



Carta Menu



Specialità di selvaggina Wildspezialitäten

Solo la sera / Nur abends

	Allergeni / Allergene	
Tris di antipasti Paté di cervo con castagna, terrina di cervo e crudo di cinghiale Trio von Vorspeisen Hirschpastete mit Kastanien, Hirschterrine und Wildschwein Rohschinken	1, 3, 5, 7	21.00
Tagliolini ai funghi porcini trifolati e uova di quaglia, profumato all'olio di tartufo Tagliolini mit sautierten Steinpilzen und Wachteleier an Trüffelöl	1, 3	23.00
Risotto Terreni alla Maggia con crema di tartufo, funghi chanterelle e pinoli tostate Risotto "Maggia" mit Trüffelcreme, Eierschwämme und gerösteten Pinienkernen	5, 7	26.00
Tris di medaglioni (cervo, cinghiale, capriolo) Al vino del porto con castagne, spätzli e cavolo rosso Tris Medaillons (Hirsch, Wildschwein, Reh) An Portwein mit Kastanie, Rotkohl und Spätzli	1, 8	42.00
Sella di capriolo (minimo due persone) Contorno: Uva, pera, cavolo rosso, castagne e spätzli Rehrücken (ab 2 Personen) Beilage: Trauben, Birnen, Rotkohl, Kastanien und Spätzli	1, 8	54.00 / P.P.
Pizza con carpaccio di cervo e funghi chanterelle Pizza mit Hirschcarpaccio und Pfifferlingen	1, 7	21.50
Pizza al crudo di cinghiale e funghi porcini Pizza mit Wildschwein-Rohschinken und Steinpilzen	1, 7	22.50



Antipasti Vorspeisen

	Allergeni / Allergene	
Involtino di tomino con pancetta e verdure grigliate Eingerollter Tommekäse mit Speck und gegrilltem Gemüse	7	18.00
Carpaccio di polpo con rucola e vinaigrette al limone Tintenfisch-Carpaccio mit Zitronenvinaigrette	10	20.00
Carpaccio di manzo scottato al pepe della Vallemaggia e vinaigrette alla vaniglia Kurz angebratener Rindscarpaccio mit Vallemaggia-Pfeffer und Vanille-Vinaigrette	7, 10	21.00
Gamberi all'aglio e peperoncino con pane Vallemaggia tostato Crevetten mit Knoblauch und Peperoncino mit getoastetem Vallemaggia-Brot	1, 7, 2	22.00
Tartare di manzo al coltello (120 gr. / 200 gr.) Rindstartar geschnitten (120 gr. / 200 gr.)	3	22.00 / 29.00
Supplemento per patatine fritte Supplement für Pommes Frites		4.00



Insalate Salat

	Allergeni / Allergene	
 Insalata verde Grüner Salat	6	8.00
 Insalata mista Gemischter Salat	6	9.50
 Insalata falafel - Sapon dal Libano Insalata mista, polpette di ceci e salsa Tahina Falafel Salat - Aromen aus dem Libanon Gemischter Salat, Kichererbsen-Bratlinge und Tahini-Sauce	11, 13	15.00
Insalata Vallemaggia Insalata verde, petto di pollo speziato e marinato, formaggio della Vallemaggia, noci e salsa italiana Vallemaggia-Salat Grüner Salat, marinierte und gewürzte Pouletbrust, Vallemaggia-Käse, Walnüsse und italienische Sauce	6, 8	19.50
Insalata Quadrifoglio Insalata verde, avocado, gamberetti e filetti di arancia Quadrifoglio-Salat grüner Salat, Avocado, Crevetten und tranchierte Orangen	2, 6	19.50
 Insalata Autunnale Insalata mista, cuore di carciofi al limone, funghi chanterelle tostati, anacardi e uova soda Herbstsalat Gemischter Salat, Artischockenherz an Zitrone, geröstete Eierschwämme, Kaschunuss, Soda-Eier	3, 5	20.00



