



Carta Menu



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

Allergeni /
Allergene

 **Crema di zucca con mascarpone** 7 12.90
Kürbis-Creme mit Mascarpone NEW




**Carpaccio di manzo scottato al pepe della Vallemaggia,
vinaigrette alla vaniglia e perle al balsamico** 7, 10 21.90
Kurz angebratener Rindercarpaccio mit Vallemaggia-Pfeffer,
Vanille-Vinaigrette und Balsamico-Perlen

Tartare di manzo al coltello (120g / 200g) 3 22.90 / 29.90
Handgeschnittenes Rinds-Tartare (120g / 200g)

Supplemento per patatine fritte 4.00
Zuschlag für Pommes Frites




Insalate Salat

	Allergeni / Allergene	
 Insalata verde Grüner Salat	6	8.00
 Insalata mista Gemischter Salat	6	9.90
 Insalata falafel - Sapori dal Libano Insalata mista, polpette di ceci e hummus Falafelsalat - Aromen aus dem Libanon Gemischter Salat, Kichererbsen-Bratlinge und Hummus	6, 11, 13	15.50
Insalata Vallemaggia Insalata verde, petto di pollo speziato e marinato, formaggio della Vallemaggia, noci e salsa italiana Vallemaggia-Salat Grüner Salat, gewürzte und marinierte Pouletbrust, Vallemaggia-Käse, Nüsse und italienische Sauce	6, 7, 8	19.90



Primi Hauptspeisen

	Allergeni / Allergene	
 Torre di cous-cous con tomino, verdure grigliate e funghi chanterelle Couscous-Turm mit Tomme-Käse, gegrilltem Gemüse und Pfifferlingen	7	20.90
Garganelli allo zafferano con straccetti di manzo, zucchine e pomodorini cherry Garganelli-Teigwaren mit Safran, Rindfleischstreifen, Zucchini und Cherry-Tomaten	1, 7	21.90
Tagliatelle fresche ai frutti di mare Frische Tagliatelle (Bandnudeln) mit Meeresfrüchten	1, 2, 14	22.90 NEW
Risotto ai funghi porcini con crema di pistacchio Steinpilzrisotto mit Pistaziencreme	7, 8	23.90 NEW



I nostri Hamburger

Unsere Burger

	Allergeni / Allergene	
 Hamburger Vegetariano 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 <i>Beilage: Pommes Frites und Saucen-Trio (Süß-saure Sauce, Ketchup und Sauerrahm mit Kräutern)</i>	1, 3, 6, 7, 11	18.50
Hamburger di pesce 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 <i>Beilage: Pommes Frites und Saucen-Trio (Barbecue, Ketchup und Sauerrahm mit Kräutern)</i>	1, 3, 6, 7, 11	20.50
Hamburger di pollo 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 <i>Beilage: Kartoffel Wedges und Saucen-Trio (Barbecue, Ketchup und Sauerrahm mit Kräutern)</i>	1, 3, 6, 7, 11	20.50
Hamburger Classico 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 <i>Beilage: Pommes Frites und Saucen-Trio (Barbecue, Ketchup und Sauerrahm mit Kräutern)</i>	1, 3, 6, 7, 10, 11	22.50
Hamburger Quadrifoglio 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 <i>Beilage: Kartoffel Wedges und Saucen-Trio (Barbecue, Ketchup und Sauerrahm mit Kräutern)</i>	1, 3, 6, 7, 10, 11	24.50
Hamburger Brie 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 <i>Beilage: Kartoffel Wedges und Saucen-Trio (Barbecue, Ketchup und Sauerrahm mit Kräutern)</i>	1, 3, 6, 7, 10, 11	24.50



Pesce Fisch

	Allergeni / Allergene	
Lingotto di salmone su letto di mele verdi alla griglia, verdure, pesto di pomodorini semiseccchi e riso Gegrillter Lachsbarren auf einem Bett aus grünen Äpfeln mit Gemüse, Pesto aus halbtrockenen Cherrytomaten und Reis	4, 5, 7	31.90
Gamberoni alla mediterranea con riso Garnelen nach mediterraner Art mit Reis	2, 6, 7	34.90
Filetti di branzino con spinaci, crema di patate al limone e riso Seebarsch-Filets mit Spinat, Kartoffel-Zitronen-Creme und Reis	4, 7	36.90
Tonno scottato al sesamo, Pak-Choi, crema di piselli e riso Gebratener Thunfisch mit Sesam, Pak-Choi, Erbsencreme und Reis	4, 6, 7, 11	39.90



