


La carta Speisekarte

Specialità di selvaggina

Wild-Spezialitäten

	Allergeni Allergene	
Tagliatelle con fagiano in olio cottura Tagliatelle mit Fasan in Speiseöl	1, 3	20.50
 Insalata autunnale con fichi, formentino, noci, formaggio di Maccagno, crostini di pane, ribes Herbstsalat mit Feigen, Nüsslisalat, Nüssen, Maccagno-Käse, Brot-Croûtons und Johannisbeeren	1,7,8	22.00
Carpaccio di cervo leggermente affumicato con insalatina di formentino, chanterelles e fichi secchi Leicht geräucherter Hirsch-Carpaccio mit Nüsslisalat, Pfifferlingen und getrockneten Feigen	10	22.00
Lasagna all'aglio orsino con ragu di selvaggina e crema di zucca Bärlauch-Lasagne mit Wildragout und Kürbiscreme	1,3, 7,9	22.50
Medaglioni di cervo alle mele flambate al Calvados con spätzli e cavolo rosso Hirsch-Medaillons mit Calvados-flambierten Äpfeln, Spätzli und Rotkohl	1,7	41.00
Medaglioni di capriolo con uva americana, castagne, spätzli e cavolo rosso Reh-Medaillons mit Americana-Trauben, Kastanien, Spätzli und Rotkohl	1,3,7	41.90
Tris di medaglioni (cinghiale, cervo, capriolo) al pepe nero della Vallemaggia con funghi misti saltati, spätzli e cavolo rosso Medaillons-Trio (Wildschwein, Hirsch, Reh) an schwarzem Vallemaggia-Pfeffer mit gemischten gebratenen Pilzen, Spätzli und Rotkohl	1,3,7	49.00
Sella di capriolo alla "Baden-Baden" (min. 2 Persone) Rehrücken "Baden-Baden" (min. 2 Personen)	1,3,7	59.00
Pizza al crudo di cinghiale con spinaci e pinoli Pizza mit Wildschwein-Rohschinken, Spinat und Pinienkernen	1,7,8	21.50
Pizza al carpaccio di cervo affumicato con funghi e Castelmagno Pizza mit geräuchertem Hirsch-Carpaccio, Pilzen und Castelmagno-Käse	1,7	22.50

Insalate e zuppe

Salate und Suppen

	Allergeni Allergene	
 Insalata verde Grüner Salat	10	8.90
 Insalata mista Gemischter Salat	10	10.90
 Crema di carote e zucca con funghi porcini croccanti Karotten-Kürbis Creme mit knusprigen Steinpilzen		14.90
Insalata di misticanza, funghi enoki, noci, pompelmo rosa, petto di fagiano, rapanello, uva nera e coulis al lampone Gemischter Salat, Enoki-Pilze, Nüsse, rosa Pampelmuse, Fasanenbrust, Rettich, schwarze Trauben und Himbeercoulis	1,8	21.50
Insalata di gamberoni al mango e mandorle tostate Garnelen-Salat mit Mango und gerösteten Mandeln	2,8,10	25.50

Antipasti Vorspeisen

	Allergeni Allergene	
 Bruschetta ai porcini trifolati Frisch geröstetes Brot mit geschmorten Steinpilzen	1,10	14.50
Pepata di cozze con crostone di pane Miesmuscheln mit Tomatensauce und geröstetem Brot	1,14	18.90
Tartare di manzo 1/2 porzione 140 gr. Rindfleisch-Tartare 1/2 Portion 140 Gr.	1,10	23.90
Tartare di manzo 220 gr. Rindfleisch-Tartare 220 Gr.	1,10	32.90
Bis di crudité (scampi e gambero rosso di Mazara del Vallo) con zucca "Petit Maron" e gocce di Wasabi Zweierlei Crudités (Scampi und rote Mazara del Vallo-Garnelen) mit "Petit Maron" Kürbis und Wasabi-Tropfen	2	29.50

