



# il Menu

## Antipasti - Entrées - Vorspeisen - Starters

<b>Il trancetto di salmone affumicato in casa con asparagi nelle due consistenze (4a, 5b, 7b, 10b, 12b)</b>	<b>36.00</b>
Tranche de saumon fumé maison avec asperges en deux consistances Hausgeräucherte Lachsscheibe mit Spargeln in zwei Konsistenzen Slice of home-smoked salmon with asparagus in two consistencies	
<b>L'astice al court bouillon con guacamole all'avocado e blinis al caviale (1a, 2a, 3a, 7b, 9b, 10b, 12b)</b>	<b>46.00</b>
Homard au court-bouillon avec guacamole d'avocat et blinis de caviar Hofbouillon-Hummer mit Avocado-Guacamole und Kaviar-Blinis Court bouillon lobster with avocado guacamole and caviar blinis	
<b>Il crudo di vitello, pepe della Valle Maggia, uovo di quaglia poché e tartufo nero (3a, 5b, 10b, 12b)</b>	<b>38.00</b>
Carpaccio de veau, poivre de Valle Maggia, œuf de caille poché et truffe noire Kalbscarpaccio, Pfeffer aus der Maggia-Tal, Wachtelei-Poché und schwarzer Trüffel Veal Carpaccio, Valle Maggia pepper, quail egg poché and black truffle	
<b>Le capesante gratinate con crumble al bergamotto, la vellutata alle fave e guanciaie croccante (1a, 14a, 3b, 5b, 7b, 12b)</b>	<b>34.00</b>
Coquilles Saint-Jacques gratinées avec crumble de bergamote, velouté de fèves et bacon croustillant guanciaie croustillante Gratinierte Jakobsmuscheln mit Bergamottenstreusel, Favabohnenvelouté und knusprigem Guanciaie Scallops au gratin with bergamot crumble, fava bean velouté and crispy guanciaie	
<b>Il Patanegra affinato 36 mesi con focaccia alla farina Bona e spicchi di carciofo marinato (1a, 12a, 5b)</b>	<b>38.00</b>
Patanegra, 36 mois, avec focaccia à la farine Bona et quartiers d'artichauts marinés 36 Monate alter Patanegra mit Focaccia aus Bona-Mehl und marinierten Artischockenkeilen 36-month-old Patanegra with Bona flour focaccia and marinated artichoke wedges	

## Primi - Entrées chudes - Erste Gänge - Warm starters

<b>Gli gnocchi di patate al ragout di vitello e Castelmagno (1a, 3a, 7a, 12a, 5b, 9b)</b>	<b>30.00</b>
Gnocchi de pommes de terre au ragout de veau et au fromage Castelmagno Kartoffelgnocchi mit Kalbsragout und Castelmagno-Käse Potato gnocchi with veal ragout and Castelmagno cheese	
<b>Il risotto al ristretto di asparagi e tuorlo d'uovo al dragoncello (3a, 7a, 5b, 9b, 12b)</b>	<b>30.00</b>
Risotto au coulis d'asperges et jaune d'œuf à l'estragon Risotto mit Spargelcoulis, Eigelb und Estragon Risotto with tarragon and egg yolk	
<b>Le linguine agli asparagi, carpaccio di gambero e straciatella (1a, 2a, 7a, 5b)</b>	<b>36.00</b>
Linguine aux asperges, carpaccio de crevettes et straciatella Linguine mit Spargeln, Krabbencarpaccio und Straciatella Linguine with asparagus, shrimp carpaccio and straciatella cheese	
<b>I ravioli di patate all'aglio orsino, ragout di lago e salicornia (1a, 3a, 4a, 7a, 5b, 12b)</b>	<b>32.00</b>
Raviolis de pommes de terre à l'ail sauvage, au ragout de lac et à la salicornie Kartoffelravioli mit Bärlauch, See-Ragout und Glaskornia Potato ravioli with bear garlic, lake ragout and salicornia	
<b>La crema di fave con riso nero soffiato (7a, 5b, 9b)</b>	<b>26.00</b>
Crème de fèves avec riz noir soufflé Saubohnencremesuppe mit gepufftem schwarzem Reis Cream of broad bean soup with puffed black rice	

