

Hors d'oeuvres

	Starter	Main Dish
<i>Möhren - Ingwer Flan auf geschmolzenem Alpenkäse und knusprige Rohschinken</i> <i>Carrot and ginger flan on alpine cheese fondue and crispy raw ham</i>	21.00	
<i>Dorsch alla veneziana mit gebratenen Polentaschnitten</i> <i>Venetian whipped codfish with fried polenta croutons</i>	26.00	
<i>Tontartar mit Dill Zitronettesosse</i> <i>Brotcips und Sesamkerne</i>	28.00	36.00
<i>Tuna tartare in dill-scented citronette</i> <i>with bread chips and sesame seeds</i>		
<i>Parmaschinken mit Tropea-Zwiebelmarmelade und gebratenes Brot</i> <i>Parma ham with Tropea onion jam and fried bread</i>	24.00	
<i>Tartar vom Piemonteser Fassona Rind an Pommes Frites</i> <i>Piedmont Fassona-beef tartare with French fries</i>	28.00	36.00

Salade

<i>Grüner Salat</i> <i>Green salad</i>	10.00	
<i>Gemischter Saison-Salat</i> <i>Mixed season salad</i>	12.00	
<i>Rispentomaten an Zwiebeln aus Tropea</i> <i>Fresh tomatoes with Tropea onions</i>	12.00	
<i>Caprese-Tomatensalat mit Büffelmozzarella</i> <i>Caprese salad with tomatoes and buffalo milk mozzarella</i>	17.00	

Grande salade

Nicoise-Salat 21.00

Nicoise salad

Soupes

Tessiner Gemüsesuppe 18.00

Vegetable soup

Premiers plats

Risotto "La Palma" an Crème vom Weissen Trüffel in Parmesankäseleib 32.00

"La Palma" truffled risotto served in a Parmesan casket

Kürbis ravioli gefüllt mit Ricotta und Amaretti 26.00

Pumpkin ravioli stuffed with ricotta and amaretto

Paccheri mit Meeräsche ragu und confierte Tomaten 26.00

Paccheri pasta with red mullet ragout and confit tomatoes

Spaghetti aus Gagnano an Meeresfrüchten 32.00

Spaghetti from Gagnano with Shellfish

Poissons

<i>Filet vom Barsch alla Bissonese an Risotto à la Parmigiana</i> <i>Bissonese style perch fillets with Parmesan risotto</i>	<i>36.00</i>
<i>Seebarschfillet nach Mittelmeerrart</i> <i>mit Kirschtomaten, Taggiasca-Oliven und Kartoffeln</i> <i>Sea bass fillets Mediterranean style</i> <i>with cherry tomatoes, Taggiasca olives and potatoes</i>	<i>36.00</i>
<i>Knusprig frittierte Kalamari und Garnelen</i> <i>an Tartarsauce und Pommes Frites</i> <i>Fried mix of squid and shrimp</i> <i>in a tartar sauce with French fries</i>	<i>37.00</i>

Viande

<i>Wiener Kalbsschnitzel an Rucola, Cherrytomaten und Pommes Frites</i> <i>Breaded veal escalope with rocket, cherry tomatoes and French fries</i>	<i>37.00</i>
<i>Paillard von der Kalbsnuss an Ofenkartoffeln und Gemüse</i> <i>Grilled veal paillard with potatoes and vegetables</i>	<i>39.00</i>
<i>Rindsfilet vom Grill an Ofenkartoffeln und Gemüse</i> <i>Grilled beef fillet with potatoes and vegetables</i>	<i>44.00</i>
<i>Schafcarré mit aromatischen Kräutern</i> <i>mit Ofenkartoffeln und Gemüse</i> <i>Lamb loin with aromatic herbs served</i> <i>with baked potatoes and vegetables</i>	<i>44.00</i>