Paste e risotti

Teigwaren und Risotti

	Allergeni Allergene	
 Risotto al Castelmagno e tartufo nero Risotto mit Castelmagno-Käse und schwarzem Trüffel	1,7,9	24.50
Carbonara Tonnarelli trafilati in bronzo, guanciale, tuorlo d'uova, pecorino romano, parmigiano reggiano e pepe nero Tonnarelli in Bronze gezogen, Schweinebacke, Eigelb, Pecorino Romano, Parmesan und schwarzer Pfeffer	1,3,7	24.50
Spaghetti allo scoglio Spaghetti mit Meeresfrüchten	1,2,4, 7,14	24.90
Cavatello con crudité di scampo al lime e bottarga di muggine, erba cipollina e bisque Cavatello mit Zitronette-Scampi- Crudité und Meeräsche-Rogen, Schnittlauch und Bisque	1,2,4	26.90

I nostri piatti vegani

Dove la natura incontra la tavola

Unsere veganen Gerichte

Die Natur zu Tisch

*Le sere d'autunno mi ricordano te
I boschi giacciono bui, il giorno si scolora
ai bordi dei colli in rosse aureole.
In un casolare vicino piange un bimbo.
Il vento se ne va a passi tardi
attraverso i tronchi a raccogliere le ultime foglie.*

*Poi sale, abituata ormai da lungo ai torbidi sguardi,
l'estranea solitaria falce di luna
con la sua mezza luce da terre sconosciute.
Se ne va fredda, indifferente, per il suo sentiero.
La sua luce avvolge il bosco,
il canneto, lo stagno e il sentiero
con pallido alone melanconico.*

*Anche d'inverno in notti senza luce
quando alle finestre vorticano danze di fiocchi
e il vento tempestoso,
ho spesso l'impressione di guardarti.
Il piano intona con forza ingannevole
e la tua profonda e cupa voce di contralto
mi parla al cuore. Tu la più crudele delle belle donne.*

*La mia mano afferra alle volte la lampada
e la sua luce tenue posa sulla larga parete.
Dalla antica cornice la tua immagine oscura guarda
mi conosce bene e mi sorride, stranamente.
Ma io ti bacio mani e capelli
e sussurro il tuo nome.*

Eleanor
di **Hermann Hesse** (1877 - 1962)
Romantische Lieder 1898



Insalata vegana

Insalata di spinacini, zucca, ceci, mandorle, e uvetta

Veganer Salat

Salat aus Spinat, Kürbis, Kichererbsen, Mandeln und Rosinen

1

18.90



Hamburger vegano

Pane integrale, burger di soja, insalata iceberg,
funghi champignon trifolati, salsa BoB

Veganer Hamburger

Vollkornbrot, Soja-Burger, Eisbergsalat,
Champignon-Pilze, BoB-Sauce

1

24.50

Secondi di carne

Fleischgerichte





	Allergeni Allergene	
Hamburger "L.M." Carne di manzo, cipolla rossa di tropea caramellizzata, pomodorini confit, bacon croccante, patatine fritte e salsa L.M. Rindfleisch, karamellisierte rote Tropea-Zwiebel, Tomaten-Confit, knuspriger Speck, Pommes Frites und Sauce "Lago Maggiore"	1,3,7, 10,11	29.50
Hamburger SPECIAL Carne di manzo, cipolla rossa di tropea caramellizzata, Toma Gottardo, insalata iceberg, patate fritte e salsa L.M. Rindfleisch, karamellisierte rote Tropea-Zwiebel, Käse "Toma Gottardo", Eisbergsalat, Pommes Frites und Sauce "Lago Maggiore"	1,3,7, 10,11	29.50
Suprema di pollo con salsa al vino cotto e funghi chanterelle Hühnerbrust an Weinsauce und Pfifferlingen	1,7	29.50
Filetto di cavallo alla piastra 220g. Pferdefilet von der Grillplatte 220gr.	1,7	37.50
Tagliata di manzo con rucola, grana e patatine fritte Tranchiertes Rinds-Entrecote mit Rucola, Grana-Käse und Pommes Frites	1,7	40.90
I piatti sono serviti con patate e verdure di stagione Die Gerichte werden mit Kartoffeln und Saisongemüse serviert	1	
Supplemento ulteriore contorno Zuschlag für weitere Beilagen		3.00