## Carni - Viandes - Fleischgerichte - Meat

<b>Il filetto di vitello rosolato con salsa agli asparagi e basilico (7a, 1b, 5b, 9b, 12b)</b>	<b>52.00</b>
Filet de veau poêlé avec asperges et sauce au basilic Gebräutes Kalbsfilet mit Spargel und Basilikumsauce Browned fillet of veal with asparagus and basil sauce	
<b>La mezza sella di agnello gratinate in manto saporito con salsa ai granelli di senape (1a, 3a, 10a, 12a, 9b)</b>	<b>50.00</b>
Carré d'agneau gratiné à la Provençale, sauce aux grains de moutarde Gratiniertes Lammrücken mit Kräutermantel und Senfsamensauce Gratinierter Lammrücken provençal mit mustard seed sauce	
<b>Il magro d'anatra confit con salsa al pepe verde e cipollotti (5a, 7a, 12a, 1b, 9b)</b>	<b>46.00</b>
Magret de canard, sauce au poivre vert et oignons de printemps Entenconfit mit grüner Pfeffersauce und Frühlingzwiebeln Duck confit with with green pepper sauce and spring onions	
<b>La pluma di patanegra in tagliata con spugnole (7a, 12a, 1b, 5b, 9b)</b>	<b>54.00</b>
Pluma de patanegra aux morelles Patanegra-Pluma mit Morcheln Patanegra Pluma with morels	

## Dalla griglia - De la grille - Aus dem Netz - From the grid

<b>Il filetto di manzo alla griglia con salsa Béarnaise (3a, 7a, 12a, 5b)</b>		
Filet de bœuf grillé avec sauce béarnaise	150 gr.	45.00
Gebrilltes Rinderfilet mit Sauce Béarnaise	230 gr.	56.00
Grilled beef fillet with Béarnaise sauce	280 gr.	65.00

<b>La finissima di vitello (5b)</b>	<b>42.00</b>
Paillarde de veau Kalbspaillarde Veal paillarde	

## Pesci - Poissons - Fischgerichte - Fish

<b>Il filetto di rombo rosolato agli asparagi e olio extravergine (4a, 7a, 1b, 5b)</b>	<b>50.00</b>
Filet de turbot doré aux asperges et huile d'olive vierge extra Gebratener Steinbuttfilet mit Spargeln und Olivenöl Fillet of turbot seared with asparagus and extra virgin olive oil	
<b>La dadolata di salmone e capesante con verdurette fresche al tocco balsamico (3a, 4a, 9a, 12a, 1b, 5b, 7b)</b>	<b>43.00</b>
Dés de saumon et noix de Saint-Jacques aux légumes frais et Balsamico Lachs- und Jakobsmuscheln Würfel mit frischen Gemüse und Balsamico Diced salmon and scallops with fresh vegetables with a balsamic touch	
<b>I filetti di pesce persico con risotto al merlot e pepe della Vallemaggia (1a, 4a, 7a, 12a, 5b, 9b)</b>	<b>42.00</b>
Filets de perche avec risotto au Merlot et au poivre de Vallemaggia Berschtfilets mit Merlot und Vallemaggia-Pfeffer-Risotto Perch filets with Merlot and Vallemaggia pepper risotto	
<b>Il sauté di sogliola e i gamberi con cicorino e maionese al wasabi (2a, 3a, 4a, 12a, 1b, 5b)</b>	<b>48.00</b>
Sauté de sole et crevettes à la chicorée et mayonnaise au wasabi Sautierte Seezunge und Garnelen mit Chicorée und Wasabi-Mayonnaise Sole and shrimp sauté with chicory and wasabi mayonnaise	
<b>La darna di spigola al forno con tomates pomoderini e œufs de muggine (4a, 1b, 5b, 7b)</b>	<b>50.00</b>
Darne de bar au four avec tomates pomoderis et œufs de mulet Gebackener Wolfsbarsch Darna mit Kirschtomaten und Meerbarbenrogen Baked sea bass darna with cherry tomatoes and mullet roe	

