



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 C- enti,

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

Liebe G- äste,


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. 32
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 mango, papaya e anguria.  38
Vinaigrette allo yogurt e zenzero.
Wildgefangene Krevetten von der Grillplatte mit Mango, Papaya und Wassermelone.
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  26
mousse di formaggio caprino.
Vegetarische-Variation: Zucchini und Feta, Tofu-Bällchen mit Linsencremesauce, Ziegenkäseschaum

- Tartare di tonno rosso marinato agli agrumi. Avocado e scampi alla piastra. 36
Rotes Thunfischtatar mariniert mit Zitrusfrüchten. Avocado und Scampi von der Grillplatte

- Piccola insalata mista.  15
Kleiner gemischter Salat




- Piccola insalata verde.  12
Kleiner grüner Salat

 Piatto a basso contenuto calorico / Kalorienarmes-Gericht

 Piatto vegetariano / Vegetarisches – Gericht

8.1% IVA Inclusa

Antipasti estivi...


- Insalatina alla greca con pomodoro, feta, olive e cetrioli. Bruschetta di pane.  18
Griechischer Salat mit Tomaten, Feta, Oliven und Gurken. Bruschetta-Brot
- Burratina con melone, foglie di rucola e sorbetto al frutto della passione.  26
Burratina-Mozzarella mit Melone, Rauke und Passionsfruchtsorbet
- Insalata cicorietta con pomodori.  15
Cicorietta-Salat mit Tomaten.

Minestre

- Gazpacho Andaluz.  18
Gazpacho Andaluz



Primi piatti

- Tortelloni di magro fatti in casa al burro e salvia.  24 / 28
Hausgemachte Quarktortelloni an Butter und Salbei
- Risotto al Prosecco mantecato alla crema di basilico, gamberone alla griglia e capesante. 32 / 36
Prosecco-Risotto mit Basilikumcreme, Riesenkrevette vom Grill und Jakobsmuscheln
- Ravioli ripieni di stinco di vitello con salsa ai funghi porcini. 25 / 29
Mit Kalbshaxe gefüllte Ravioli an Steinpilzrahmsauce

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

- Steak di vitello alla piastra con medaglione di fegato d'oca scottato. 52
Salsa al Porto e timballo morbido di patate.
Kalbssteak vom Grill mit gebratenem Gänselebermedaillon.
Portoweinsauce und cremiger Kartoffelflan.
- 200 gr. di cuore di filetto di manzo ai tre pepi o alla griglia. Patate rosolate oppure risotto. 54
200 g Herzstück vom Rindsteak an drei Pfeffersauce oder gegrillt. Bratkartoffeln oder Risotto
- "Cordon Bleu" di steak di vitello. Risotto allo zafferano oppure patate rosolate. 48
Kalbssteak- «Cordon Bleu». Safranrisotto oder Bratkartoffeln
- Maialino da latte cotto lentamente a bassa temperatura. Gratin di patate. 49
Spanferkel bei Niedertemperatur gegart - Kartoffelgratin
- Costolette d'agnello in crosta di senape e rosmarino. Gratin di patate e piccole verdure. 48
Mit Rosmarin und Senf überbackene Lammkoteletts. Kartoffelgratin und kleines Gemüse
- Tartare di manzo leggermente piccante. Toast e burro. 180 gr. 44
Leicht pikantes Tatar vom Rind. Toast und Butter.

Provenienza delle carni / Fleisch-Herkunft

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

Pesci

- Gamberoni alla griglia 'Piri-Piri' con taglierini di riso. 48
Gegrillte Riesenkrevetten "Piri-Piri" mit Reismudeln
- Filetto di rombo selvatico. Crema di patate. Pomodoro secco, olive e capperi. 49
Steinbuttfilet aus Wildfang. Kartoffelcreme. Getrocknete Tomate, Oliven und Kapern

Come al grotto...



- Saltimbocca di pollo con salsa al Marsala – Risotto allo zafferano. 37
Hühner-Saltimbocca an Marsala-Sauce - Safranrisotto
- Ossobuco 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. 39
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