Carne Fleisch

	Allergeni / Allergene	
Tajine di pollo al curry in casseruola con riso (Sapori dall'India) Poulet-Curry-Tajine aus der Kasserolle mit Reis (Aromen von Indien)	1, 5, 6, 7, 9	29.00
Filetto di cavallo Café de Paris con patate al forno e verdure stagionali Pferdefilet mit Kräuterbutter, Ofenkartoffeln und Saisongemüse	7	34.00
Tagliata di manzo con crema di Café de Paris al pepe verde e patate fritte Rindergeschnetzelttes mit Café de Paris-Creme mit grünem Pfeffer und Bratkartoffeln	3, 7	38.90 NEW
Cordon bleu di vitello con patate fritte Cordon Bleu vom Kalb mit Pommes Frites	1, 3, 7	42.00





Quadrifoglio Kids

	Allergeni / Allergene	
 Pasta al pomodoro Teigwaren mit Tomatensauce	6, 9	10.00
 Pizza margherita Pizza Margherita	1, 7	10.00
Pizza Prosciutto Pizza mit Schinken	1, 7	10.00
Chicken-Nuggets con patatine fritte Chicken-Nuggets mit Pommes Frites	1, 3	12.00
Bastoncini di pesce con patatine fritte Fischstäbchen mit Pommes Frites	1, 4	12.00
Impanata di maiale con patatine fritte Paniertes Schweinsschnitzel mit Pommes Frites	1, 3	14.00




Pizze

	Allergeni / Allergene	
 Margherita Pomodoro, mozzarella Tomaten, Mozzarella	1, 7	14.90
Napoli Pomodoro, mozzarella, olive, capperi, acciughe Tomaten, Mozzarella, Oliven, Kapern, Sardellen	1, 4, 7	17.90
Prosciutto Pomodoro, mozzarella, prosciutto Tomaten, Mozzarella, Schinken	1, 7	18.90
Prosciutto e funghi Pomodoro, mozzarella, prosciutto, funghi Tomaten, Mozzarella, Schinken, Pilze	1, 7	19.90
Salame Piccante Pomodoro, mozzarella, salame piccante Tomaten, Mozzarella, scharfe Salami	1, 7	19.90
 4 Formaggi Pomodoro, mozzarella, gorgonzola, fontina, Grana Padano Tomaten, Mozzarella, Gorgonzola, Fontina, Grana Padano	1, 3, 7	19.90
Capricciosa Pomodoro, mozzarella, prosciutto, funghi, carciofi Tomaten, Mozzarella, Schinken, Pilze, Artischocken	1, 7	19.90




Pizze

	Allergeni / Allergene	
 Rucola e Mascarpone Pomodoro, mozzarella, rucola, mascarpone Tomaten, Mozzarella, Rucola, Mascarpone	1, 7	19.90
Tonno e cipolle Pomodoro, mozzarella, tonno, cipolle Tomaten, Mozzarella, Thunfisch, Zwiebeln	1, 4, 7	19.90
4 Stagioni Pomodoro, mozzarella, prosciutto, funghi, carciofi, olive Tomaten, Mozzarella, Schinken, Pilze, Artischocken, Oliven	1, 7	20.90
Calzone con uovo Pomodoro, mozzarella, prosciutto, funghi, uovo Tomaten, Mozzarella, Schinken, Pilze, Ei (geschlossene Pizza)	1, 7	20.90
Rotolo Prosciutto e mascarpone con patate fritte Schinken, Mascarpone und Pommes Frites	1, 7	20.90
Carpaccio Pomodoro, mozzarella, carpaccio di manzo, rucola, scaglie di grana Tomaten, Mozzarella, Rinds-Carpaccio, Rucola, Grana-Käse	1, 7	21.90



Pizze speciali

	Allergeni / Allergene	
 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	1, 7	19.90
Pizza Vallemaggia Mozzarella, luganighetta, spinaci, formaggio Vallemaggia e pepe della Vallemaggia Mozzarella, Luganighetta (Tessiner Schweinswurst), Spinat, Vallemaggia-Käse und Vallemaggia-Pfeffer	1, 7	20.90
Pizza al crudo di cinghiale e funghi porcini Pizza mit Wildschwein-Rohschinken und Steinpilzen	1, 7	22.50
Quadrifoglio Pomodoro, mozzarella, prosciutto crudo, guanciale, rucola, scaglie di grana Tomaten, Mozzarella, Rohschinken, Schweinebacke, Rucola, Grana-Käse	1, 7	22.90

