








Per cominciare

- | | | |
|--|--|-------|
|  | Tomino in crosta di fiocchi di mais su insalatina di spinaci freschi marmellata di arance e cipolle rosse caramellate | 18.00 |
| 1a, 3a,
7a, 8b | Tominokäse in Mais-Kruste auf frischem Spinatsalat
Orangenmarmelade und karamellisierten roten Zwiebeln | |
|  | Letto di carpaccio d'asparagi con il suo sformatino vinaigrette ai lamponi e pistilli di peperoncino | 19.50 |
| 3a, 7a,
12a, 9a | Variation vom grünen Spargel: Flan und Carpaccio
Himbeer-Vinaigrette und Chili | |
| 7a, 3a,
1a, 11a | Bresaola con punte di asparagi e perle di mozzarella, grissini al sesamo fatti in casa | 25.00 |
| | Bresaola Carpaccio mit Spargelspitzen, Mozzarella-Perlen und hausgemachtem Sesam- „Grissini“ | |
| 9a, 14a | Polpo alla piastra su purea di patate viola e pastinaca alla menta | 24.00 |
| | Gegrillter Tintenfisch auf lila Kartoffeln- und Minze-Pastinaken Püree | |




Insalate

- | | | |
|--|--|-------|
|  | Insalata dei "Balabiott" | 21.00 |
| 6a | con tofu marinato alle erbette, asparagi, champignons e spinaci freschi
«Balabiott»- Salatteller
mit mariniertem Kräuter-Tofu, Spargeln, Champignons und frischem Spinat | |
|  | Insalatona con formaggino fresco di capra in manto di petali | 19.50 |
| 7a | Grosser Salatteller mit Ziegenfrischkäse im Blütenmantel | |
| 1a, 3a | Insalatona con pollo in tempura al matcha | 19.50 |
| | Grosser Salatteller mit Hähnchen in Matcha-Tempura | |
|  | Insalata verde con semi tostati di girasole e zucca | 9.00 |
| | Grüner Salat mit gerösteten Sonnenblumen - und Kürbiskernen | |
|  | Insalata mista con semi tostati di girasole e zucca | 9.50 |
| | Gemischter Salat mit gerösteten Sonnenblumen - und Kürbiskernen | |


Zuppe

- | | | |
|--|---|-------|
|  | Vellutata di carote e piselli con mandorle tostate | 12.50 |
| 9a, 8a | Crema-Suppe aus lila Karotten und Erbsen mit gerösteten Mandeln | |
|  | Zuppa del Contadino | 9.50 |
| 9a | Bauernsuppe | |

Primi piatti

	Risotto Dimitri allo zafferano brunoise di fragole, pesto di sedano e riso venere soffiato	21.00
3a, 9a, 7a, 12a	Dimitris Safranrisotto mit Erdbeer-Brunoise, Sellerie-Pesto und gepufftem Venusreis	
3a, 9a, 7a, 12a, 14a	Risotto al prosecco con capesante scottate Prosecco-Risotto mit gebratenen Jakobsmuscheln	23.00
3a, 9a, 1a, 12a	Pappardelle al basilico fatte in casa con salsa alla bolognese Basilikum-Pappardelle mit Sauce Bolognese	21.00
	Ravioli farciti alla borragine e tofu con salsa alle erbe del giardino Borretsch und Tofu-Ravioli an Kräutersauce	22.00
1a, 3a, 9a, 7a, 6a		
1a, 3a, 4a, 7a, 12a, 14a	Carbonara di lago al nero di seppia e lucioperca „Schwarze Tagliolini Carbonara“ mit Zander	23.00
	Gnocchi di riso agli asparagi con pomodori secchi Reis-Gnocchi mit Spargel und getrockneten Tomaten	22.00
1b, 9a		
	Siamo felici di potervi servire la mezza porzione come antipasto Wir freuen uns, Ihnen die halbe Portion, auch als Vorspeise zu servieren	14.00

Piatti principali


	Arrosto di tofu della casa con salsa di asparagi e purè di patate viola Hausgemachter Tofu-Braten mit Spargelsauce und lila Kartoffelpüree	28.00
6a, 9a		
1a, 2a, 7a, 4a, 12a	Riccioli di sogliola al pesto gratinati con riso rosso e fumetto allo zafferano Gratinierte Seezungen Röllchen an Pesto mit rotem Reis und Safranbouillon	36.00
7a	Costoletta di maiale con burro alle erbe e patate rustiche alla paprica Schweinekotelett mit Kräuterbutter und Paprikakartoffeln	38.00
1a, 3a, 7a, 9a, 12a	Suprema di pollo farcita alle erbe con salsa al merlot bianco ticinese crocchette di polenta Pouletbrust-Supreme gefüllt mit Kräutern an weisser tessiner Merlot-Sauce, Polenta Krokettchen	29.00
3a, 12a	Tagliata di vitello con rucola e Grana, riduzione al balsamico e patate al forno Kalbs „Tagliata“ mit Rucola und Parmesan Splitter, Balsamico- Reduktion und Ofenkartoffeln	42.00
7a, 9a, 12a	Stinco di agnello arrosto con salsa al mosto d’uva americana e purea di patate Gebratene Lammhaxe mit „americana“- Trauben Sauce und Kartoffelpüree	39.00

Tutti i piatti principali vengono accompagnati con verdure di stagione
Alle Hauptgerichte werden mit Gemüse der Saison serviert

Dessert

3a, 7a, 8a	Torta al cioccolato della casa con gelato alla vaniglia "Schokoladenkuchen Monte Verità" mit Vanilleeis	9.50
1a, 3a, 7a, 8a, 12a	Millefoglie al croccante di nocciole con cioccolato e fragole Knusprige Haselnuss-„Millefeuille“ mit Schokolade und Erdbeeren	12.00
3a, 7a, 8a, 12a	Tortino al pistacchio con zabaione gelato (10 minuti di attesa) Pistazien-Törtchen mit gefrorenem Sabayon (10 Minuten Wartezeit)	14.00
3a,7a, 4a	Bavarese all'arancio con cioccolato amaro Bavarois Orangen-Creme mit Zartbitter-Schokolade	9.50
3a, 7a	Mousse al limone Zitronenmousse	8.00

Per i nostri piccoli ospiti

 1a, 9a	Pasta al pomodoro Pasta mit Tomatensauce	12.00
1a, 3a	Nuggets di pollo e patate fritte Hausgemachte „Chicken Nuggets“ mit Pommes Frites	18.00