

## ANTIPASTI

### VORSPEISEN / STARTERS / HORS-D'OEUVRE

Porz. Antipasto  
Vorspeisenportion  
Appetizer portion  
Portion apéritif

Piatto unico  
Einzelgericht  
Single dish  
Plat unique

#### Vellutata di zucca

*formaggio caprino e crostini di pane nero*  
*Kürbiscremesuppe, Ziegenkäse und Schwarzbrotcroutons*  
*Cream of pumpkin soup, goat cheese and black bread croutons*  
*Crème de potiron, croûtons au fromage de chèvre et au pain noir*

18.--

#### Tartare di cervo tagliata al coltello

*midollo e vinaigrette ai mirtilli*  
*Tartar vom Hirsch mit Messer geschnitten, Kürbis und Blaubeervinaigrette*  
*Knife-cut venison tartare, marrow and blueberry vinaigrette*  
*Tartare de chevreuil coupé au couteau vinaigrette à la moelle et aux myrtilles*

29.--

#### Gran misto del cacciatore

*salametto di cervo e cinghiale - petto d'anatra affumicato - paté di cacciagione*  
*prosciutto di cinghiale, verdure in agrodolce e salsa Cumberland*  
*Große Jägermischung: Hirsch und Wildschweinsalami - geräucherte Entenbrust -*  
*Hirschpastete Wildschweinschinken, süß-saures Gemüse und Cumberlandsauce*  
*Great hunter's mix: venison and wild boar salami - smoked duck breast - venison pate wild*  
*boar ham, sweet and sour vegetables and Cumberland sauce*  
*Grand mélange de chasseurs: salami de cerf et de sanglier - magret de canard fumé - pâté*  
*de cerf jambon de sanglier, légumes aigre-doux et sauce Cumberland*

32.--

#### Terrina di cacciagione

*con insalata Waldorf e salsa Cumberland*  
*Wildterriner mit Waldorfsalat und Cumberlandsauce*  
*Game terrine with Waldorf salad and Cumberland sauce*  
*Terrine de gibier avec salade Waldorf et sauce Cumberland*

26.--

#### Bresaola di cervo

*vinaigrette ai frutti di bosco e daikon croccante*  
*Bresaola vom Reh, Beerenvinaigrette und knuspriger Daikon*  
*Venison bresaola, Berry vinaigrette and crispy daikon*  
*Bresaola de chevreuil, vinaigrette aux baies et daikon croustillant*

28.-- 34.--

#### Salmone marinato all'arancio e aneto

*salsa allo yogurt greco*  
*Marinierter Lachs mit Orange und Dill, Griechische Joghurtsauce*  
*Marinated salmon with orange and dill, Greek yogurt sauce*  
*Saumon mariné à l'orange et à l'aneth, sauce au yaourt grec*

28.--

#### Polipetto affogato

*su crostone di polenta*  
*Pochierter Oktopus auf Polenta-Kruste*  
*Poached octopus on polenta crust*  
*Poulpe poché sur croûte de polenta*

29.-- 38.--

#### Cestino croccante con stracciatella di bufala

*e acciughe del Cantabrico*  
*Knuspriger Korb mit Stracciatella di bufala und kantabrischen Anchovis*  
*Crispy basket with stracciatella di bufala and Cantabrian anchovies*  
*Panier croustillant avec stracciatella di bufala et anchois de Cantabrie*

25.--

#### Tartare di manzo di Fassona piemontese

*verdurine in agrodolce e toast*  
*Tartar vom piemontesischen Fassona-Rind, süß-saures Gemüse und Toast*  
*Piedmontese Fassona beef tartare, sweet and sour vegetables and toast*  
*Tartare de bœuf piémontais de Fassona, légumes aigre-doux et pain grillé*

29.-- 37.--

# La Palma

## INSALATE

SALATE / SALADS / SALADES

**Verde** 10.--  
*Grüner Salat*  
*Green salad*  
*Vert*

---

**Mista** 13.--  
*Gemischter Salat*  
*Mixed salad*  
*Mélange*

---

**Pomodori ramati con cipolla di Tropea** 12.--  
*Auburnn Tomaten mit Tropea-Zwiebeln*  
*Ramato tomatoes with Tropea onion*  
*Tomates Auburn avec oignons Tropea*

---

**Caprese con mozzarella di bufala** 18.--  
*Caprese-Tomaten mit Büffelmozzarella*  
*Caprese with buffalo mozzarella*  
*Caprese avec mozzarella de bufflonne*

