

Salad

- Salade d'hiver avec radicchio, betterave, grenade, navet rouge, croûtons et fromage tomino grillé* 24
Winter salad with radicchio, beetroot, pomegranate, red turnip, croutons and grilled tomino cheese
- Salade mixte aux pommes vertes, coriandre et lanières de bœuf sautées à l'huile d'olive au citron* 26
Mixed salad with green apples, cilantro and grilled beef strips in lemon oil
Salad with bacon, parmesan, croutons and free-range Ticino chicken breast
- Salade Caesar traditionnelle avec lardon, croûtons, parmesan et poitrine de poulet tessinois* 34
Traditional Caesar's
- Pokebowl au saumon avec quinoa, légumes, avocat, algues wakame et sauce orientale* 37
Pokebowl with salmon, quinoa, vegetables, avocado, wakame seaweed and oriental sauce

Starters

- Tartare de bœuf saisonné avec pistou de capres, pommes de terre à la moutarde douce et toasts chaud* 25
Seasoned beef tartar with capers pesto, steamed potatoes with mustard sauce and toast
- Roastbeef de bœuf avec roquette, parmesan à l'huile d'olive et citron* 26
Ticino Roastbeef with rocket, parmesan olive oil and lemon
- Gambas sautées avec fenouil en salade et langue de bœuf élevé au pâturage et cuite à basse température, sauce à la mandarine* 28
Sautéed prawns with fennel salad and pasture raised beef tongue cooked at low temperature with tangerine sauce
- Carpaccio de boeuf doucement fumé maison, artichauts et fromage pecorino à l'huile aromatique* 29
Beef carpaccio lightly home smoked over fruity wood, artichokes and pecorino cheese in aromatic oil
- Jambon cru tessinois Piora d'oro assaisonné 16 mois à l'Alpe et burratina aux tomates cerises confits* 34
Cured Piora d'oro ham seasoned 16 months on Ticino Alps and served with burratina, cherry tomatoes confits

Pasta and rice

- Soupe aux lentilles avec poulet, épinards et tomates cerises* 19
Lentil soup with chicken, spinach and cherry tomatoes
- Pâtes cavatelli aux broccolis romanesco et piment frais* 19
Fresh cavatelli pasta with romanesco broccolis and fresh chilli pepper
- Risotto Loto Terreni alla Maggia aux artichauts et sauce traditionnelle à l'anchois, miettes de pain aromatique et calament* 22
Risotto Loto from Terreni alla Maggia with artichokes and traditional anchovy sauce with herbs and crumbs
- Bucatini au pistou de tomates cerises séchées et oignons étuvés, joue de porc tessinois* 24
Bucatini with dried cherry tomatoes pesto with braised onions and Ticino pork cheek
- Raviolis de bœuf au chou et pommes de terre, beurre à la sauge et gratinés au fromage d'Alpes* 25
Beef ravioli with stewed cabbage and potatoes, butter and sage and gratinated with Swiss Alp cheese
- Risotto Carnaroli à la milanaise avec ossobuco de porc à la grémolade* 26
Carnaroli risotto Milano style with pork ossobuco in Gremolata sauce
- Spaghettoni frais à la bolognaise de bœuf du territoire* 28
Fresh spaghettoni pasta in rich bolognaise sauce from locally grown beef

Main courses

- «Cassoeula» - potée traditionnelle de chou et porc avec polenta tessinoise* 32
«Cassoeula» - Traditional stew with cabbage and pork and polenta from the region
- Rôti de bœuf braisé lentement avec carottes et merlot tessinois servi avec cubes de maïs croustillants* 37
Slowly braised beef roast with carrots and Ticino merlot served with crispy corn cubes
- Suprême de poulet tessinois élevé en plein air aux noix et réduction de porto* 39
Free range Ticino chicken breast with walnuts and port wine reduction
- Filet de saumon Swiss Lachs sur crème de chou-fleur et amandes, salade de céleri et sauce de vincotto* 46
Salmon fillet Swiss Lachs on cauliflower and almond cream with celery salad and vincotto sauce
- Entrecôte de bœuf 300gr avec sauce au vin rouge, confiture d'échalotes et poivre noir* 65
Beef entrecôte 300 gr with red wine sauce and shallot-black pepper jam

Chers Amis

Nous sommes ravis de vous présenter notre nouveau menu. Afin de poursuivre notre responsabilité écologique, nous avons choisi d'entreprendre un nouveau parcours et d'utiliser beaucoup plus les produits du terroir.

Tous nos légumes arrivent frais de nos agriculteurs tessinois, donc sans longues distances. Le risotto est préparé avec riz Loto de Terreni della Maggia, unique produit exclusivement en Tessin. Selon disponibilité nos poulets et œufs sont achetés auprès de la 'Fondazione Diamante', fondation socialement engagée à Biasca où les animaux sont élevés en pleine air et les saumons sont élevés dans des eaux de sources, dans la commune de Lostallo.

Dans le secteur de la viande bovine et porcine, nous utilisons la méthode de préparations *de nez à la queue*, un principe qui rajoute la mise en valeur de toutes les parties des viandes ainsi que le bien-être même de l'animal. Par exemple, notre vache a été élevée chez Alessandro Croci à Ligornetto et à l'alpe auprès Mesocco et nos cochons en pleine de Magadino en manière de plein air chez famille Rezzonico.

Sûr de vous rendre service, nous vous souhaitons "buon appetito"



Dear Friends

We are very pleased, to introduce our new menu. To be able to meet our ecological responsibilities we decided to follow new pathways and exclusively use local products.

This way our vegetables are reaching us fresh and directly from our local Ticino farmers without long distance delivery. Risotto is made with Riso Loto from Terreni alla Maggia, the only rice grown and processed exclusively in Ticino. Whenever possible chicken and eggs are bought from 'Fondazione Diamante', a socially active foundation based in Biasca where the animals are raised free-range and our salmon is bred in the Alpes of Mesolcina under eco-sustainable conditions.

For our beef and pork, we are even taking one step more and adapt the concept of *nose to tail* cuisine besides observing the principal of local and animal friendly farming. For example our cow grew up with Alessandro Croci in Ligornetto and got to the alp in the Mesocco area and our pigs have been raised organically on the Piano di Magadino.

We wish you "buon appetito"

Joerg Oelmann, Direttore

Daniela Rusca, Direttrice