



Menu Estate



1920
CENTO ANNI
DI OSPITALITÀ

Glí antipasti freddi

LES ENTRÉES FROIDES - KALTE VORSPEISEN - COLD STARTERS

- Il filetto di coregone affumicato con composta di pesche e zenzero (4a, 12a, 5b)** 32.00
Le filet de corégone fumé et sa compotée de pêches au gingembre
Geräuchertes See-Renkenfilet mit Pfirsich-Ingwer-Kompott
Smoked whitefish fillet with peach and ginger compote
- La tartare di branzino con lime candito e carpaccio di pomodoro (4a, 10a, 3b, 5b)** 32.00
Le tartare de bar au citron vert confit et son carpaccio de tomates
Seebarsch-Tartar mit kandierter Limette und Tomaten-Carpaccio
Sea bass tartare with candied lime and tomato carpaccio
- Il carpaccio di gambero rosso con cremoso all'avocado e gazpacho (2a, 1b, 5b, 7b, 9b, 12b)** 40.00
Le carpaccio de écrevisse, crème d'avocat et gazpacho
Rote Garnelen-Carpaccio mit Avocado-Creme und Gazpacho
Red prawn carpaccio with avocado cream and gazpacho
- L' astice al mango con mela acidula e vinaigrette al profumo di curry (2a, 1b, 3b, 7b, 8b, 10b, 12b)** 46.00
Le homard à la mangue à la pomme acidulée et sa vinaigrette parfumée au curry
Hummer mit Mango und säuerlichem Apfel an Curry-Vinaigrette
Lobster with mango and sour apple served with curry-scented vinaigrette
- Il Pata Negra con pomodori marinati e focaccia al Kamut (1a, 5b, 8b)** 38.00
Le jambon ibérique Pata Negra avec ses tomates marinées et sa focaccia au Kamut
Pata Negra-Schinken mit marinierten Tomaten und Kamut-Fladenbrötchen
Pata Negra ham with marinated tomatoes and Kamut focaccia
- La terrina di fegato d'oca "Creazione Rialto" (1a, 7a, 8a, 3b, 12b)** 40.00
Pâté de foie d'oie "Creazione Rialto"
Gänseleberpastete "Creazione Rialto"
Rialto-style goose liver pâté

I primi piatti

LES ENTRÉES CHAUDES - WARM VORSPEISEN - WARM STARTERS

- Le lasagne di melanzane con pomodoro fresco e provola (1a, 2a, 7a, 5b)** 28.00
Les lasagnes d'aubergines aux tomates fraîches et au fromage Provola
Auberginen-Lasagne mit frischen Tomaten und Provola-Käse
Aubergine lasagne with fresh tomato and provola cheese
- I tortelli di astice con guazzetto di frutti di mare e burro al corallo (1a, 2a, 3a, 7a, 14a, 5b, 12b)** 32.00
Les tortelli de homard en nage de fruits de mer et beurre de corail
Hummer-Ravioli mit Meeresfrüchte-Sauce und Korallenbutter
Lobster tortelli with shellfish sauce and coral butter
- Le pappardelle verdi fatte in casa al ragout emiliano (1a, 3a, 5b, 7a, 9b, 12b)** 30.00
Les pappardelle vertes faites maisons au ragout émilien (sauce bolognaise)
Hausgemachte grüne Bandnudeln mit Emilianischer Fleischsauce
Home-made green pappardelle with Emilian ragout
- I risotto alla straciatella con battuto di gambero e yuzu (2a, 7a, 5b, 9b, 12b)** 32.00
Le risotto au fromage frais straciatella et son tartare d'écrevisse au yuzu « au couteau »
Risotto mit Straciatella-Käse, Garnelen-Hack und Yuzu
Straciatella risotto with prawn and yuzu chopped vegetable base
- La vellutata di pomodoro datterino al tocco di pesto (5b, 7b, 1b, 5b, 8b)** 26.00
Dattelotomaten-Cremesuppe avec une pointe de pesto
Creamy date tomato soup with pesto

I piatti tradizionali estivi

LES PLATS TRADITIONNELS D'ÉTÉ - TRADITIONNELLE SOMMERGERICHTE TRADITIONAL SUMMER DISHES

- Il gazpacho Andaluso (12a, 1b, 5b, 8b, 9b)** 20.00
Le gazpacho andalou - Andalusische Gazpacho - Andalusian gazpacho
- Il carpione di pesce di lago alla Ceresiana (1a, 4a, 5a, 9a, 12a)** 32.00
La marinade de poisson du lac à la Ceresiana
Marinierter Fisch aus dem See nach Ceresiana-Art
Fish from the lake soured alla Ceresiana
- Il vitello tonnato ai capperi (3a, 4a, 12a, 1b, 5b, 10b)** 35.00
Le veau à la sauce au thon et aux câpres
Vitello tonnato (hauchdünn geschnittenes Kalbfleisch mit Thunfischsauce) mit Kapern
Veal in tuna and caper sauce
- Il prosciutto crudo e la carne secca della Mesolcina con buscion (7a)** 32.00
Le jambon cru et la viande sèche de la Mesolcina avec son fromage frais buscion
Rohschinken und getrocknetes Fleisch aus dem Mixox mit Büscion-Frischkäse
Dry-cured ham and Mesolcina jerky with buscion cheese