Secondi di pesce

Fischgerichte

	Allergeni Allergene	
Filetti di pesce persico al burro e salvia serviti con riso e verdure Barschfilets mit Butter und Salbei, serviert mit Reis und Gemüse	1,4,7	31.90
Fritto misto di mare con riso Gemischte frittierte Meeresfrüchte mit Reis	1,2,4	33.50
Filetto di branzino alla mediterranea, olive taggiasche, capperi, pomodorini cherry, servito con riso e verdure Seebarsch-Filet nach Mittelmeer Art mit Taggiasca-Oliven, Kapern und Cherry Tomaten, serviert mit Reis und Gemüse	1,4,7,8	36.90
Code di gamberoni alla piastra con salsa fredda al "beurre blanc", servite con riso e verdure Gegrillte Garnelenschwänze an kalter Beurre blanc - Sauce, serviert mit Reis und Gemüse	2,7	41.90
Supplemento ulteriore contorno Zuschlag für weitere Beilagen		3.00



Pizze

	Allergeni Allergene	
 Margherita Pomodoro, mozzarella e basilico Tomaten, Mozzarella und Basilikum	1,7	14.90
Napoli Pomodoro, mozzarella, olive, capperi, acciughe Tomaten, Mozzarella, Oliven, Kapern, Sardellen	1,4,7	17.90
 Gorgonzola Pomodoro, mozzarella, gorgonzola Tomaten, Mozzarella, Gorgonzola	1,7	17.90
Prosciutto Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto Tomaten, Mozzarella, Schinken	1,7	18.90
Prosciutto e funghi Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto e funghi Tomaten, Mozzarella, Schinken und Pilze	1,7	19.90
Salame piccante Pomodoro, mozzarella, salame piccante Tomaten, Mozzarella, scharfe Salami	1,7	19.90
 Caprese Pomodoro, mozzarella, pomodoro a fette, Grana Padano, basilico Tomaten, Mozzarella, frische Tomaten, Grana-Käse, Basilikum	1,7	19.90
 4 formaggi Pomodoro, mozzarella, gorgonzola, fontina e Grana Padano Tomaten und 4 Käse-Sorten: Mozzarella, Gorgonzola, Fontina und Grana Padano	1,7	18.90

 **Vegetariano** / Vegetarisch
 **Vegano** / Vegan

Tutte le nostre pizze possono essere preparate con impasto integrale e mozzarella senza lattosio.
Alle unsere Pizzas können auf Wunsch auch mit Vollkornteig und Mozzarella ohne Laktose zubereitet werden.


Pizze

	Allergeni Allergene	
4 Stagioni Pomodoro, mozzarella, carciofini, funghi, prosciutto cotto, olive Tomaten, Mozzarella, kleine Artischocken, Pilze, Oliven, Schinken	1,7	20.90
Tonno e cipolle Pomodoro, mozzarella, tonno, cipolle Tomaten, Mozzarella, Thunfisch, Zwiebeln	1,4,7	20.90
 Vegetariana Pomodoro, mozzarella, verdure grigliate, Grana Padano Tomaten, Mozzarella, gegrilltes Gemüse, Grana Padano - Käse	1,7	19.90
 Rucola e mascarpone Pomodoro, mozzarella, rucola, mascarpone Tomaten, Mozzarella, Rucola, Mascarpone	1,7	19.90
Hawaii Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto e ananas Tomaten, Mozzarella, Schinken, Ananas	1,7	20.90
Pancetta Pomodoro, mozzarella, pancetta, uovo Tomaten, Mozzarella, Speck, Ei	1,3,7	20.90
Calzone Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi Tomaten, Mozzarella, Schinken, Pilze	1,7	21.90
Porcini Pomodoro, mozzarella, porcini Tomaten, Mozzarella, Steinpilze	1,7	22.90

 **Vegetariano** / Vegetarisch
 **Vegano** / Vegan

Tutte le nostre pizze possono essere preparate con impasto integrale e mozzarella senza lattosio.
Alle unsere Pizzas können auf Wunsch auch mit Vollkornteig und Mozzarella ohne Laktose zubereitet werden.

