



Carta Menu



Allergeni

Allergene

Caro ospite/cliente, se hai delle allergie e/o intolleranze alimentari, chiedi pure informazioni sul nostro cibo e sulle nostre bevande. Siamo preparati per consigliarti nel migliore dei modi.

Sehr geehrter Gast/Kunde, falls Sie Lebensmittelallergien und/oder -unverträglichkeiten haben, fragen Sie bitte nach unseren Speisen und Getränken. Wir sind bereit, Sie bestmöglich zu beraten.

Provenienza della carne e del pesce

Prosciutto cotto: Svizzera **Prosciutto crudo:** Italia
Salame: Italia **Pancetta:** Italia **Bresaola:** Italia
Pollo: Italia **Bisonte:** USA **Manzo:** Uruguay, Svizzera
Vitello: Italia **Chicken Nuggets:** Svizzera
Impanata di pollo: Brasile **Guanciale:** Italia

Herkunft Fleisch und Fisch

Schinken: Italien **Rohschinken:** Italien
Salami: Italien **Speck:** Italien **Bresaola:** Italien
Poulet: Italien **Bison:** USA **Rind:** Uruguay, Schweiz
Kalb: Italien **Chicken Nuggets:** Schweiz
Pouletschnitzel: Brasilien **Schweinebacke:** Italien



Specialità della casa
Spezialität des Hauses

Fondue Chinoise

con insalata verde / mit grünem Salat

Fr. 39.50 p.p.

Min. 2 persone

Da lunedì a venerdì solo la sera, sabato e domenica anche a pranzo

Min. 2 Personen

Von Montag bis Freitag nur abends, Samstag und Sonntag auch mittags



Antipasti Vorspeisen

Bruschette ai funghi porcini e gallinacci, guanciale, burrata e marmellata di cipolle rosse	20.90
Bruschette mit Steinpilzen und Pfifferlingen, Guanciale, Burrata und rote Zwiebelkonfitüre	NEW

Tartare di barbabietole e avocado con maionese vegana alla curcuma 	21.90
Tartar von rote Bete und Avocado mit vegane Kurkuma-Mayonnaise	NEW

Carpaccio di manzo scottato al pepe della Vallemaggia	22.90
Carpaccio von leicht angebratenem Rindfleisch mit Vallemaggia-Pfeffer	NEW

Tartare di manzo al coltello (120g / 200g)	23.90 / 31.90
Handgeschnittenes Rinds-Tartare (120g / 200g)	

Supplemento per patatine fritte	4.00
Zuschlag für Pommes frites	



Insalate Salat

Insalata verde  Grüner Salat	8.00
Insalata mista  Gemischter Salat	10.90
Insalata Autunno  Foglie d'insalata verde con fichi, buscion di capra, semi di girasole, ribes e vinaigrette al lampone Grüner Blattsalat mit Feigen, Ziegen-Frischkäse, Sonnenblumenkernen, Johannisbeeren und Himbeer-Vinaigrette	19.50 NEW
Insalata Vallemaggia Insalata verde, petto di pollo alla griglia con insalata baby, crostini di pane, scaglie di formaggio della Vallemaggia e salsa aioli Vallemaggia-Salat Grüner Salat, gegrillte Pouletbrust mit Babysalat, Brotcroûtons, Vallemaggia-Käsespäne und Aioli-Sauce	19.90
Insalata Quadrifoglio Foglie d'insalata verde con gamberetti, melograno, mela verde, fiocchi di mandorle e vinaigrette al limone Grüner Blattsalat mit Krevetten, Granatapfel, grüner Apfel, Mandelsplitter und Zitronen-Vinaigrette	20.90



Primi Hauptspeisen

Cavatelli con luganighetta, pomodoro e ricotta salata Cavatelli Teigwaren mit Luganighetta (Tessiner Schweinswurst), Tomaten und salzigem Frischkäse	21.90
Panzerotti caserecce con speck, radicchio e salsa allo zafferano Panzerotti caserecce Teigwaren mit Speck, Radicchio-Zichorie und Safransauce	22.90
Risotto ai funghi chantarelle con crema di castagne  Pfifferling-Risotto mit Kastaniencreme	22.90 NEW
Scialatielli ai frutti di mare Scialatielli mit Meeresfrüchten	24.90 NEW



