

SALUMI *nostrani*-AUFSCHNITT

	1/2	1/1
Salametto di maiale <i>Tessiner Salametti</i>		9.50
		
Porzione di lardo (CH/I) <i>Traditioneller weisser Speck</i>		10.00
Salumi misti ticinesi <i>Tessiner Aufschnittteller (7a)</i>	14.50	24.00
Carne secca <i>Tessiner Trockenfleisch</i>	16.50	26.00

FORMAGGI *ticinesi*-KÄSE

Büscion di capra - stagionale <i>Ziegenfrischkäse - saisonal (7a)</i>	9.50
Formaggio d'alpe Vallemaggia <i>Alpkäse Maggiatal (7a)</i>	12.50
Formaggi misti <i>Gemischtes Käsebrett (7a)</i>	13.00 23.00
Formagella alla griglia <i>Tessiner Weichkäse vom Grill (7a)</i>	12.00

INSALATE - SALATE

Cicorietta con cipolle - stagionale <i>Schnittsalat mit Zwiebeln - Saison</i>	9.00
Insalata verde <i>Grüner Blattsalat</i>	8.00
Insalata mista <i>Gemischter Salat</i>	9.80

ANTIPASTI - VORSPEISEN

Pan vunc con olio d'oliva ed aglio <i>Brotscheibe mit Olivenöl und Knoblauch (1a)</i>	5.80
Fagioli Borlotti alla contadina - stagionale * <i>Würzige Borlotti Bohnenpfanne - saisonal</i>	9.50
Verdura del giorno <i>Tagesgemüse</i>	9.80
Ratatouille di verdure <i>Gemüseratatouille</i>	10.50
Minestrone <i>Typische tessiner Gemüsesuppe</i>	8.00 10.50

RISOTTI

Risotto allo zafferano <i>Unser Safranrisotto (7a)</i>	20.50
Risotto ai funghi porcini <i>Unser Steinpilzrisotto (7a)</i>	21.00

GNOCCHI Fatti in casa

Gnocchi al burro e salvia <i>Gnocchi an Butter und Salbei - hausgemacht mit Freilandeiern (1a,7a)</i>	20.50
---	-------



MENU

CARNI - FLEISCHGERICHTE

Polpette "dal Grott" fatte in casa <i>Unsere hausgemachten Hackdätschli (1a,7a)</i>	26.00
Brasato di manzo al Merlot rosso <i>Rindsschmorbraten an Rotweinsauce</i>	29.50

Dalla griglia - vom Grill

Luganighetta nostrana <i>Gerollte Schweinsbratwurst vom Grill (7a)</i>	23.00
Luganiga nostrana <i>Grobe Schweinsbratwurst vom Grill</i>	23.00
Fettina di vitello <i>Kalbsschnitzel vom Grill</i>	36.00
Filetto di cavallo (CA/UY) <i>Pferdefilet vom Grill</i>	35.00
Filetto di manzo (CH/UK) <i>Rindsfilet vom Grill</i>	44.00

Grillspezialitäten werden ohne Saucen serviert.

Contorni - Beilage:

Polenta cotta al fuoco nel paiolo di rame <i>Beilage Polenta am Kaminfeuer gekocht</i>	0.--
Risotto ai funghi porcini <i>Beilage Steinpilzrisotto (7a)</i>	4.--
Salsa della casa <i>Unsere Haussauce (7a)</i>	2.50

La nostra polenta di farina di mais e farina di grano saraceno è cotta lentamente al camino nel tradizionale paiolo di rame.

Unsere Polenta ist aus Mais und Buchweizenmehl, traditionell im Kupferkessel am Kaminfeuer gekocht.

DOMENICA - SONNTAG

Coniglio al forno - fin che c'è <i>Kaninchen im Ofen geschmort - solangs'het. (1a,7a-CH/I)</i>	26.00
--	-------

½ Porzioni riduzione di CHF 3.-

POLENTE



Polenta e uova al tegamino <i>Polenta mit Spiegeleiern (Freilandeier)</i>	17.50
Polenta con gorgonzola fusa <i>Polenta mit Gorgonzola überbacken (7a)</i>	19.50
Polenta con formagella fusa <i>Polenta mit tessiner Käse überbacken (7a)</i>	20.50
Polenta e ragù di verdure <i>Polenta mit Gemüseragout</i>	20.00
Polenta e fagioli alla contadina * <i>Polenta mit unserer Borlotti Bohnenpfanne</i>	19.50
Polenta, zucchini, cipolle e champignons <i>Polenta, Zucchini, Zwiebeln und Champignons</i>	20.00