---

**Nizzarda** 24.--  
*Nicoise-Salat*  
*Nicoise salad*  
*Nizzarda*

---

## PRIMI PIATTI

ERSTER GANG / FIRST COURSES / PREMIERS COURS

**Risotto "La Palma" alla crema di Tartufi Bianchi** 32.--  
*servito nello scrigno di formaggio grana*  
*Risotto "La Palma" an weisser Trüffel-crème In Parmesankörbchen*  
*Risotto "La Palma" with white truffles cream served on a casket of Grana cheese*  
*Risotto "La Palma" à la crème de truffe blanche servi dans un coffret de parmesan*

---

**Tagliolini all'uovo** 25.--  
*zucca al timo e spuma al Blenio*  
*Eier-Tagliolini Kürbis mit Thymian und Blenio-Mousse*  
*Egg tagliolini with pumpkin, thyme and Blenio mousse*  
*Tagliolini au potiron au thym et mousse Blenio*

---

**Ravioli di pasta fresca** 29.--  
*ripieni di cinghiale e porcini trifolati*  
*Frische Nudelravioli gefüllt mit Wildschwein und getrüffelten Steinpilzen*  
*Fresh pasta ravioli stuffed with wild boar and truffled porcini mushrooms*  
*Raviolis de pâtes fraîches farcis au sanglier et aux cèpes truffé*

---

**Pappardelle al ragù di lepre** 29.--  
*castagne e uvette sotto grappa*  
*Pappardelle in Hasenragout mit Kastanien und Rosinen in Grappa*  
*Pappardelle in hare ragout with chestnuts and raisins in grappa*  
*Pappardelle au ragôût de lièvre avec châtaignes et raisins secs à la grappa*

---

**Risotto al caprino ticinese e polvere di olive** 27.--  
*e baccalà mantecato*  
*Risotto mit Tessiner Ziegenkäse und Olivenpulver und gesalzenem Kabeljau*  
*Risotto with Ticino goat cheese and olive powder and creamed salt cod*  
*Risotto au fromage de chèvre du Tessin et à la poudre d'olive et morue salée à la crème*

---

**Spaghetti all'astice mantecati con la sua bisque** 38.--  
*pomodorino datterino e basilico*  
*Spaghetti mit Hummer, gepeitscht mit seiner Bisque, Kirschtomaten und Basilikum*  
*Spaghetti with lobster whipped with its bisque cherry tomato and basil*  
*Spaghetti au homard fouetté avec sa bisque, tomate cerise et basilic*

---

## PIATTI DI PESCE FISCH / FISH MAIN DISHES / POISSON

### Pesce persico alla Bissonese

*con risotto alla Parmigiana*

*Egli-Filet "alla Bissonese" mit Parmesan risotto*

*Bissonese style perch filets with Parmesan risotto*

*Perche à la bissonaise avec risotto alla Parmigiana*

36.--

### Tempura croccante di pesci di lago e verdure

*gambero di fiume, trota, salmonata, pesce persico, lucioperca, carote e zucchine*

*Knusprige Tempura von Seefisch und Gemüse Flusskrebse, Lachsforelle, Barsch, Zander, Karotten und Zucchini*

*Crispy tempura of lake fish and vegetables, crayfish, salmon trout, perch, zander, carrots and courgettes*

*Tempura croustillante de poissons de lac et de légumes écrevisses, truite saumonée, perches, sandres, carottes et courgettes*

43.--

### Filetti di branzino alla ligure

*pomodorini, patate, pinoli e olive taggiasche*

*Seebarschfilets nach ligurischer Art mit Kirschtomaten, Kartoffeln, Pinienkernen und Taggiasca-Oliven*

*Ligurian-style sea bass fillets with cherry tomatoes, potatoes, pine nuts and taggiasca olives*

*Filets de bar à la ligurienne avec tomates cerises, pommes de terre, pignons de pin et olives Taggiasca*