I nostri Hamburger

Unsere Burger

Hamburger Vegetariano 	18.50
Hamburger d'avena, insalata, pomodoro, salsa agro-dolce	
Contorno: patatine fritte e tris di salse (agro-dolce, ketchup e panna acida con erbe)	
Vegetarischer Burger	
Hafer-Burger, Salat, Tomaten, süss-saure Sauce	
Beilage: Pommes frites und Saucen-Trio (Süß-saure Sauce, Ketchup und Sauerrahm mit Kräutern)	
Hamburger di pesce	20.50
Merluzzo, insalata, pomodoro, salsa tartare	
Contorno: patatine fritte e tris di salse (barbecue, ketchup, panna acida con erbe)	
Fisch-Burger	
Dorsch, Salat, Tomaten, Tartare-Sauce	
Beilage: Pommes frites und Saucen-Trio (Barbecue, Ketchup und Sauerrahm mit Kräutern)	
Hamburger di pollo	20.50
Pollo, insalata, pomodoro, salsa al mango	
Contorno: patate wedge e tris di salse (barbecue, ketchup e panna acida con erbe)	
Poulet-Burger	
Poulet, Salat, Tomaten, Mango-Sauce	
Beilage: Kartoffel Wedges und Saucen-Trio (Barbecue, Ketchup und Sauerrahm mit Kräutern)	
Hamburger Classico	22.50
Carne di manzo, cipolle, pomodoro, insalata e ketchup	
Contorno: patatine fritte e tris di salse (barbecue, ketchup e panna acida con erbe)	
Klassischer Hamburger	
Rindfleisch, Zwiebeln, Tomaten, Salat und Ketchup	
Beilage: Pommes frites und Saucen-Trio (Barbecue, Ketchup und Sauerrahm mit Kräutern)	
Hamburger Quadrifoglio	24.50
Carne di manzo, speck, uovo fritto, insalata, pomodoro e guacamole	
Contorno: patate wedge e tris di salse (barbecue, ketchup e panna acida con erbe)	
Hamburger Quadrifoglio	
Rindfleisch, Speck, gebratenes Ei, Salat, Tomaten und Guacamole	
Beilage: Kartoffel Wedges und Saucen-Trio (Barbecue, Ketchup und Sauerrahm mit Kräutern)	
Hamburger Brie	24.50
Carne di manzo, brie, salsa con cipolle e miele	
Contorno: patate wedge e tris di salse (barbecue, ketchup e panna acida con erbe)	
Brie-Hamburger	
Rindfleisch, Brie-Käse, Sauce mit Zwiebeln und Honig	
Beilage: Kartoffel Wedges und Saucen-Trio (Barbecue, Ketchup und Sauerrahm mit Kräutern)	



Pesce Fisch

Lingotto di salmone su letto di mela verde e crosta di erbe miste, riso selvatico e verdure di stagione Lachstranche auf grünem Apfel mit Kräuterkruste, Wildreis und saisonalem Gemüse	32.90 NEW
Gamberoni alla mediterranea con riso selvatico Krevetten nach mediterraner Art mit Wildreis	34.90 NEW
Fritto misto Gamberoni, gamberetti, calamari, moscardini, tempure di verdure e patate fritte con salsa tartara Gemischte frittierte Meeresfrüchte Garnelen, Shrimps, Tintenfisch, Baby-Oktopus, Gemüse-Tempura und Pommes frites mit Sauce Tartare	34.90 NEW
Filetti di branzino con spinaci, mandorle tostate al burro, crema di patate al limone e riso Seebarschfilets mit Spinat, in Butter gerösteten Mandeln, Zitronen-Kartoffelcreme und Reis	37.90



