

Fornitore della verdura: Banfi, Locarno

The vegetables is supplied by Banfi, Locarno

Fornitore del pane: Panetteria Cecchettin, Orselina

The bread is supplied by the bakery Cecchettin, Orselina