Prosciutto cotto: Svizzera **Prosciutto crudo:** Italia
Salame: Italia **Pancetta:** Svizzera **Bresaola:** Italia
Pollo: Italia **Cavallo:** Canada, Australia **Manzo:**
Uruguay, Svizzera **Vitello:** Italia **Chicken Nuggets:**
Polonia **Guanciale:** Italia

Schinken: Schweiz **Rohschinken:** Italien
Salami: Italien **Speck:** Schweiz **Bresaola:** Italien
Huhn: Italien **Pferd:** Kanada, Australien
Rind: Uruguay, Schweiz **Kalb:** Italien **Chicken
Nuggets:** Polen **Schweinebacke:** Italien

Allergeni e intolleranze alimentari

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
2. Crostacei e prodotti a base di crostacei
3. Uova e prodotti a base di uova. (sono comprese le uova di tutte le specie di animali ovipari)
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
5. Arachidi: e prodotti a base di arachidi.
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
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; lattolo. (sono compresi latte bovino, caprino, ovino e ogni tipo di prodotto da essi derivato)
8. Frutta a guscio: vale a dire: mandorle (*Amigdalus communis* L.), nocciole (*Corylus 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.
9. Sedano e prodotti a base di sedano
10. Senape e prodotti a base di senape
11. Semi di sesamo e prodotti di base di semi di sesamo.
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.
13. Lupini e prodotti a base di lupini
14. Molluschi e prodotti a base di molluschi

Allergene und Lebensmittelunverträglichkeiten

1. *Gluten: Glutenthaltige Getreide namentlich Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, sowie daraus hergestellte Erzeugnisse*
2. *Krustentiere: Krebstiere und Krebstiererzeugnisse*
3. *Eier: Eier und Eierzeugnisse*
4. *Fisch: Fisch und Fischerzeugnisse*
5. *Erdnüsse: Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse*
6. *Soja: Soja und Sojaerzeugnisse*
7. *Milch: Milch und Milcherzeugnisse (einschliesslich Laktose)*
8. *Milch: Milch und Milcherzeugnisse (einschliesslich Laktose)*
9. *Sellerie: Sellerie und Sellerieerzeugnisse*
10. *Senf: Senf und Senferzeugnisse*
11. *Sesam: Sesamsamen und Sesamsamenerzeugnisse*
12. *Schwefeldioxid und Sulfite (bei einer Konzentration von mind. 10mg/kg oder Liter)*
13. *Lupinen: Süßlupinen und Süßlupinenerzeugnisse*
14. *Weichtiere: (Mollusken, Schnecken, Tintenfische, Muscheln und Austern) und Weichtiererzeugnisse*

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.

Die Zubereitung von einigen unserer Gerichte könnte den Gebrauch von natürlichen Zusatzstoffen vorsehen. Der Gesetzesordnung folgend wurde der Fisch welcher zum Verzehr im Rohzustand vorgesehen ist, einer präventiven Vordekontamination unterzogen. Im weiteren könnte dieser bei Negativ-Temperaturen aufbewahrt (-20°C für 24 Std. / -35°C für 15 Std.) und einer Gefrierbehandlung unterzogen worden sein.

Trattamento ormoni

Alcuni prodotti possono essere stati trattati con ormoni e antibiotici e/o altre sostanze antimicrobiche per aumentare le prestazioni degli animali.

Hormonbehandlung

Gewisse Produkte könnten mit Hormonen und Antibiotika und/oder anderen die Leistungen der Tiere fördernden antimikrobischen Substanzen behandelt worden sein.



Bevande

Bibite Calde

Espresso	Fr. 2.40
Espresso macchiato/crème	Fr. 2.60
Espresso s.caffeina/orzo	Fr. 2.60
Espresso s.caffeina/orzo macchiato/crème	Fr. 2.80
Espresso corretto	Fr. 3.20
Espresso corretto s.caffeina	Fr. 3.40
Espresso corretto speciale	Fr. 3.60
Caffé tazza grande	Fr. 3.00
Caffé tazza grande macchiato/crème	Fr. 3.20
Caffé tazza grande s.caffeina/orzo	Fr. 3.40
Caffé tazza grande corretto	Fr. 4.20
Caffé tazza grande corretto speciale	Fr. 4.50
Cappuccino	Fr. 3.80
Cappuccino Hag	Fr. 3.90
Mini Cappuccino	Fr. 2.90
Latte macchiato	Fr. 4.00
Cioccolata / Ovomaltina	Fr. 3.50
Latte	Fr. 2.00
The diversi	Fr. 2.70
Tisane	Fr. 3.50
Punch diversi	Fr. 5.00