38.--

### Zuppa di pesce di mare

*scorfano, frutti di mare e crostoni di pane*

*Meeresfrüchtesuppe mit Rotbarsch, Meeresfrüchten und Brotcroutons*

*Seafood soup with redfish, seafood and bread croutons*

*Soupe de fruits de mer avec sébaste, fruits de mer et croûtons de pain*

39.--

### Pescato del giorno - min 2 persone

*alla griglia, mediterranea o in crosta di sale*

*Fang des Tages gegrillt, mediterran oder in Salzkruste - min 2 Pers*

*Catch of the day grilled, Mediterranean or in a salt crust - min 2 pers.*

*Poisson du jour grillé, méditerranéen ou en croûte de sel - min 2 pers.*

p.p. 56.--

### Lucioperca in salsa di gamberi di fiume

*con timballo di riso selvatico*

*Zander in Krebsauce mit Wildreis-Timbale*

*Pikeperchin crayfish sauce with wild rice timbale*

*Sandre à la sauce aux écrevisses avec timbale de riz sauvage*

37.--

## PIATTI DI CARNE

FLEISCH / MEAT MAIN DISHES / VIANDE

### Sella di capriolo alla Baden Baden

*funghi porcini, spätzli, castagne, cavolo rosso, cavolini di Bruxelles, mela, uva e pera*  
*Rehrücken nach Baden-Badener Art*  
*Steinpilze, Spätzli, Marroni, Rotkohl, Rosenkohl, Apfel, Trauben und Birne*  
*Baden Baden-style saddle of venison with porcini mushrooms, spätzli, chestnuts, red cabbage, Brussels sprouts, apple, grape and pear*  
*Selle de chevreuil à la mode de Baden Baden*  
*cèpes, spätzli, châtaignes, chou rouge, choux de Bruxelles, pomme, raisin et poire*

p.p. **64.--**  
Min. 2 pers.

### Costoletta di cervo

*spätzli, castagne, funghi porcini e mela*  
*Hirschkotelett mit Spätzli, Marroni, Steinpilzen und Apfel*  
*Venison chop with spätzli, chestnuts, porcini mushrooms and apple*  
*Côtelette de chevreuil avec spätzli, châtaignes, cèpes et pommes*

**42.--**

### Salmi di camoscio

*con polenta taragna*  
*Gemsens-Salmi mit Polenta Taragna*  
*Chamois salmi with polenta taragna*  
*Salmi de chamois avec polenta taragna*

**36.--**

### Maialino da latte al forno profumato al mirto

*patate e rosmarino, insalata di cicorino e pomodorini*  
*Spanferkel, gebacken, duftend mit Myrte*  
*Kartoffeln und Rosmarin, Chicoréesalat und Kirsh tomatoes*  
*Suckling pig, baked, scented with myrtle*  
*potatoes and rosemary, chicory salad and cherry tomatoes*  
*Cochon de lait rôti parfumé à la myrte*  
*pommes de terre et romarin, salade de chicorée et tomates cerises*

**43.--**

### Petto d'anatra glassato al vino Porto

*purea di patate dolci*  
*Entenbrust glasiert in Portwein, Süßkartoffelpüree*  
*Duck breast glazed in port wine with sweet potato puree*  
*Magret de canard glacé au porto, purée de patates douces*

**43.--**

### Filetto di manzo alla Rossini

*patate al rosmarino*  
*Rinderfilet nach Rossini-Art, Rosmarinkartoffeln*  
*Beef tenderloin Rossini style, rosemary potatoes*  
*Filet de bœuf à la Rossini, pommes de terre au romarin*

**48.--**

### Paillard di vitello

*con verdure e patate al forno*  
*Kalbfleisch-Paillard mit Gemüse und gebackenen Kartoffeln*  
*Veal paillard with vegetables and baked potatoes*  
*Paillard de veau avec légumes et pommes de terre au four*

**39.--**

## DESSERT

### Dolcezze casalinghe

#### Hausgemachte Süßigkeiten / Homemade sweets / Bonbons maison

**Crema Catalana** 12.--  
*Katalanische Creme*  
*Catalan cream*  
*Katalanische Creme*

---

**Tiramisù all'ananas** 12.--  
*Pineapple Tiramisu*  
*Ananas-Tiramisu*  
*Tiramisu à l'ananas*

---

**Panna cotta al cocco** 12.--  
*con mousse di cioccolato*  
*Kokosnuss-Panna-Cotta mit Schokoladenmousse*  
*Coconut panna cotta with chocolate mousse*  
*Panna cotta à la noix de coco et mousse au chocolat*

---

**Cheese Cake ai frutti di bosco** 12.--  
*Beeren-Käsekuchen*  
*Berry Cheese Cake*  
*Cheese Cake aux baies*

---

**Tortino con cuore di cioccolato fondente** 13.--  
*servito con gelato alla vaniglia*  
*Cupcake mit einem Herz aus dunkler serviert mit Vanilleeis*  
*Cupcake with a dark chocolate heart served with vanilla ice cream*  
*Cupcake au cœur de chocolat noir servi avec de la glace à la vanille*

---

**Zabaione al marsala** 14.--  
*con gelato alla vaniglia*  
*Zabaione mit Marsala mit Vanilleeis*  
*Zabaione with Marsala with vanilla ice cream*  
*Zabaione au Marsala avec glace à la vanille*