Carne Fleisch

Rack di agnello con crosta di pistacchi, verdure di stagione e crema di patate viola profumata al timo Lammrack mit Pistazienkruste, saisonalem Gemüse und violette Kartoffelcreme parfümiert mit Thymian	39.90 NEW
Tagliata di bisonte (entrecôte) su letto di rucola, scaglie di parmigiano, verdure e patate al forno con rosmarino Tranchiertes Bison-Entrecôte auf einem Bett aus Rucola, Parmesanspänen, Gemüse und Rosmarin-Ofenkartoffeln	42.90
Cordon bleu di vitello con patate fritte Cordon bleu vom Kalb mit Pommes frites	42.90
Filetto di manzo al pepe verde con funghi porcini, patate al forno e verdure di stagione Rindsfilet mit grünem Pfeffer, Steinpilzen, Ofenkartoffeln und saisonalem Gemüse	43.90 NEW



Pizze

Margherita  Pomodoro, mozzarella Tomaten, Mozzarella	15.90
Napoli Pomodoro, mozzarella, olive, capperi, acciughe Tomaten, Mozzarella, Oliven, Kapern, Sardellen	18.90
Prosciutto Pomodoro, mozzarella, prosciutto Tomaten, Mozzarella, Schinken	19.90
Dell'orto  Pomodoro, mozzarella, zucchini e melanzane a funghetti, cime di rapa, ricotta salata e pesto al basilico Tomaten, Mozzarella, Zucchini, Aubergine, Rübenspitzen, gesalzener Ricotta-Käse und Basilikumpesto	19.90
Pizza Vallemaggia Mozzarella, luganighetta, spinaci, formaggio Vallemaggia e pepe della Vallemaggia Mozzarella, Luganighetta (Tessiner Schweinswurst), Spinat, Vallemaggia-Käse und Vallemaggia-Pfeffer	20.90
Calzone con uovo Pomodoro, mozzarella, prosciutto, funghi, uovo Tomaten, Mozzarella, Schinken, Pilze, Ei (geschlossene Pizza)	21.90
4 Stagioni Pomodoro, mozzarella, prosciutto, funghi, carciofi, olive Tomaten, Mozzarella, Schinken, Pilze, Artischocken, Oliven	21.90
Frutti di mare Pomodoro, mozzarella, frutti di mare e aglio Tomaten, Mozzarella, Meeresfrüchte und Knoblauch	22.90
Carpaccio Pomodoro, mozzarella, carpaccio di manzo, rucola, scaglie di grana Tomaten, Mozzarella, Rindercarpaccio, Rucola, Grana-Späne	22.90
Quadrifoglio Pomodoro, mozzarella, crudo di Parma, guanciale, rucola, scaglie di grana Tomaten, Mozzarella, Parmaschinken, Schweinebacke, Rucola, Grana-Käse	22.90
Chef Mozzarella, stracciatella di burrata, crudo di Parma e fichi Mozzarella, Burrata-Stracciatella, Parma Rohschinken und Feigen	24.90



Bevande

Bibite Calde

Espresso	Fr. 2.60
Espresso macchiato/crème	Fr. 2.80
Espresso s.caffeina/orzo	Fr. 2.80
Espresso s.caffeina/orzo macchiato/crème	Fr. 3.00
Espresso corretto	Fr. 3.40
Espresso corretto s.caffeina	Fr. 3.60
Espresso corretto speciale	Fr. 3.80
Caffé tazza grande	Fr. 3.20
Caffé tazza grande macchiato/crème	Fr. 3.40
Caffé tazza grande s.caffeina/orzo	Fr. 3.60
Caffé tazza grande corretto	Fr. 4.40
Caffé tazza grande corretto speciale	Fr. 4.80
Cappuccino	Fr. 4.00
Cappuccino Hag	Fr. 4.10
Mini Cappuccino	Fr. 3.10
Latte macchiato	Fr. 4.20
Cioccolata / Ovomaltina	Fr. 3.70
Latte	Fr. 2.20
The diversi	Fr. 2.90
Tisane	Fr. 2.90
Punch diversi	Fr. 5.20



Bevande

ACQUE MINERALI

San Pellegrino (bottiglia)	5 dl	Fr. 5.60
San Pellegrino (bottiglia)	1 lt	Fr. 8.00
Acqua minerale sfusa	2 dl	Fr. 2.30
Acqua minerale sfusa	3 dl	Fr. 3.40

