

# MENU PASQUA

Tartare di manzo leggermente piccante,  
insalata di carciofi con scaglie di grana e uovo poché  
*Leicht pikantes Rindertartar,  
Artischockensalat mit Parmesanspänen und pochiertem Ei*  
oppure / oder

Tentacolo di polpo, gambero black tiger alla griglia,  
asparagi bianchi e salsa al burro bianco e scalogno  
*Oktopus -Tentakel und gegrillte Black-Tiger-Garnele  
mit weissem Spargel, Beurre-blanc und Schalottensauce*



Raviolone gigante alla pasta di barbabietola ripieno di ricotta  
e taleggio della Vallemaggia con crema alle fave  
*Riesen-Raviolo aus Rote-Bete-Pasta, gefüllt mit Ricotta und Taleggio aus dem  
Vallemaggia, dazu eine Creme von Ackerbohnen*



Capretto al forno con patate al rosmarino  
*Im Ofen gebratenes Zicklein mit Rosmarinkartoffeln*  
oppure / oder

Steak di vitello alla piastra con salsa di spugnole e pepe verde,  
patate novelle gratinate e piccole verdure  
*Kalbssteak vom Grill mit Morchelsauce und grünem Pfeffer,  
gratinierte neue Kartoffeln und junges Gemüse*



Marquise al cioccolato, vol au vent alle fragole  
e mascarpone con sorbetto al mango  
*Schokoladen-Marquise,  
Vol-au-vent mit Erdbeeren und Mascarpone dazu Mangosorbet*

CHF 94.00

Tegna, 5 aprile 2026

Buona  
PASQUA