Le carni

LES VIANDES - FLEISCHGERICHTE - MEAT

- Il filetto di vitello in manto di prosciutto, cotto a bassa temperatura con salsa al Brunello (7a, 12a, 1b, 9b)** 50.00
Le filet de veau en croûte de jambon cuit à basse température et sa sauce au Brunello
Kalbsfilet in Schinken-Mandel, bei Niedrigtemperatur gegart, mit Brunello-Sauce
Veal fillet in a ham coating, cooked at low temperature served with Brunello sauce
- Il lombo di coniglio profumato agli aromi con pinoli e porcini (7a, 8a, 12a, 1b, 5b, 9b)** 43.00
Le râble de lapin parfumé aux arômes de pin et cèpes
Kaninchen-Lende mit Kräutern, Pinienkernen und Steinpilzen
Rabbit loin flavoured with herbs, pine nuts and Porcini mushrooms
- Il carré d'agnello gratinato in manto saporito con salsa ai granelli di senape (1a, 10a, 3b, 5b, 7b, 9b, 12b)** 50.00
Le carré d'agneau gratiné en croûte savoureuse et sauce aux graines de moutarde
Gratiniertes Lamm-Kotelett in würzigem Mantel mit Senfkörnersauce
Rack of lamb with mustard seed gratin coating
- Il filetto di manzo alla griglia nei tre pesi con salsa bénaise (3a, 7a, 12a)** 150 gr. 42.00
230 gr. 58.00
280 gr. 67.00
Le filet de bœuf grillé dans un choix de trois poids, sauce Béarnaise
Gegrilltes Rinderfilet in drei Gewichten, Béarnaise-Sauce
Grilled beef fillet in three weights with béarnaise sauce

I pesci

LES POISSONS - FISCHE - FISH

- La scaloppa di luccio perca alle zucchine e bottarga di lago (4a, 1b, 5b, 7b)** 42.00
L'escalope de sandre aux courgettes et poutargue du lac
Zanderstück an Zucchini und Bottarga (aus Fisch vom See)
Zander escalope with courgettes and Lake Bottarga
- Il branzino in crosta di mandorle profumate al curry (4a, 8a, 5b, 7b)** 48.00
Le bar en croûte d'amandes parfumées au curry
Seebarsch in Curry-Mandel-Kruste
Sea bass in a curry-flavoured almond crust
- I filetti di pesce persico con risotto al Merlot e pepe della Valle Maggia (1b, 4a, 7a, 12a)** 39.00
Filets de perche accompagnés de risotto au merlot et au poivre de la Valle Maggia
Flussbarschfilet an Merlot-Risotto mit Pfeffer aus dem Maggiatal
Fillets of perch with merlot risotto and Valle Maggia pepper

Le insalate e i piatti vegetariani

LES SALADES ET LES PLATS VÉGÉTARIENS SALATE UND VEGETARISCHE GERICHTE SALADS AND VEGETARIAN DISHES

- L'insalata mista o verde a desiderio (5b, 10b)** 15.00
La salade composée ou la salade verte, au choix
Gemischter oder grüner Salat nach Wunsch
Mixed or green salad to choice
- L'insalata variopinta con ventaglio di avocado e vinaigrette al curry (5b, 6b, 12b)** 26.00
La salade multicolore avec avocado et sa vinaigrette au curry
Bunter Salat mit Avocado an Curry-Vinaigrette
Multicoloured salad with avocado and curry vinaigrette
- Le orecchiette di grano arso con zucchine nelle due consistenze e menta (1a, 5b, 7b)** 30.00
Les orecchiette à la farine de blé brûlé des Pouilles, courgettes aux deux textures et menthe
Orecchiette aus geröstetem Hartweizen mit Zucchini in zwei Konsistenzen und Minze
Burnt wheat orecchiette with crispy and soft courgettes and mint
- L' insalata di quinoa con caviale di melanzane e feta (1a, 7a, 8a)** 28.00
La salade de quinoa au caviar d'aubergines et feta
Quinoa-Salat mit Auberginen-Kaviar und Feta-Käse
Quinoa salad with aubergine caviar and feta cheese
- Le polpette "HLS" alle verdure di stagione e lamelle di porcini La salsa allo yogurt di soja e curcuma (1a, 5a, 6a)** 28.00
Les boulettes « HLS » aux légumes de saison et lamelles de cèpes
La sauce au yaourt de soja et au curcuma
„HLS“-Frikadellen aus Saison Gemüse und Steinpilz-Scheibchen
Soja-Joghurt-Sauce mit Curcuma
Seasonal vegetable "HLS" meatballs with Porcini mushroom flakes
Soy yoghurt and turmeric sauce

I prezzi sono in CHF, 7.7% IVA, inclusa.