



KALTE VORSPEISEN

Affettato misto (Aufschnitt-Teller) mit Essiggurken	18.- / 24.-
Lokaler Speck mit Pfeffer aus dem Maggia Tal	16.-
Trockenfleisch vom Rind mit feinen Käsestückchen	22.-
Salametti (Schwein)	9.-
Grüner Salat	6.-
Gemischter Salat	8.-
Formaggino aus dem Muggio Tal	10.-

WARME VORSPEISEN

Ravioli mit Rindfleischfüllung und Sauce	23.-
Risotto mit Steinpilzen	24.-
Kartoffelgnocchi an Tomaten-, Fleisch- oder Gorgonzolasauce	20.-
Minestrone	13.-
Kutteln traditioneller Art	17.-

HAUPTSPEISEN –

POLENTA mit..

Steinpilze	31.-	Ei	12.-
Rinderschmorbraten	32.-	Milch	8.-
Kaninchen geschmort	32.-	Gorgonzola	16.-

VOM GRILL serviert mit Tagesbeilage

Tessiner Luganighetta Wurst	25.-
Schweinsrippen	29.-
Pferdefilet	36.-
Lammkotelettes	38.-
Rindsentrecôte	38.-
Mix vom Grill	40.-
„Costata“ vom Rind (Ribeye)	46.-

DESSERT und KÄSE

Tagesdessert	8.- / 10.-
Käseteller mit lokalen Sorten aus dem Valle Muggio und „Sottopenz“ (km 0)	17.-

Ueber Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren wir Sie auf Anfrage gerne.

Unsere Preise verstehen sich in Schweizerfranken und inklusive Mwst 8.1%

Buon appetito!