## Vegetariani - Végétariens - Vegetarier - Vegetarians

<b>L'insalata mista o verde a piacere (5a, 10b)</b>	<b>14.00/16.00</b>
Salade mixte ou verte selon le goût Gemischter Salat nach Geschmack Mixed or green salad at your pleasure	
<b>Il tortino di Reggiano con crema di asparagi e oiletto alle erbe (1a, 3a, 7a, 5b)</b>	<b>30.00</b>
Tartelette au fromage Reggiano à la crème d'asperges et huile aux herbes Reggiano-Käse Törtchen mit Spargelcreme und Kräuteröl Reggiano pie with creamed asparagus and herb oiletto	
<b>Il fagottino di sfoglia di riso croccante alle verdure (6a, 8a, 9a, 1b, 5b)</b>	<b>28.00</b>
Paquet de pâte feuilletée au riz croustillant et aux légumes Knuspriges Reis-Blätterteigbündel mit Gemüse Crispy rice puff pastry bundle with vegetables	
<b>Le polpette HLS alle verdure e lamelle di porcini con salsa allo yogurt di soja e curcuma (1a, 5a, 9b)</b>	<b>28.00</b>
Boulettes HLS (végétariennes) de légumes et cèpes lamellés accompagnées d'une sauce au yaourt de soja et curcuma HLS-Gemüse-Bällchen und Steinpilzscheiben mit Sojajoghurt und Kurkumasauce HLS vegetables balls and porcini slices with soya yoghurt and turmeric sauce	
<b>L'insalata di quinoa con pomodorini secchi, olive e avocado (5b, 10b, 12b)</b>	<b>28.00</b>
Salade de quinoa avec tomates séchées, olives et avocat Quinoa-Salat mit sonngetrockneten Tomaten, Oliven und Avocado Quinoa salad with sun-dried tomatoes, olives and avocado	
<b>Il risotto alla purea di carote e pesto alla rucola (7a, 12a, 5b, 9b)</b>	<b>30.00</b>
Risotto à la purée de carottes et au pesto de roquette Risotto mit Karottenpüree und Rucola-pesto Risotto with carrot puree and rocket pesto	
<b>Gli asparagi caldi a piacere con salsa olandese (3a, 7a, 12a)</b>	<b>26.00</b>
Asperges chaudes à volonté avec la sauce hollandaise Scharfer Spargel nach Geschmack mit Sauce Hollandaise Hot asparagus to taste with hollandaise sauce	
<b>Gli asparagi caldi a piacere, alla parmigiana (7a)</b>	<b>26.00</b>
Asperges chaudes à la parmigiana Scharfer Spargel nach Art der Parmigiana Hot asparagus à la parmigiana	
<b>Gli asparagi caldi a piacere, alla milanese (3a, 7a)</b>	<b>30.00</b>
Asperges chaudes à la milanaise Scharfer Spargel nach Mailänder Art Hot asparagus Milanese style	

## I dolci - Les desserts - Desserts - Desserts

<b>La torta di carote e mandorle allo yogurt (1a, 3a, 7a, 8a)</b>	<b>18.00</b>
Gâteau aux carottes et aux amandes avec du yaourt Kartotten-Mandel-Kuchen mit Joghurt Carrot and almond yogurt cake	
<b>Il semifreddo all'ananas profumato al rum (3a, 7a, 12a)</b>	<b>20.00</b>
Parfait à l'ananas parfumé au rhum Ananas-Parfait mit Rhum-Duft Rhum-scented pineapple parfait	
<b>La meringa alla panna e fragole con cacao amaro (3a, 7a, 8a)</b>	<b>20.00</b>
Crème meringuée à la fraise et au cacao amer Erdbeer-Sahne-Baiser mit bitterem Kakao Strawberry cream meringue with bitter cocoa	

I prezzi sono in CHF, 8.1% IVA, inclusa.

Provenienza delle carni:	
Manzo	Svizzera
Vitello	Svizzera
Maiale	Svizzera
Agnello	Australia e Nuova Zelanda
Tacchino	Francia e Ungheria
Petto d'anatra	Francia e Polonia
Faraona	Francia
Coniglio	Ungheria
Salumi	Svizzera e Italia
Le carni impiegate non contengono ormoni, né residui di antibiotici. Les viandes utilisées ne contiennent pas d'hormones ou de résidus d'antibiotiques. Das Fleisch verwendet enthalten keine Hormone oder Rückstände von Antibiotika. Meat used does not contain hormones or residues of antibiotics.	
Provenienza pesci e crostacei:	
Salmone	Norvegia, zona FAO n. 27
Persico	Estonia e Paesi Bassi, zona FAO n. 27
Lavarello	Lago Maggiore Italia e Svizzera, zona FAO n. 27
Rombo	Paesi Bassi, zona FAO n. 27
San Pietro	Nuova Zelanda, zona FAO n. 81
Branzino-Spigola	Italia, zona FAO n. 37
Sogliola	Paesi Bassi, zona FAO n. 27
Gamberoni-Gamberi	Vietnam, zona FAO n. 71
Aragostine	Sud Africa, zona FAO n. 47
Cozze	Spagna, zona FAO n. 27
Vongole	Italia, zona FAO n. 37
Seppie	Thailandia, zona FAO n. 57
Polpo-Piovra	Spagna, zona FAO n. 27
Calamari	Thailandia, zona FAO n. 71
Trota	Italia, zona FAO n. 37
Salmerino	Italia, zona FAO n. 37
Spada	Italia, zona FAO n. 37
Spada affumicato	Italia, zona FAO n. 37
Gamberetti salamoia	Cile, zona FAO n. 87
Pescatrice - Coda di rospo	Italia e Francia, zona FAO n. 37 e 27
Perca	Italia, Svizzera ed Estonia, zona FAO n. 37 e 27

