



Menu disponibili a partire da 8 persone
Menu ab 8 Personen

I NOSTRI TOP SIX

Menu Fr. 38.-

Top 1

Cocktail di gamberetti
Entrecôte di canguro
sulla pioda calda
Legumi e patate fritte
Panna cotta con frutta fresca

*Crevettencocktail
Känguruhentrecôte
auf dem heissen Stein
Gemüse und Pommes Frites
Panna Cotta mit frischen Früchten*

Top 2

Insalata mista con uova
Scaloppina impanata di vitello
Legumi di stagione
Patate fritte
Meringues con gelato

*Gemischter Salat mit Ei
Paniertes Kalbsschnitzel
Saisongemüse
Pommes Frites
Meringues Glacé*

Top 3

Affettato misto
Piccata Milanese di filetto di maiale
Carote e risotto allo zafferano
Duo di Dessert: Crème Caramel
e mousse al cioccolato

*Tessinerteller
Piccata aus Schweinsfilet
Karotten und Safranrisotto
Dessertduo: Crème Caramel
und Schokoladenmousse*

Top 4

Gnocchi allo zafferano fatti in casa
Filetti di pesce persico fritti
Spinaci
Risotto alle erbe con basilico
Gelato alla vaniglia con Baileys

*Hausgemachte Gnocchi an Safransauce
Eglifilet frittiert
Blattspinat
Kräuterrisotto mit Basilikum
Vanilleglacé mit Baileys*

Top 5

Bruschetta con pomodori
Brasato di manzo
Legumi
Polenta o tagliatelle
Mousse al cioccolato

*Bruschetta mit Tomaten
Rindsschmorbraten
Gemüse
Polenta oder Nudeln
Schokoladenmousse*

Top 6

Insalatina
Penne alla bolognese
Entrecôte di canguro sulla pioda
Legumi
Patate gratinate
Sorbetto alla prugna con Vieille prune

*Saisonsalat
Penne mit Bolonaisesauce
Känguruhentrecôte auf dem heissen Stein
Gemüse
Kartoffelgratin
Zwetschgensorbet mit Vieille Prune*



Menu disponibili a partire da 8 persone
Menu ab 8 Personen

4)

Fr. 45.-

Filetti di pesce persico su letto d'insalata

Eglifilets auf Salatbett

Galletto fresco

con la nostra salsa speciale
e patate fritte

Frisches „Mistkratzerli“
mit unserer speziellen Sauce
Pommes Frites

Sorbetto a scelta

Sorbet nach Wahl

5)

Fr. 46.-

Insalata verde

Grüner Salat

Crema di zucca

Kürbiscrèmesuppe

Piccata milanese
di filetto di maiale
Risotto ai funghi porcini

Piccata milanese
aus zartem schweinsfilet
Steinpilzrisotto

Semifreddo di panna cotta con frutta fresca

Panna Cotta Parfait mit frischen Früchten

6)

Fr. 47.-

Risotto al prosecco

Prosecco-Risotto

Entrecôte d'agnello alle erbette
Bouquet di verdure
Patate al rosmarino

Lammentrecôte mit Kräutern
Gemüsebukett
Rosmarinkartoffeln

Tris di dessert

Desserts-Tris

7)

Fr. 50.-

Insalata verde con uova e pancetta

Grüner Salat mit Ei und Speck

Cordon Bleu di vitello
Legumi e patate fritte

Kalbs-Cordon Bleu
Gemüse und Pommes Frites

Duo di sorbetti

Sorbet-Duo



Menu disponibili a partire da 8 persone
Menu ab 8 Personen

8)

Fr. 59.-

Gamberi alla griglia su letto d'insalata

Grillierte Crevetten auf Salatbett

Gnocchi allo zafferano fatti in casa

Hausgemachte Gnocchi mit Safransauce

Filetto di manzo Natur "Irlanda"

Rindsfilet Natur „Irland“

Legumi

Gemüse

Risotto al prosecco

Prosecco-Risotto

Frutti di bosco gratinati

Gratinierte Waldbeeren

9)

Fr. 59.-

Carpaccio di manzo
con scaglie di parmigiano

*Rindscarpaccio
mit Parmesanstückchen*

Ravioli di ricotta e spinaci
con salsa alla panna

*Ravioli mit Ricotta- und Spinatfüllung
an einer Rahmsauce*

Gamberoni Bio alla griglia
Riso e spinaci

*Bio Riesencrevetten vom Grill
Reis und Spinat*

Carpaccio d'ananas
con Maraschino

*Ananascarpaccio
mit Maraschino*

10)

Fr. 59.-

Tartar di manzo

Rindstatar

Risotto alle erbe con basilico

Kräuterrisotto mit Basilikum

"I 3 Filetti"

"Die 3 Filets"

Manzo, cavallo e struzzo

Rind, Pferd und Strauss

Cornetti

Bohnen

Patate rosolate

Bratkartoffeln

Mousse al cioccolato
con gelato alla vaniglia

*Schokoladenmousse
mit Vanille Glacé*



Menu disponibili a partire da 8 persone
Menu ab 8 Personen

11)

Fr. 65.-

Sashimi di tonno con Wasabi

Thunfischsashimi mit Wasabi

Gnocchi allo zafferano fatti in casa

Hausgemachte Gnocchi mit Safransauce

Gamberoni alla griglia
e filetti di pesce persico fritti

*Riesencrevetten vom Grill
und frittierte Eglifilets*

Spinaci

Spinat

Risotto alle erbe con basilico

Kräuterrisotto mit Basilikum

Tris di dessert

Die drei Desserts

12)

Fr. 64.-

Tartar di salmone e capesante

Lachstatar und Jakobsmuscheln

“Le 2 zuppe”

“Die 2 Suppen”

Crema di zucca e crema di pomodoro
Tomatencremesuppe

Kürbiscrèmesuppe und

Filetto di manzo (130 gr.)