Bevande

ACQUE MINERALI

San Pellegrino (bottiglia)	25 cl	Fr. 3.90
San Pellegrino (bottiglia)	5 dl	Fr. 5.50
San Pellegrino (bottiglia)	1 lt	Fr. 8.00
Acqua minerale sfusa	2 dl	Fr. 2.20
Acqua minerale sfusa	3 dl	Fr. 3.20

BIBITE DOLCI E AMARE

Bibite dolci in bottiglia

Coca Cola	33 cl	Fr. 4.20
Coca Cola Zero	33 cl	Fr. 4.20
Gazzosa al mandarino	33 cl	Fr. 4.20
Gazzosa al limone	33 cl	Fr. 4.20
Rivella rossa	33 cl	Fr. 4.20
Rivella blu	33 cl	Fr. 4.20
Sinalco	33 cl	Fr. 4.20
Succo di mele	33 cl	Fr. 4.20
Chinotto	20 cl	Fr. 4.20
Kinley Tonic	20 cl	Fr. 4.20
Kinley Lemon	20 cl	Fr. 4.20
Aranciata amara	20 cl	Fr. 4.20
Succo di frutta (gusti vari)	20 cl	Fr. 4.20

Bibite Sfuse

Coca Cola, the freddo, citro	2 dl	Fr. 2.50
Coca Cola, the freddo, citro	3 dl	Fr. 3.50
Coca Cola, the freddo, citro	5 dl	Fr. 6.00



Bevande

BIRRE

Birrino Calanda	2 dl	Fr. 2.90
Birra Calanda	3 dl	Fr. 3.90
Birrone Calanda	5 dl	Fr. 6.00
Heineken (bottiglia)	25 cl	Fr. 5.00
Erdinger s/alcool (bottiglia)	33 cl	Fr. 5.00
Erdinger (bottiglia)	33 cl	Fr. 6.00
Erdinger (bottiglia)	50 cl	Fr. 8.00
Ittinger (bottiglia)	33 cl	Fr. 6.00



Bevande

VINI APERTI

Vini bianchi e rosati

Merlot bianco	1 dl	Fr. 3.30
Merlot bianco corretto	1 dl	Fr. 3.80
Frizzantino	1 dl	Fr. 2.70
Fendant	1 dl	Fr. 3.30
Rosé	1 dl	Fr. 2.70
Chardonnay	1 dl	Fr. 4.50
Prosecco	1 dl	Fr. 6.00

Vini rossi

Merlot rosso	1 dl	Fr. 3.30
Barbera	1 dl	Fr. 2.50



Bevande

APERITIVI, DIGESTIVI, WHISKY		Vol. Alc.	
Analcolico			Fr. 3.50
Crodino			Fr. 3.50
Campari Soda			Fr. 4.50
Aperol Spritz			Fr. 7.50
Hugo			Fr. 7.50
Campari Orange			Fr. 7.00
Martini bianco/rosso	4 cl	15%	Fr. 6.00
Aperol	4 cl	11%	Fr. 6.00
Campari	4 cl	25%	Fr. 6.00
Cynar	4 cl	16.5%	Fr. 6.00
Fernet Branca	4 cl	39%	Fr. 6.00
Jägermeister	4 cl	35%	Fr. 6.00
Pernod	4 cl	40%	Fr. 6.00
Ramazotti	4 cl	30%	Fr. 6.00
Averna	4 cl	29%	Fr. 6.00
Braulio	4 cl	21%	Fr. 6.00
Montenegro	4 cl	23%	Fr. 6.00
Amaretto di Saronno	4 cl	28%	Fr. 6.00
Baileys	4 cl	17%	Fr. 6.00
Whisky Red Label	4 cl	40%	Fr. 8.00
Whisky Four Roses	4 cl	40%	Fr. 8.00
Whisky Ballantines	4 cl	40%	Fr. 8.00
Whisky Jack Daniels	4 cl	40%	Fr. 10.00

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
Cognac	2 cl	38%	Fr. 9.00
Kirsch	2 cl	40%	Fr. 6.00
Tequila chiara/scura	2 cl	38%	Fr. 6.00