Pasta e risotto

Teigwaren und Risotto

	Allergeni / Allergene	
Lasagne fatte in casa Hausgemachte Lasagne	3, 6, 7, 9	19.00
 Lasagne di verdure fatte in casa Hausgemachte vegetarische Lasagne	3, 6, 7, 9	19.00
 Ravioli ai porcini con salsa allo zafferano e mascarpone Ravioli mit Steinpilzen an Safran-Mascarpone-Sauce	7	20.00
Garganelli allo zafferano con straccetti di manzo e zucchine Garganelli (Teigwaren) mit Safran, Rindfleischstreifen und Zucchini	7	21.00
Spaghetti carbonara Quadrifoglio Uova, panna, pancetta, strisce di bresaola e parmigiano croccante Spaghetti carbonara Quadrifoglio Ei, Rahm, Speck, Bresaolastreifen und knusperiger Parmesan	3, 7	21.00
Scialatielli ai frutti di mare Scialatielli (Teigwaren) mit Meeresfrüchten	6, 2, 14	22.00
Risotto al prosecco e gamberoni Prosecco-Risotto mit Garnelen	2, 7	23.00



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, Salat, Tomaten, Süss-saure Sauce <i>Beilage: Pommes Frites und Saucen-Trio (Süß-Sauer, 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 Fisch, Salat, Tomaten, Tartarsauce <i>Beilage: Pommes Frites und Saucen-Trio (Barbecue, Ketchup und Sauerrahm mit Kräutern)</i>	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, Mangosauce <i>Beilage: Wedges-Kartoffeln und Saucen-Trio (Barbecue, Ketchup und Sauerrahm mit Kräutern)</i>	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 und Salat <i>Beilage: Pommes Frites und Saucen-Trio (Barbecue, Ketchup und Sauerrahm mit Kräutern)</i>	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) Quadrifoglio Burger Rindfleisch, Speck, gebratenes Ei, Salat, Tomaten und Guacamole <i>Beilage: Wedges-Kartoffeln und Saucen-Trio (Barbecue, Ketchup und Sauerrahm mit Kräutern)</i>	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: Wedges-Kartoffeln und Saucen-Trio (Barbecue, Ketchup und Sauerrahm mit Kräutern)</i>	3, 6, 7, 10, 11	24.50



Pesce Fisch

	Allergeni / Allergene	
Frittomisto con riso e verdure in pastella Gemischte frittierte Meeresfrüchte mit Reis und Gemüse im Teigmantel	1, 2, 14	29.00
Trancio di salmone con crosta di basilico e pepe della Vallemaggia su letto di verdure e salsa meunière Lachs mit Kruste aus Basilikum und Vallemaggiapfeffer aus Gemüsebett mit Sauce Meunière	1, 4, 7	30.00
Gamberoni alla mediterranea con riso Garnelen nach mediterraner Art mit Reis	2, 6	34.00
Filetto di branzino con crema di patate al limone, verdura e riso Seebarsch-Filet mit Zitronen-Kartoffelcrème, Gemüse und Reis	7	36.00



Carne Fleisch

	Allergeni / Allergene	
Petto di pollo al vapore in camicia di prosciutto crudo e pinoli tostati con riso e verdure Pouletbrust umhüllt mit Rohschinken im Dampf gegart und gerösteten Pinienkernen mit Reis und Gemüse	5	28.00
Tajine di pollo al limone in casseruola con cous-cous (Sapori dal Marocco) Zitronen-Poulet-Tajine Auflauf mit Couscous (Aromen aus Marokko)	7	29.00
Tagliata di manzo (entrecôte) Rinds-Entrecôte (tranchiert)	7	32.00
Filetto di cavallo Pferdefilet		34.00
Cordon bleu di vitello 500g con patate fritte e riso Kalbs Cordon bleu 500g mit Pommes Frites und Reis	1, 3, 7	40.00
Filetto di manzo al pepe verdi e salsa ai funghi porcini Rindsfilet mit grünem Pfeffer und Steinpilz-Sauce	6, 7, 9	42.00
<hr/>		
Contorni: patate al forno e verdure stagionali Beilage: Ofenkartoffeln mit Saisongemüse		






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-Nugget con patatine fritte Chicken-Nuggets mit Pommes Frites	1, 3	12.00
Impanata di pollo con patatine fritte Poulet-Schnitzel mit Pommes Frites	1, 3	14.00