Rindsfilet (130 gr.)

Bouquet di verdura

Gemüsebukett

Patate gratinate

Kartoffelgratin

Tris di dessert

Desserts-Tris

o dessert a scelta

oder Dessert nach Wahl

13)

Fr. 65.-

Caropaccio di vitello e tartar di salmone

Kalbscarpaccio und Lachstatar

Gnocchi allo zafferano fatti in casa
e ravioli di ricotta e spinaci
alla panna

*Hausgemachte Gnocchi mit Safransauce
und Ravioli mit Ricotta-und Spinatfüllung
an einer Rahmsauce*

Paillard di vitello

Kalbspaillard

Spinaci

Spinat

Patate gratinate

Kartoffelgratin

Tris di dessert

Desserts-Tris



Menu disponibili a partire da 8 persone
Menu ab 8 Personen

MENU "FONDUE"

Insalata mista

Fondue alla Costa Azzurra

Carne di manzo, vitello, pollo e gamberi
su spiedini di legno, con un brodo speciale

Fr. 47.-
200 gr.

Gemischter Salat

Fondue Costa Azzurra

*Rinds-, Kalbs- und Pouletfleisch sowie Crevetten
an Holzspiesschen und Spezialbouillon*

Insalata mista

Fondue Bacchus

Carne di vitello su spiedini di legno
con un brodo al vino bianco aromatizzato

Fr. 47.-
200 gr.

Gemischter Salat

Fondue Bacchus

Kalbsfleischstückchen an Holzspiesschen und aromatisiertem Weisswein

Insalata mista

Fondue Chinoise

Fettine di carne di manzo e tacchino

Fr. 41.-
200 gr.

Gemischter Salat

Fondue Chinoise

Rind- und Truthahnfleisch

Insalata mista

Fondue di pesce

Gamberi, filetto di salmone e pesce persico
su spiedini di legno con un brodo aromatizzato

Fr. 47.-
200 gr.

Gemischter Salat

Fisch Fondue

Crevetten, Lachsfilet und Eglifilet an Holzspiesschen und aromatisierter Bouillon

Servito con 4 diverse salse, frutta, cetrioli e cipolline

Serviert mit 4 verschiedenen Saucen, Früchte, Essiggurken und Silberzwiebeln

Contorno: patate fritte, patate gratinate, riso in bianco o risotto alle erbe con basilico

Beilagen: Pommes Frites, Kartoffelgratin, Reis oder Kräuterrisotto mit Basilikum



Menu disponibili a partire da 8 persone
Menu ab 8 Personen

MENU "LA PIODA"

Insalata con pancetta
e scaglie di parmigiano

*Salat mit Speck
und Parmesanstückchen*

Ravioli di ricotta

Ravioli mit Ricottafüllung

Entrecôte di canguro
sulla pioda calda
Patate fritte
o contorno a scelta

*Känguruhentrecôte
auf dem heissen Stein
Pommes Frites
oder Beilage nach Wahl*

Tris di dessert

Die drei Desserts

Fr. 48.-

Fr. 42.- con solo un antipasto
nur mit einer Vorspeise

Filetto di cavallo	/	<i>Pferdefilet</i>	+	Fr. 7.-
Filetto di struzzo	/	<i>Straussenfilet</i>	+	Fr. 7.-
Steak di vitello	/	<i>Kalbssteak</i>	+	Fr. 7.-
Filetto di manzo	/	<i>Rindsfilet</i>	+	Fr. 13.-

“ L A P I O D A ”

Mini filetto di manzo Natur “Irlanda”		120 gr.	Fr. 41.-
Filetto di manzo Natur “Irlanda”		180 gr.	Fr. 49.-
<i>Rindsfilet Natur “Irland”</i>	Jumbo	250 gr.	Fr. 57.-
	Big	300 gr.	Fr. 63.-
	Mega	400 gr.	Fr. 76.-

Filetto di cavallo		180 gr.	Fr. 38.-
<i>Pferdefilet</i>	Jumbo	250 gr.	Fr. 42.-
	Big	300 gr.	Fr. 45.-
	Mega	400 gr.	Fr. 52.-

Filetto di struzzo		180 gr.	Fr. 38.-
<i>Straussenfilet</i>	Jumbo	250 gr.	Fr. 42.-
	Big	300 gr.	Fr. 45.-
	Mega	400 gr.	Fr. 52.-

Entrecôte di canguro		180 gr.	Fr. 31.-
<i>Känguruh-Entrecôte</i>	Jumbo	250 gr.	Fr. 34.-
	Big	300 gr.	Fr. 36.-
	Mega	400 gr.	Fr. 41.-

Incluso un contorno a scelta:

Patate gratinate
Patate fritte
Risotto alle erbe con basilico
Riso in bianco

Inklusiv eine Beilage nach Wahl

*Kartoffelgratin
Pommes Frites
Kräuterrisotto mit Basilikum
Reis*