



Il marchio Fait Maison viene assegnato ai ristoranti i cui piatti sono preparati interamente o in gran parte nelle proprie cucine. Promuove la competenza gastronomica svizzera rispondendo al desiderio di trasparenza dei consumatori. Lotta contro la standardizzazione dei gusti e incoraggia la prossimità, la sostenibilità e la stagionalità. I piatti di questo menu sono preparati localmente con prodotti crudi e tradizionali in linea con i criteri del marchio Fait Maison, ad eccezione del "roux bianco" talvolta utilizzato nelle salse, che non soddisfa i criteri di Fait Maison.

Das Label Fait Maison zeichnet Restaurants aus, deren Gerichte vollständig oder zum größten Teil in der eigenen Küche zubereitet werden. Es wertet das gastronomische Know-how der Schweiz auf, indem es dem Wunsch der Verbraucher nach Transparenz entgegenkommt. Es wirkt der Standardisierung des Geschmacks entgegen und fördert Nähe, Nachhaltigkeit und Saisonalität. Die Gerichte auf dieser Karte werden lokal aus rohen und traditionellen Produkten nach den Kriterien des Fait Maison-Labels zubereitet, mit Ausnahme des manchmal in Saucen verwendeten „roux blanc“, der nicht den Fait Maison-Kriterien entspricht.

Cari Clienti,

vi preghiamo gentilmente di informarci in anticipo su eventuali **allergie** o **intolleranze alimentari**.





Liebe Gäste,

Wir bitten Sie höflich, uns allfällige **Allergien** oder **Unverträglichkeiten** im Voraus mitzuteilen.



Antipasti

 Carta vegetariana su richiesta/Vegetarisches Menü auf Nachfrage

- Foie gras - terrina di fegato d'oca con spicchi di mela tiepidi caramellati. 31
Foie gras - Gänseleberterrinen mit warmen karamellisierten Apfelspalten
Vino dolce consigliato / Empfohlener Süsswein: Jurançon AOC (Petit Manseng) – CHF 10.50 al bicchiere / Pro Glas
- Gamberi selvatici alla piastra con insalatina di spinaci novelli, cavolo rosso, fichi e  36
mandorle sabbiate. Vinaigrette allo yogurt e zenzero.
Krevetten aus Wildfang von der Grillplatte mit Blattspinat, Rotkohl, Feigen und Mandeln.
Joghurt-Ingwer-Vinaigrette
- Tartare di manzo leggermente piccante. Toast e burro. 120 gr. 26
Leicht pikantes Tatar vom Rind. Toast und Butter
- Variazione vegetariana con zuccina e feta, polpettine di tofu con crema di lenticchie e  25
mousse di formaggio caprino.
Vegetarische-Variation: Zucchini und Feta, Tofu-Bällchen mit Linsencremesauce, Ziegenkäseschaum
- Calamaro scottato su foglie d'insalata autunnali, senape dolce e salsa allo yogurt. 29
Tintenfisch von der Grillplatte auf herbstlichem Blattsalat, milder Senf und Joghurtsauce
- Polipo e capesante alla piastra. Crema di Topinambur e bianco di verza. 29
Tintenfisch-Polpo und Jakobsmuscheln von der Grillplatte, Topinamburcreme und Wirsingkohl
- Insalata di formentino "Mimosa" con speck, crostini di pane e uova sode. 16
Nüsslisalat „Mimosa“ mit Speck, Brotcroûtons und gekochten Eiern
- Piccola insalata mista.  13.50
Kleiner gemischter Salat
- Piccola insalata verde.  11.50
Kleiner grüner Salat

 Piatto a basso contenuto calorico / Kalorienarmes-Gericht

 Piatto vegetariano / Vegetarisches – Gericht

8.1% IVA Inclusa

Minestre

- Vellutata di zucca con semi di zucca. ✓
Kürbiscremesuppe mit Kürbiskernen

17

Primi piatti



- Tortelloni di magro fatti in casa al burro e salvia. ✓
Hausgemachte Quarktortelloni an Butter und Salbei
- Risotto al Prosecco con funghi porcini e bianco di porro. Mousse di ricotta. ✓
Prosecco-Risotto mit Steinpilzen und Lauch. Ricotta-Schaum

23 / 28

25 / 29

I piatti offerti alla clientela di questo esercizio pubblico vengono preparati nel rispetto delle norme del logo "Fatto in casa" di GastroTicino, che vigila sulla loro attuazione. Eccezioni possono riguardare, tra l'altro, gelati e paste che sono facilmente riconoscibili per tipologia o denominazione (es: paccheri o spaghetti di Gragnano, ecc.). Gerichte, die in dieser Gaststätte angeboten werden, werden nach den Standards des GastroTicino "Homemade"-Logos zubereitet, das deren Umsetzung überwacht. Ausnahmen können u.a. Eis und Teigwaren betreffen, die leicht an der Art oder der Bezeichnung zu erkennen sind (z.B. Paccheri oder Spaghetti aus Gragnano, usw.).

Carni

- "Surf & Turf"...steak di vitello e gamberoni alla piastra, verdura. Gratin di patate o risotto allo zafferano. 49
"Surf & Turf"...Kalbssteak und Riesenkrevetten von der Grillplatte, Gemüse. Kartoffelgratin oder Risotto
- 200 gr. di cuore di filetto di manzo ai tre pepi o alla griglia. Patate rosolate oppure risotto. 52
200 g Herzstück vom Rindsteak an drei Pfeffersauce oder gegrillt – Bratkartoffeln oder Risotto
- Costolette d'agnello gratinate alla provenzale. Gratin di patate e piccole verdure. 47
Überbackene Lammkoteletts nach provenzalischer Art. Kartoffelgratin und kleines Gemüse
- Tartar di manzo leggermente piccante. Toast e burro. 180 gr. 42
Leicht pikantes Tatar vom Rind. Toast und Butter.

Provenienza delle carni / Fleisch-Herkunft

Manzo/Rind : CH/IRL - Vitello/Kalb : CH - Agnello/Lamm: AUS/IRL

Pesci

- Filetto di rombo selvatico. Guazzetto ai frutti di mare, patate al vapore. 49
Steinbuttfilet aus Wildfang. «Guazzetto» von Meeresfrüchten, Dampfkartoffeln

Come al grotto...



- Saltimbocca di pollo con salsa al Marsala – Risotto allo zafferano. 36
Hühner-Saltimbocca an Marsala-Sauce - Safranrisotto
- Osso buco di vitello gremolata – Risotto allo zafferano oppure polenta 44
Kalbshaxe Gremolata – Safranrisotto
- Coscetta di coniglio arrosto, cotta senza l'osso a bassa temperatura – crostini & bacon. 38
Polenta.
Enbeinte Kaninchenkeule bei niedriger Temperatur gegart. Croûtons & Speck – Tessiner Polenta

Provenienza delle carni /pesci/ Fleisch-Fisch-Herkunft

Pollo/Hühner : CH/ITA - Vitello/Kalb : CH - Coniglio/Kaninchen : ITA - Gamberoni /Krevetten: VN - Rombo/Steibutt : ES