

SALUMI E FORMAGGI

	1/2	1/1
Salametto di maiale (CH)		8.50
Petit salami		
Small salami		
Porzione di lardo (CH/IT)		8.50
Portion de lard		
Slices of traditional lard bacon		
Carne secca di manzo (CH)	13.00	22.00
Viande séchée		
Dried beef meat		
Salumi misti (CH/IT 7a)	12.50	21.00
Planchette de charcuterie		
Selection of cured meats		
Formaggino fresco di capra (CH,7a)		8.50
Fromage frais de chèvre		
Fresh goat cheese		
Formagella (CH,7a)		8.50
Fromage moelleux		
Semi-soft cheese		
Formaggio d'alpe (CH,7a)		9.50
Fromage d'alpage		
Alp cheese		
Tris di formaggi (CH,7a)	12.50	21.00
Tris de fromages		
Three piece of cheese		

ANTIPASTI FREDDI

Cicorieta con cipolle	7.50
Chicorée avec oignons	
Traditional green salad with onions	
Insalatina verde	6.50
Salade verte	
Green leaf salad	
Insalatina mista	8.50
Salade mêlée	
Mixed salad	
Zucchine grigliate sott'olio	9.00
Courgettes grillées à l'huile d'olive	
Grilled zucchini in olive oil	

ANTIPASTI CALDI

"Pan Vunc" con olio d'oliva ed aglio (1a)	5.00
Pain grillé avec huile d'olive et ail	
Toasted slices of bread with oil and garlic	
Ratatouille di verdure	9.00
Ratatouille	
Ratatouille vegetable dish	
Lenticchie	9.00
Lentilles	
Lentils	
Minestrone	1/2 6.50 1/1 9.00
Soupe de légumes traditionnelle	
Traditional homemade vegetable soup	

RISOTTI

Risotto della casa con zafferano (7a)	19.00
Risotto maison au safran	
Saffron risotto	
Risotto ai funghi porcini (7a)	19.00
Risotto aux bolets	
Mushroom risotto	

GNOCCHI

Gnocchi al burro e salvia, fin che c'è (1a,7a)	18.00
Gnocchi au beurre et à la sauge, tant qu'il y en a	
Gnocchi with butter and sage, as long as it has...	



MENÙ

LE CARNI

Spezzatino di manzo (CH, 1a)	26.00
Ragoût de bœuf	
Beef stew	
Arrosto di vitello (CH,7a)	32.00
Rôti de veau	
Roast veal	
Brasato di manzo (CH)	28.00
Bœuf braisé	
Braised beef	
Filetto di cavallo alla griglia (CA/UY)	34.00
Filet de cheval grillée	
Horse tenderloin from the grill	
Filetto di manzo alla griglia (CH/UK)	42.00
Filet de bœuf grillée	
Beef tenderloin from the grill	
Fettina di vitello alla griglia (CH)	36.00
Escalopes de veau grillée	
Grilled veal cutlet	
Contorno risotto (7a)	p.p. + 3.50
Accompagnement / Side dish: risotto	
Contorno polenta	-
Accompagnement / Side dish: polenta	

TUTTE LE DOMENICHE

Coniglio al forno fin che c'è (CH/IT,1a,7a)	23.00
Chaque dimanche: Lapin rôti au four, tant qu'il y en a	
Every Sunday: Roasted rabbit, as long as it has...	

SALSICCE TRADIZIONALI

Luganiga alla griglia (CH)	21.50
Luganiga (Saucisse de porc grillée, gros)	
Luganiga (Grossly sausage from the grill)	
Luganighetta alla griglia (CH)	21.50
"Escargot" (Saucisse de porc grillée, fin)	
Snail sausage (Finely sausage from the grill)	

1/2 porzioni costano Fr. 3.- in meno

LA POLENTA

Polenta e uova	15.50
Polenta avec œufs	
Polenta with fried eggs	
Polenta con gorgonzola fondente (7a)	16.50
Polenta au gorgonzola gratinée	
Polenta with melted gorgonzola cheese	
Polenta con formagella fondente (7a)	18.50
Polenta au fromage tessinoise gratinée	
Polenta with local melted cheese	
Polenta con zucchine e champignons trifolati	18.50
Polenta avec courgettes et champignons	
Polenta with fried courgettes and mushrooms	
Polenta con tris di formaggi freddi (7a)	24.50
Polenta avec tris de fromages froids	
Polenta with three pieces of cold cheese	

La nostra polenta viene cotta al camino nel classico paiolo di rame.
 Notre polenta (maïs et blé noir) est préparée dans un chaudron en cuivre au feu de bois.
 Our polenta is made with cornmeal and buckwheat, cooked in a copper pot over a wood fire.

IN ESTATE

Filetti di trota in carpione (CH/IT 1a)	22.00
Filets de truite (froide) au vinaigre et légumes	
Cold trout fillet in vinegar and vegetables	
Vitello tonnato (CH)	16.50 24.50
Viande de veau (froid) à la sauce au thon	
Cold roast veal with tuna sauce	

DOLCI FATTI IN CASA

"Oss da mòrd" (1a)	3.50
Biscuit dur tessinoise	
Traditional biscuit	
Torta del giorno (1a,7a)	4.50
Tarte ou gâteau du jour, tant qu'il y en a	
Cake or tart of the day, as long as it has...	
Panna cotta con salsa alle fragole (7a)	8.50
Panna cotta avec coulis de fraises	
Panna Cotta with strawberry sauce	
Composta di mele	8.50
Compote de pommes	
Applesauce in the jar	
Budino al cioccolato con panna (7a)	8.50
Pot de crème au chocolat avec chantilly	
Chocolate pudding with whipped cream	

GELATI ARTIGIANALI

Sorbetto all'uva americana con grappa	8.50
Sorbet aux raisins avec grappa	
Grape sorbet with Grappa	
Gelato alla vaniglia con nocino (7a)	8.50
Glace vanille avec liqueur de noix	
Vanilla ice cream with nuts liqueur	
Gelato alla vaniglia affogato nel caffè (7a)	5.50
Glace vanille arrosée de café	
Vanilla ice cream drowned in coffee	
Panna montata (7a)	p.p. + 0.50
Crème chantilly / Whipped cream	

PER BAMBINI

Polenta e latte	8.50
Pasta al pomodoro	10.00
Spezzatino e polenta	14.00

Tous les détails sur les substances qui peuvent provoquer allergies ou autres réactions indésirables, vous pouvez les obtenir auprès de notre personnel.
 Légende des produits allergènes: gluten 1a - produits laitiers 7a

Dear guest, our employees will be happy to provide you with information on ingredients in our dishes that trigger allergies or intolerances.
 Allergen legend: gluten 1a - lactose 7a