BIBITE DOLCI E AMARE

Bibite dolci in bottiglia

Coca Cola	33 cl	Fr. 4.50
Coca Cola Zero	33 cl	Fr. 4.50
Gazzosa al mandarino	33 cl	Fr. 4.50
Gazzosa al limone	33 cl	Fr. 4.50
Rivella rossa	33 cl	Fr. 4.50
Rivella blu	33 cl	Fr. 4.50
Sinalco	33 cl	Fr. 4.50
Succo di mele	33 cl	Fr. 4.50
Chinotto	20 cl	Fr. 4.50
Kinley Tonic	20 cl	Fr. 4.50
Kinley Lemon	20 cl	Fr. 4.50
Aranciata amara	20 cl	Fr. 4.50
Succo di frutta (gusti vari)	20 cl	Fr. 4.50

Bibite Sfuse

Coca Cola, the freddo, citro	2 dl	Fr. 2.60
Coca Cola, the freddo, citro	3 dl	Fr. 3.80
Coca Cola, the freddo, citro	5 dl	Fr. 6.50



Bevande

BIRRE

Birrino Calanda	2 dl	Fr. 3.10
Birra Calanda	3 dl	Fr. 4.10
Birrone Calanda	5 dl	Fr. 6.50
Erdinger s/alcool (bottiglia)	33 cl	Fr. 5.00
Erdinger (bottiglia)	33 cl	Fr. 6.50
Erdinger (bottiglia)	50 cl	Fr. 8.00
Ittinger (bottiglia)	33 cl	Fr. 6.50
Corona (bottiglia)	33 cl	Fr. 6.00
CiaoBeer (bottiglia)	33 cl	Fr. 7.00

VINI APERTI

Vini bianchi e rosati

Merlot bianco	1 dl	Fr. 3.50
Merlot bianco corretto	1 dl	Fr. 4.00
Frizzantino	1 dl	Fr. 3.30
Fendant	1 dl	Fr. 3.50
Rosé	1 dl	Fr. 3.00
Prosecco	1 dl	Fr. 7.00

Vini rossi

Merlot rosso	1 dl	Fr. 3.50
Barbera	1 dl	Fr. 2.70



Bevande

APERITIVI, DIGESTIVI, WHISKY		Vol. Alc.	
Analcolico			Fr. 3.50
Crodino			Fr. 4.50
Campari Soda			Fr. 4.50
Aperol Spritz			Fr. 8.50
Hugo			Fr. 8.50
Campari Orange			Fr. 7.50
Martini bianco/rosso	4 cl	15%	Fr. 6.50
Aperol	4 cl	11%	Fr. 6.50
Campari	4 cl	25%	Fr. 6.50
Cynar	4 cl	16.5%	Fr. 6.50
Fernet Branca	4 cl	39%	Fr. 6.50
Jägermeister	4 cl	35%	Fr. 6.50
Pernod	4 cl	40%	Fr. 6.50
Ramazzotti	4 cl	30%	Fr. 6.50
Averna	4 cl	29%	Fr. 6.50
Braulio	4 cl	21%	Fr. 6.50
Montenegro	4 cl	23%	Fr. 6.50
Amaretto di Saronno	4 cl	28%	Fr. 6.50
Baileys	4 cl	17%	Fr. 6.50
Whisky Bulleit Bourbon	4 cl	40%	Fr. 12.00
Whisky Chivas 18 anni	4 cl	40%	Fr. 16.00
Whisky Ballantines	4 cl	40%	Fr. 8.00

DISTILLATI E LIQUORI		Vol. Alc.	
Grappa	2 cl	43%	Fr. 6.00
Grappe speciali	2 cl	43%	Fr. 7.00
Nocino	2 cl	26%	Fr. 6.00
Limoncello	2 cl	26%	Fr. 5.00
Williamine	2 cl	43%	Fr. 6.00
Kirsch	2 cl	40%	Fr. 6.00
Tequila chiara/scura	2 cl	38%	Fr. 6.00
Cognac Hennessy V.S.	2 cl	40%	Fr. 9.00
Cognac Remy Martin V.S.O.P	2 cl	40%	Fr. 12.00
Cognac Remy Martin X.O	2 cl	40%	Fr. 17.00