Pizze

	Allergeni Allergene	
 Bufalina Pomodoro, mozzarella di bufala, pomodorini, basilico Tomaten, Büffel-Mozzarella, Cherrytomaten, Basilikum	1,7	21.90
Frutti di mare Pomodoro, mozzarella, frutti di mare, aglio Tomaten, Mozzarella, Meeresfrüchte, Knoblauch	1,2,4 7,14	22.90
Crudo Pomodoro, mozzarella, prosciutto crudo Tomaten, Mozzarella, Rohschinken	1,7	22.90
Tronchetto Mozzarella, mascarpone, prosciutto cotto, rucola, pomodorini cherry Mozzarella, Mascarpone, Schinken, Rucola, Cherrytomaten	1,7,10	22.90
Carpaccio Pomodoro, mozzarella, carpaccio di manzo, rucola, grana, champignon freschi Tomaten, Mozzarella, Rindercarpaccio, Rucola, Grana-Käse, frische Champignons	1,7	22.90
Focaccia Olio, sale e rosmarino Öl, Salz und Rosmarin	1	8.90

 **Vegetariano** / Vegetarisch
 **Vegano** / Vegan

Tutte le nostre pizze possono essere preparate con impasto integrale e mozzarella senza lattosio.
Alle unsere Pizzas können auf Wunsch auch mit Vollkornteig und Mozzarella ohne Laktose zubereitet werden.

Le preparazioni di alcuni nostri piatti potrebbero prevedere l'utilizzo di additivi alimentari naturali. In conformità con le prescrizioni previste dalla legge, il pesce destinato ad essere consumato crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva. Potrebbe inoltre essere stato mantenuto a temperature negative (-20°C per 24 ore/-35°C per 15 ore) e aver subito trattamento di congelamento.

Einige unserer Gerichte könnten mit natürlichen Lebensmittelzusätzen zubereitet worden sein. Gemäss den gesetzlichen Bestimmungen wurde der roh zu verzehrende Fisch einer präventiven Behandlung unterzogen. Er wurde gegebenenfalls bei negativen Temperaturen aufbewahrt (-20°C für 24 Stunden / -35°C für 15 Stunden) und könnte gegebenenfalls tiefgefroren worden sein.

Allergeni e intolleranze alimentari

Nahrungsmittelallergien und -unverträglichkeiten

1. Cereali contenenti glutine (cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati, tranne: Sciroppi di glucosio a base di grano, incluso destrosio; Malto destrine a base di grano; Sciroppi di glucosio a base di orzo, Cereali utilizzati per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola
Glutenhaltige Getreide namentlich Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, sowie daraus hergestellte Erzeugnisse
2. Crostacei e prodotti a base di crostacei
Krustentiere und Krustentiererzeugnisse
3. Uova e prodotti a base di uova (sono comprese le uova di tutte le specie di animali ovipari)
Eier: Eier und Eierzeugnisse
4. Pesce e prodotti a base di pesce, tranne: gelatina di pesce utilizzata come supporto per preparati di vitamine o carotenoidi; gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra e nel vino
Fisch: Fisch und Fischerzeugnisse
5. Arachidi e prodotti a base di arachidi.
Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse
6. Soia e prodotti a base di soia, tranne: olio e grasso di soia raffinato; tocoferoli misti naturali (E306), tocoferolo D-alfa naturale a base di soia; oli vegetali derivati da fitosteroli e fitosteroli esteri a base di soia; estere di stanolo vegetale prodotto da steroli di olio vegetale a base di soia
Soja und Sojaerzeugnisse
7. Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio), tranne: siero di latte utilizzato per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola; latticello (sono compresi latte bovino, caprino, ovino e ogni tipo di prodotto da essi derivato)
Milch und Milcherzeugnisse (einschliesslich Laktose)
8. Frutta a guscio, vale a dire: mandorle (*Amigdalus communis* L.), nocciole (*Corylus*