---

**Sorbetto all'uva americana** 12.--  
*uvetta sultanina con grappa ticinese*  
*Tessiner Traubensorbet, Sultaninen mit Tessiner Grappa*  
*American grape sorbet, raisins with Ticino grappa*  
*Sorbet au raisin américain, raisins secs à la grappa du Tessin*

---

## Torte

### Torten / Cakes / Gâteaux

**Torte e crostate di nostra produzione** 12.--  
*Hausgemachte Kuchen und Torten*  
*Home-made cakes and tarts*  
*Gâteaux et tartes faits maison*

---

**Strudel di mele tiepido con salsa vaniglia** 12.--  
*Warmer Apfelstrudel mit Vanillesoße*  
*Warm apple strudel with vanilla sauce*  
*Strudel chaud aux pommes avec sauce vanille*

---

## Affogati

### Baileys

con gelato alla vaniglia  
Baileys mit Vanilleeis  
Baileys with vanilla ice cream  
Baileys avec glace à la vanille

11.--

### Caffè

con gelato alla vaniglia e caffè espresso  
Kaffee mit Vanilleeis und Espresso  
Coffee with vanilla ice cream and espresso  
Café avec glace à la vanille et espresso

11.--

### Gran Marnier

con gelato alla vaniglia  
Gran Marnier mit Vanilleeis  
Gran Marnier with vanilla ice cream  
Gran Marnier avec glace à la vanille

11.--

### Nocino

con gelato alla vaniglia e nocino  
Nocino mit Vanilleeis und Nocino  
Nocino with vanilla ice cream and nocino  
Nocino avec glace à la vanille et nocino

11.--

### Rhum

con gelato alla vaniglia e rhum  
Rhum mit Vanilleeis und Rum  
Rhum with vanilla ice cream and rum  
Rhum avec glace à la vanille et rhum

11.--

## Sorbetti

Senza liquore  
Ohne Likör  
Without liqueur  
Sans liqueur

Con liquore  
Mit Likör  
With liqueur  
Avec liqueur

### Uvette sotto grappa e gelato all'uva americana

Rosinen in Schnaps und Eis Amerikanische Weintrauben  
Raisins in schnapps and american grapes ice cream  
Raisins secs dans du schnaps et de la glace Raisins américains

12.--

### Limone con Vodka

Zitrone mit Wodka  
Lemon with Vodka  
Citron à la Vodka

7.-- 10.50

### Mela con Calvados

Apfel mit Calvados  
Apple with Calvados  
Pomme au Calvados

7.-- 10.--

### Pompelmo rosa con Campari

Rosa Grapefruit mit Campari  
Pink Grapefruit with Campari  
Pamplemousse rose au Campari

7.-- 10.50

# La Palma

## Frutta

### Obs / Fruit / Fruits

#### Coppa di Fragole

*Erdbeer Cup  
Strawberry Cup  
Coupe de fraises*

10.50

#### Ananas fresco

*Frische Ananas  
Fresh pineapple  
Ananas frais*

10.50

## Coppe gelato

### Eiscreme-Becher / Ice cream cups / Coupes de glace

#### Danimarca

*Gelato alla vaniglia, cioccolata calda, panna  
Dänisches Vanilleeis, heiße Schokolade, Sahne  
Denmark vanilla ice cream, hot chocolate, cream  
Glace à la vanille du Danemark, chocolat chaud, crème*

10.50

#### Romanoff

*Fragole, gelato vaniglia e fragola, panna  
Romanoff-Erdbeeren, Vanille- und Erdbeereis, Sahne  
Romanoff strawberries, vanilla and strawberry ice cream, cream  
Fraises Romanoff, glace vanille et fraise, crème*

10.50

## Gelati

### Eiscremes / Ice creams / Glaces

#### Gelati alle creme

*Vaniglia, fragola, stracciatella  
Vanille-, Erdbeer-, Stracciatella-Eis  
Vanilla, strawberry, stracciatella ice cream  
Glace à la vanille, à la fraise, à la stracciatella*

#### Sorbetti alla frutta

*Limone, pompelmo rosa, mela  
Fruchtsorbets Zitrone, Pink Grapefruit, Apfel  
Fruit sorbets lemon, pink grapefruit, apple  
Sorbets aux fruits citron, pamplemousse rose, pomme*

1 pallina

*1 Kugel*

*1 scoop*

*1 boule*

4.50

2 palline

*2 Kugeln*

*2 scoops*

*2 boules*

7.--

3 palline

*3 Kugeln*

*3 scoops*

*3 boules*

10.50

4 palline

*4 Kugeln*

*4 scoops*

*4 boules*

12.--