





Per cominciare

3a, 7a, 9a	Straccetti di manzo su letto di rucola flan ai carciofi e spuma al parmigiano Rindsstreifen auf Rucola-Salat, Artischockenflan und Parmesanmousse	19.00
	Tomino in crosta di sfoglia misticanza di insalata, cipolla caramellata e noci Lauwarmer Tomino-Käse im Blätterteig Gemischter Salat, karamellierte Zwiebeln und Walnüsse	15.00
1a, 7a	Luccioperca marinato allo zenzero insalata di couscous e piccole verdure Im Ingwer mariniertes Zanderfilet mit Couscous-Gemüse-Salat	17.00
9a	Torretta di riso venere, crema di tofu e asparagi con pesto di aglio orsino Venusreis-Tofu-Spargelcreme-Türmchen mit Bärlauch-Pesto	17.00

Insalate

	Insalata ricca con formaggino di capra in crosta di sesamo Grosser Salatteller mit Ziegenfrischkäse in Sesamkruste	19.00
7a, 11a	Insalata ricca con bocconcini di pollo e cuori di palma Grosser Salatteller mit gebratener Hähnchenbrust und Palmherzen	19.00
	Insalata ricca vegetabiliana con tofu croccante alla senape mela verde, uvetta e salsa alle noci Grosser Salatteller mit knusprigem Senf-Tofu, grünem Apfel, Rosinen und Walnussauce	19.00
6a	Insalata verde con semi tostati di girasole e zucca Grüner Salat mit gerösteten Sonnenblumen - und Kürbiskernen	8.00
	Insalata mista con semi tostati di girasole e zucca Gemischter Salat mit gerösteten Sonnenblumen - und Kürbiskernen	9.00

Zuppe



**Vellutata di finocchio e patate alla curcuma
olive taggiasche e semi di colza**

10.00

9a

Kartoffel-Fenchel Cremesuppe mit Kurkuma, „Taggiasca“ Oliven und Rapskernen



Zuppetta di asparagi e farro

12.00

9a

Spargel-Dinkel-Suppe

Primi piatti



**Risotto Dimitri allo zafferano
brunoise di fragole, pesto di sedano e riso venere soffiato**

19.00

3b, 9a,
7a, 12a

Dimitris Safranrisotto mit Erdbeer-Brunoise, Sellerie-Pesto und gepufftes Venusreis

3b, 9a,
7a, 12a

Risotto ai piselli e menta con capesante scottate

21.00

Minz-Erbсен-Risotto mit gebratenen Jakobsmuscheln

1a, 3a

Garganelli alla luganiga ticinese e champignons aromatizzati al timo

19.00

„Garganelli“ mit Thymian aromatisiertem tessiner „Luganiga“ und Champignons-Ragout

1a, 12a

Pennette al salmone

18.00

Penne an Lachsrahmsauce



Tagliolini alla carbonara vegetariana con spinaci e pomodori secchi

19.00

1a, 3a,
9a

„Tagliolini Carbonara vegetarisch“ mit Spinat und Dörrtomaten



Gnocchi di riso agli asparagi

18.00

9a


Reisgnocchi mit Spargel

Siamo felici di potervi servire la mezza porzione come antipasto

12.50

Wir freuen uns, Ihnen die halbe Portion als Vorspeise servieren zu können

Piatti principali

9a	Filetti di trota all'olio d'anice su pure di pastinaca e carote viola glassate Forellenfilets mit Anisöl auf Pastinakenpüree und glasierten violette Karotten	28.00
9a, 12a	Trancio di merluzzo alla mediterranea con polenta corvina e broccoli all'olio d'oliva Kabeljau-Tranche mittelmeer-Art mit „Corvina-Polenta“ und Broccoli an Olivenöl	27.00
	Tagliata di manzo alle erbe aromatiche con patate arrosto e broccoli gratinati Rinds-Tagliata mit aromatischen Kräutern, Bratkartoffeln und gratinierten Broccoli	35.00
9a, 12a	Coscia d'anatra all'arancio su pure di patate viola e verdure di stagione Entenkeule „à l'orange „auf Lila Kartoffelpüree und Gemüse der Saison	32.00
7a, 9a, 12a	Medaglioni di filetto di maiale affumicato e salsa al cognac gratin di patate e spinaci stufati Medaillons von geräuchertem Schweinsfilet mit Cognacsauce Kartoffelgratin und gedünsteter Spinat	34.00
9a, 12a	Con la classe del Barone (min. 2 persone) Carré di agnello servito negli storici tegami del Monte Verità salsa al whisky patate novelle rosolate e verdura di stagione Lammkarree serviert in historischen Monte Verità-Tiegeln (min. 2 Personen) Whiskysauce Gebratene Neue Kartoffeln und Gemüse der Saison	49.50 p.p.
 9a	Meraviglia Vegetabiliana Polpette di ceci brasate alle verdure con pure di pastinaca Geschmorte Kichererbsen-Frikadellen mit Gemüse und Pastinakenpüree	26.00

Dessert e dolci

1a, 7a, 12a	Tiramisù al moscato e fragole Moscatowein-Erdbeer Tiramisù	12.00
1a, 7a, 8a	Bavarese di caprino fresco e lamponi con croccante all'arancio Bayerische Creme aus frischem Ziegenkäse mit Himbeeren und Orangenkrokant	12.00
1a, 3a, 7a, 8a	Tortino di mele all'antica con crema inglese al calvados (10 minuti di attesa) Apfelküchlein mit englischer Calvados-Creme und (10 Minuten Wartezeit)	10.00
	Panna cotta al caffè con salsa al caramello Kaffee-Panna-cotta mit Karamellsauce	10.00

Proposta vegetariana / Vegetarisches Gericht 

Proposta vegana / Veganes Gericht 

Dichiarazione di provenienza carne e pesce / Herkunft Fleisch und Fisch

Manzo / Rind: CH

Maiale / Schwein: CH, E

Agnello / Lamm: AU

Pollo / Geflügel: CH

Anatra / Ente: F

Merluzzo / Kabeljau: DK

Trota / Forelle: I

Lucioperca / Zander: CA