Provenienza della carne

Herkunft Fleisch

Manzo/Rind: CH; Cavallo/Pferd: CDN; Pollo/Geflügel: IT, BR; Maiale/Schwein: CH; Bufalo/Büffel: IT; Salame/Salami: CH; Prosciutto cotto/Schinken: CH; Prosciutto crudo/Rohschinken: CH; Carpaccio di manzo/Rindercarpaccio: CH; Pancetta/Speck: CH; Bisonte/Bison: CDN

Provenienza del pesce

Herkunft Fisch

Branzino/Seebarsch: FR; Orata/Goldbrasse: FR; ; Gambero Rosso/Rote Garnele: FAO 37; Scampi: FAO 37.2.2. Ionian Sea; Salmone/Lachs: NOR; Bottarga/Rogen: IT; Calamaro/Tintenfisch: FAO 87; Polipo/Oktopus: ESP; Alici/Sardellen: IT Mare di Sardegna; Persico/Barsch: FAO 04/05; Frittura Mista/Frittierter Fisch: IT FAO 51/57

Provenienza dei derivati dalla soia

Herkunft der Soja-Erzeugnisse

Seitan: CH; Tofu: CH

- avellana), noci (*Juglans regia*), noci di acagiù (*Anacardium occidentale*), noci di pecan (*Carya illinoensis* Wangenh K. Koch), noci del Brasile (*Bertholletia excelsa*), pistacchi (*Pistacia vera*), noci macadamia o noci del Queensland (*Macadamia ternifoliae*) e i loro prodotti, tranne per la frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.
Schalenfrüchte: Mandel, Haselnuss, Walnuss, Cashewnuss, Pecannuss, Paranuss, Pistazie, Macadamianuss
9. Sedano e prodotti a base di sedano
Sellerie und Sellerieerzeugnisse
 10. Senape e prodotti a base di senape
Senf und Senferzeugnisse
 11. Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo.
Sesamsamen und Sesamsamenerzeugnisse
 12. Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10mg/kg o 10mg/l espressi in termini di SO₂ totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostituiti e conformemente alle istruzioni dei fabbricanti.
Schwefeldioxid und Sulfite (bei einer Konzentration von mindestens 10mg/kg oder 10mg/l)
 13. Lupini e prodotti a base di lupini
Süsslupinen und Süsslupinenerzeugnisse
 14. Molluschi e prodotti a base di molluschi
Weichtiere (Mollusken, Schnecken, Tintenfische, Muscheln und Austern) und Weichtierererzeugnisse

Trattamento ormoni

Hormonbehandlung

Può essere stato prodotto con ormoni e antibiotici e/o altre sostanze antimicrobiche per aumentare le prestazioni degli animali. Kann mit Hormonen und Antibiotika und/oder anderen antimikrobiellen Substanzen hergestellt worden sein, um die Leistung der Tiere zu steigern.