Pizze

	Allergeni / Allergene	
 Margherita Pomodoro, mozzarella Tomaten, Mozzarella	1, 7	13.90
Napoli Pomodoro, mozzarella, olive, capperi, acciughe Tomaten, Mozzarella, Oliven, Kapern, Sardellen	1, 4, 7	16.90
 Gorgonzola Pomodoro, mozzarella, gorgonzola Tomaten, Mozzarella, Gorgonzola	1, 7	16.90
Prosciutto Pomodoro, mozzarella, prosciutto Tomaten, Mozzarella, Schinken	1, 7	16.90
Prosciutto e funghi Pomodoro, mozzarella, prosciutto, funghi Tomaten, Mozzarella, Schinken, Pilze	1, 7	17.90
Salame Piccante Pomodoro, mozzarella, salame piccante Tomaten, Mozzarella, scharfe Salami	1, 7	17.90
 Caprese Pomodoro, mozzarella, pomodoro a fette, Grana Padano, basilico Tomaten, Mozzarella, Tomatenscheiben, Grana Padano, Basilikum	1, 7	17.90



Pizze

	Allergeni / Allergene	
 4 Formaggi Pomodoro, mozzarella, gorgonzola, fontina, Grana Padano Tomaten, Mozzarella, Gorgonzola, Fontina, Grana Padano	1, 7	17.90
4 Stagioni Pomodoro, mozzarella, prosciutto, funghi, carciofi, olive Tomaten, Mozzarella, Schinken, Pilze, Artischocken, Oliven	1, 7	17.90
Capricciosa Pomodoro, mozzarella, prosciutto, funghi, carciofi Tomaten, Mozzarella, Schinken, Pilze, Artischocken	1, 7	17.90
Tonno e cipolle Pomodoro, mozzarella, tonno, cipolle Tomaten, Mozzarella, Thunfisch, Zwiebeln	1, 4, 7	18.90
 Vegetariana Pomodoro, mozzarella, verdure, Grana Padano Tomaten, Mozzarella, Gemüse, Grana Padano	1, 7	18.90
 Rucola e Mascarpone Pomodoro, mozzarella, rucola, mascarpone Tomaten, Mozzarella, Rucola, Mascarpone	1, 7	18.90
Speck Pomodoro, mozzarella, speck, uovo Tomaten, Mozzarella, Speck, Ei	1, 3, 7	18.90



Pizze

	Allergeni / Allergene	
Hawaii Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, ananas Tomaten, Mozzarella, Schinken, Ananas	1, 7	18.90
Calzone con uovo Pomodoro, mozzarella, prosciutto, funghi, uovo Tomaten, Mozzarella, Schinken, Pilze, Ei	1, 7	19.90
Ervin Pomodoro, mozzarella, strisce di pollo, mascarpone e champignon Tomaten, Mozzarella, Pouletstreifen, Mascarpone und Champignons	1, 7	20.40
Rotolo prosciutto e mascarpone con insalatina Rolle mit Schinken, Mascarpone und Salat	1, 4, 7	20.40
Frutti di mare Pomodoro, mozzarella, frutti di mare, aglio Tomaten, Mozzarella, Meeresfrüchte, Knoblauch	1, 7	20.90
Crudo Pomodoro, mozzarella, prosciutto crudo Tomaten, Mozzarella, Rohschinken	1, 7	20.90
Carpaccio Pomodoro, mozzarella, carpaccio di manzo, rucola, scaglie di grana Tomaten, Mozzarella, Rinds-Carpaccio, Rucola, Grana-Käse	1, 3, 7	20.90
Bresaola Pomodoro, mozzarella, bresaola, rucola, mascarpone Tomaten, Mozzarella, Bresaola, Rucola, Mascarpone		20.90
Quadrifoglio Pomodoro, mozzarella, prosciutto crudo, rucola, scaglie di grana Tomaten, Mozzarella, Rohschinken, Rucola, Grana-Käse		21.90

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

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

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: Glutenhaltige 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 Weichtierererzeugnisse*

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.