 + Uovo al tegamino + Spiegelei zusätzlich	4.00
+ Formagella fusa + Käse überbacken (7a)	9.50

DOLCI - DESSERT



Oss da mòrd <i>Tessiner Totenbeinli (1a)</i>	4.90
Torta del giorno - fin che c'è <i>Tageskuchen - solangs'het (1a,7a)</i>	5.50
Panna cotta con salsa alle fragole <i>Panna cotta mit frischer Erdbeersauce (7a)</i>	9.00
Budino al cioccolato <i>Unser Schokoladenpudding (7a)</i>	9.00
I nostri dolci sono fatti in casa <i>Unsere Desserts sind hausgemacht</i>	

DA PORTARE VIA - ZUM MITNEHMEN

Oss da mòrd <i>Unsere tessiner "Totenbeinli" (1a)</i>	3pz 14.70
---	-----------

GELATI artigianali - GLACE

Sorbetto all'uva con grappa - stagionale <i>Traubensorbet mit Grappa - saisonal</i>	9.00
Gelato alla vaniglia con nocino <i>Vanilleeis mit tessiner Nusschnaps (7a)</i>	9.00
Gelato alla vaniglia nel caffè <i>Vanilleeis mit Kaffee übergossen (7a)</i>	6.50
Panna montata <i>Schlagrahm (7a)</i>	1.00

Le nostre carni sono ticinesi o svizzere, salumi ticinesi, formaggi ticinesi, uova allevamento libero ticinese
Unser Fleisch ist vom Tessin oder Schweiz, Wurstwaren von tessiner Metzgern, Käse von tessiner Bauern und die Eier vom tessiner Freiland

Legenda allergeni: Glutine 1a - Lattosio 7a. Contaminazioni incrociate non possono essere escluse.
Allergenlegende: Gluten 1a - Laktose 7a. Kreuzkontaminationen können nicht ausgeschlossen werden

I prezzi sono in CHF

SALUMI *nostrani*



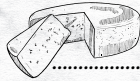
1/2 1/1

Petit salami tessinoise <i>Small salami from ticino</i>	9.50
Portion de lard (CH/I) <i>Traditional white bacon</i>	10.00

Charcuterie tessinoise <i>Traditional cold cuts from ticino (7a)</i>	14.50 24.00
--	-------------

Viande séchée tessinoise <i>Dried meat from ticino</i>	16.50 26.00
--	-------------

FORMAGGI *ticinesi*



Fromage de chèvre frais - saisonnier <i>Fresh goat cheese - seasonal (7a)</i>	9.50
---	------

Fromage d'alpage Vallemaggia <i>Alp cheese Vallemaggia (7a)</i>	12.50
---	-------

Fromages assortis tessinoise <i>Assorted cheeses from ticino (7a)</i>	13.00 23.00
---	-------------

Fromage tessinoise grillé <i>Grilled soft cheese from ticino (7a)</i>	12.00
---	-------

INSALATE *salade*

Cicorietta avec oignons - saisonnier <i>Cicorietta with onions - seasonal</i>	9.00
---	------

Salade verte <i>Green salad</i>	8.00
---	------

Salade mêlée <i>Mixed salad</i>	9.80
---	------

ANTIPASTI *entrées-starter*

Pain noir à l'huile d'olive et l'ail <i>Dark bread slice with olive oil and garlic (1a)</i>	5.80
---	------

Haricots Borlotti braisés - saisonnier * <i>Borlotti bean stew - seasonal</i>	9.50
---	------

Légume du jour <i>Vegetable of the day</i>	9.80
--	------

Ratatouille de légumes <i>Rustic ratatouille vegetables</i>	10.50
---	-------

Minestrone soupe <i>Traditional vegetable soup</i>	8.00 10.50
--	------------

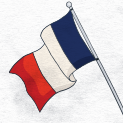
RISOTTI

Risotto au safran <i>Saffron risotto (7a)</i>	20.50
---	-------

Risotto aux cèpes <i>Porcini risotto (7a)</i>	21.00
---	-------

GNOCCHI *fait maison-homemade*

Gnocchi au beurre e sauge <i>Gnocchi with butter and sage (1a,7a)</i>	20.50
---	-------