Bevande Getränke

Bibite calde / Warme Getränke

Espresso liscio	Fr. 2.70
Espresso macchiato / crème	Fr. 2.90
Espresso senza caffeina	Fr. 2.70
Espresso orzo	Fr. 2.70
Espresso corretto	Fr. 3.50
Espresso corretto speciale	Fr. 4.10
Caffè tazza grande	Fr. 3.60
Caffè tazza grande corretto	Fr. 4.00
Cappuccino	Fr. 4.30
Latte macchiato	Fr. 4.30
Latte	Fr. 2.00
The diversi	Fr. 2.70
Punch arancia / rum	Fr. 5.00

Acque Minerali / Mineralwasser

San Pellegrino / Acqua Panna (mit/ohne Kohlensäure)	25 cl	Fr. 4.00
San Pellegrino / Acqua Panna (mit/ohne Kohlensäure)	50 cl	Fr. 5.50
San Pellegrino / Acqua Panna (mit/ohne Kohlensäure)	1 lt	Fr. 8.00
Acqua minerale sfusa (Offenausschank)	2.5 dl	Fr. 2.50

Bibite bottiglia / in der Flasche

Coca Cola	33 cl	Fr. 4.60
Coca Cola Zero	33 cl	Fr. 4.60
Gassosa al limone	33 cl	Fr. 4.60
Gassosa al mandarino	33 cl	Fr. 4.60
Rivella rossa	33 cl	Fr. 4.60
Rivella blu	33 cl	Fr. 4.60
Fanta	33 cl	Fr. 4.60
Shorle / Succo di mele	33 cl	Fr. 4.60
Chinotto	20 cl	Fr. 4.60
Kinley Tonic / Lemon	20 cl	Fr. 4.60
Aranciata amara	20 cl	Fr. 4.60
Succhi di frutta	20 cl	Fr. 4.60

Bevande Getränke

Bibite sfuse / im Offenausschank

Scioppo	2.5 dl	Fr. 2.50
Coca Cola, The freddo, Gassosa	2.5 dl	Fr. 4.00
Coca Cola, The freddo, Gassosa	5 dl	Fr. 6.20

Birra Artigianale

Ciao.Luppolo, IPA	33 cl	Fr. 7.50
Ciao.Ticino, Blonde Ale	33 cl	Fr. 7.50
Ciao.Ambra, Irish Red Ale	33 cl	Fr. 7.50
Valona, prodotta con la farina bona della Valle Onsernone	33 cl	Fr. 7.50
Dragrà, seasonal Brown Ale	33 cl	Fr. 7.50

Birra

Birra Calanda	2.5 dl	Fr. 4.30
Birrone Calanda	5 dl	Fr. 6.50
Erdinger in bottiglia	5 dl	Fr. 8.00
Erdinger senz'alcool	33 cl	Fr. 5.00
Heineken	33 cl	Fr. 6.00
Ittinger	33 cl	Fr. 6.50

Distillati e liquori

		Vol. Alc.	
Grappa	2 cl	43%	Fr. 6.00
Grappe speciali	2 cl	43%	Fr. 8.00
Nocino	2 cl	26%	Fr. 6.00
Limoncino	2 cl	26%	Fr. 6.00
Williamine	2 cl	43%	Fr. 7.00
Cognac Martell	2 cl	38%	Fr. 9.00

Bevande Getränke

Aperitivi, digestivi, whisky		Vol. Alc.	
Analcolico			Fr. 4.00
Crodino			Fr. 4.00
Campari Soda			Fr. 5.00
Vino Lago Maggiore Divin Natura Bio	1 dl		Fr. 6.50
Aperol Spritz			Fr. 8.00
Campari Orange	4 cl		Fr. 8.00
Prosecco	1 dl		Fr. 7.00
Martini bianco / rosso	4 cl	15%	Fr. 7.00
Aperol	4 cl	11%	Fr. 7.00
Campari	4 cl	25%	Fr. 7.00
Cynar	4 cl	16.5%	Fr. 7.00
Fernet Branca	4 cl	39%	Fr. 7.00
Jägermeister	4 cl	35%	Fr. 7.00
Pernod	4 cl	40%	Fr. 7.00
Ramazotti	4 cl	30%	Fr. 7.00
Averna	4 cl	29%	Fr. 7.00
Montenegro	4 cl	23%	Fr. 7.00
Amaretto	4 cl	28%	Fr. 7.00
Baileys	4 cl	17%	Fr. 7.00
Franciacorta	1 dl		Fr. 12.00