



# Carta **R**istorante

“One cannot think well, love well, sleep well,  
if one has not dined well.”

**Virginia Woolf**

## Insalate

<b>Insalata verde di stagione</b>	<b>9.--</b>
<i>Grüner Saisonsalat / Salade verte de saison</i>	
<b>Insalata mista di stagione</b>	<b>10.50</b>
<i>Gemischter Saisonsalat / Salade mêlée de saison</i>	
<b>Insalata Primavera</b>	<b>24.00</b>
<b>(misticanze, asparagi verdi, carciofi, ravanelli, pomodorini confit, semi, Roquefort e uova di quaglia, emulsione alla senape di Mieux e miele)</b>	
<i>Gemischte Salate, grüner Spargel, Artischocken, Radieschen, Confit-Tomaten, Samen, Roquefort und Wachteleier, Mieux-Senfemulsion und Honig)</i>	
<i>(salades diverses, asperges vertes, artichauts, radis, tomates confites, graines, Roquefort et œufs de caille, émulsion à la moutarde de Mieux et miel)</i>	

## Zuppe

<b>Crema di barbabietola, robiola calda ed erba cipollina, crostini di pane nero</b>	<b>11.50</b>
<i>Rote-Bete Creme-Suppe, heisse Robiola und Schnittlauch, Schwarzbrotcroutons</i>	
<i>Crème de betterave, robiola chaud et ciboulette, croûtons de pain noir</i>	
<b>Zuppa di asparagi con crostone all'aglio orsino</b>	<b>14.--</b>
<i>Spargelsuppe mit Bärlauchcrouton</i>	
<i>Soupe d'asperges avec croûtons à l'ail sauvage</i>	

## Antipastí

½ Porzione \*

<b>Tartare di manzo con pane casereccio</b>	<b>26.--</b>	<b>35.--</b>
<i>Rindstartar mit Bauernbrot / Tartare de boeuf et pain maison</i>		
<b>Tarte Tatin di cipolla con rocher di formaggio fresco di capra nostrano</b>		<b>19.--</b>
<i>Zwiebeln Tarte Tatin mit frische Ziegenkäse</i>		
Tarte Tatin à l'oignon avec rocher au fromage de chèvre frais local		
<b>Pescato del Lago Maggiore marinato in carpione, puntarelle croccanti alla mediterranea e salsa aioli</b>		<b>24.--</b>
<i>Marinierter Fisch vom See mit knuspriges Katalonien-Gemüse mediterransische Art und Sauce Aioli</i>		
Poisson du lac Majeur mariné au vinaigre, chicorée méditerranéenne croustillante et sauce aioli		

\* Solo come antipasto / \* Nur als Vorspeise

## Pasta fatta in casa & Risotti

<b>Raviolo ripieno di lavarello, salsa di aglio orsino e croccante di noci</b>	<b>26.--</b>
<i>Raviolo gefüllt mit Weissfisch, Bärlauch-Sauce und knusprigen Walnüssen</i>	
Raviolo farci de lavaret, sauce à l'ail sauvage et noix croquantes	
<b>Spaghettoni di Gragnano con crema di cime di rapa, acciughe Cantabrico, Bufala e briciole di pane tostato</b>	<b>22.50</b>
<i>Spaghettoni aus Gragnano mit Rübencreme, Sardellen, Büffelmozzarella und Gerösteten Semmelbröseln</i>	
Spaghettoni di Gragnano à la crème de navet, anchois de Cantabrie, mozzarella de bufala et chapelure grillée	
<b>Risotto agli asparagi con fonduta leggera di Taleggio</b>	<b>24.--</b>
<i>Risotto mit Spargeln und leichtem Taleggio-Fondue</i>	
Risotto aux asperges avec fondue légère de Taleggio	
<b>Lasagne alla bolognese fatte in casa</b>	<b>21.50</b>
<i>Lasagne bolognese Hausgemacht</i>	
Lasagne bolognaise maison	

## Pesce

**Frittura di Pescato misto del "Lago Maggiore" con gamberi di fiume e verdure croccanti** **38.--**

*Gemischter gebratener Fisch vom „Lago Maggiore“ mit Flussgarnelen und knusprigem Gemüse*  
Mélange de poissons frits du "Lac Majeur" aux écrevisses et légumes croquants

## Carne

**Ossobuco di vitello con risotto allo zafferano** **38.--**

*Kalbshaxe mit Safranrisotto*  
Ossobuco de veau avec risotto au safran

**Filetto di manzo con salsa al pepe verde, tegame di verdure e patate novelle** **52.--**

*Rindsfilet mit grüner Pfeffersauce, Gemüsepfanne und Kartoffeln*  
Filet de boeuf avec sauce au poivron vert, casserole de légumes et pommes de terre nouvelles

**Carré di agnello in crosta di erbe, salsa Foyot al dragoncello, schiacciata di patate e primizie di stagione glassate** **42.--**

*Lammrücken in Kräuterkruste, Foyot-Sauce mit Estragon, Kartoffelpüree und glasierten ersten Früchten der Saison*  
Carré d'agneau en croûte d'herbes, sauce Foyot à l'estragon, purée de pommes de terre et premiers fruits glacés de la saison



Gentili clienti,

Vi saremmo grati di volerci comunicare le vostre allergie o intolleranze alimentari in modo di potervi soddisfare al meglio.

Per informazioni sulla provenienza delle carni vogliate rivolgervi al personale di servizio.

Sehr geehrte Kunden,

Bitte informieren Sie uns über Allergien oder Unverträglichkeiten, um Sie dass wir Sie bestmöglich befriedigen können.

Für Informationen über die Herkunft des Fleisches fragen Sie bitte unser Servicepersonal.

Chers clients,

Nous vous serions reconnaissants de nous informer de vos allergies ou intolérances alimentaires afin de pouvoir vous satisfaire au mieux.

Pour plus d'informations sur l'origine de la viande, veuillez contacter le personnel de service.