MENU



CARNI *viande-meat*

Boulettes de viande maison <i>Homemade meatballs - speciality (1a,7a)</i>	26.00
---	-------

Rôti de boeuf, sauce au Merlot rouge <i>Beef roast with red Merlot sauce</i>	29.50
--	-------

Du grill - from the grill



Luganighetta grillée - roulée <i>Grilled Luganighetta sausage - rolled (7a)</i>	23.00
---	-------

Luganiga grillée - à gros grains <i>Grilled Luganiga sausage - coarsely</i>	23.00
---	-------

Escalope de veau grillé <i>Veal escalope from the grill</i>	36.00
---	-------

Filet de cheval grillé (CA/UY) <i>Horse filet from the grill</i>	35.00
--	-------

Filet de boeuf grillé (CH/UK) <i>Beef filet from the grill</i>	44.00
--	-------

Spécialités du grill servies sans sauce <i>Grill specialities served without sauces</i>	
---	--

Accompagnements - Sides:

Accompagnement polenta <i>Side dish polenta</i>	0.--
---	------

Accompagnement risotto aux cèpes <i>Side dish porcini risotto (7a)</i>	4.--
--	------

Sauce maison <i>Our homemade sauce (7a)</i>	2.50
---	------

Notre polenta est préparée avec farine de maïs et sarrasin, cuit traditionnellement dans un chaudron en cuivre sur le feu de cheminée

Our polenta is made from corn and buckwheat flour and is traditionally cooked in a copper kettle over an open fireplace

POLENTE



Polenta avec oeufs au plat <i>Polenta with fried eggs</i>	17.50
---	-------

Polenta au gorgonzola fondu <i>Polenta with melted gorgonzola (7a)</i>	19.50
--	-------

Polenta au fromage tessinoise fondu <i>Polenta with melted local cheese (7a)</i>	20.50
--	-------

Polenta et ragoût de légumes <i>Polenta with vegetables ragout</i>	20.00
--	-------

Polenta avec des haricots borlotti * <i>Polenta with bean stew</i>	19.50
--	-------

Polenta, courgettes, champignons et... <i>Polenta, zucchini, champignons and onions</i>	20.00
---	-------



+ Oeuf au plat <i>+ Fried egg</i>	4.00
---	------

+ Formagella fondu <i>+ melted local cheese (7a)</i>	9.50
--	------

DOLCI *dessert*



Biscuit tessinoise typique <i>Traditional tessiner biscuit (1a)</i>	4.90
---	------

Gâteau du jour - tant qu'il y en a... <i>Cake of the day - as long as it has... (1a,7a)</i>	5.50
---	------

Panna cotta à la sauce aux fraises <i>Panna cotta with strawberry sauce (7a)</i>	9.00
--	------

Flan au chocolat <i>Chocolate pudding (7a)</i>	9.00
--	------

Nos desserts sont faits maison <i>Our desserts are homemade</i>	
---	--

À EMPORTER - TO GO

Oss da mòrd <i>Biscuit tessinoise typique</i> <i>Traditional ticinese biscuit (1a)</i>	3pz 14.70
---	-----------

GELATI *glace-ice cream*

Sorbet au raisin avec grappa - saisonnier <i>Grape sorbet with grappa - seasonal</i>	9.00
--	------

Glace vanille avec liqueur de noix <i>Vanilla ice cream with nuts liqueur (7a)</i>	9.00
--	------

Glace à la vanille avec du café <i>Vanilla ice cream with coffee (7a)</i>	6.50
---	------

Crème fouettée <i>Whipped cream (7a)</i>	1.00
--	------

DIMANCHES - SUNDAYS

Lapin rôti au four - tant qu'il y en a... <i>Roasted rabbit - as long as it has... (1a,7a-CH/I)</i>	26.00
---	-------

½ Porzioni riduzione di CHF 3.-

Nostre viande provient du Tessin ou de Suisse, le fromage est d'origine locale et les oeufs proviennent de l'élevage en plein air tessinois
Our meat comes from Ticino or Switzerland, the cheese is sourced directly from the farmer, and our eggs come from free-range farms in Ticino

Légendes des allergènes: Gluten 1a- Lactose 7a. Contaminations croisées ne peuvent pas être exclues

Allergen legend: Gluten 1a - Lactose 7a. Cross-contamination cannot be excluded

I prezzi sono in CHF