



# Carta Menu



# Allergeni

## Allergene

Caro ospite/cliente, se hai delle allergie e/o intolleranze alimentari, chiedi pure informazioni sul nostro cibo e sulle nostre bevande. Siamo preparati per consigliarti nel migliore dei modi.

*Sehr geehrter Gast/Kunde, falls Sie Lebensmittelallergien und/oder -unverträglichkeiten haben, fragen Sie bitte nach unseren Speisen und Getränken. Wir sind bereit, Sie bestmöglich zu beraten.*

Provenienza della carne e del pesce

**Prosciutto cotto:** Svizzera **Prosciutto crudo:** Italia  
**Salame:** Italia **Pancetta:** Italia **Bresaola:** Italia  
**Pollo:** Italia **Bisonte:** USA **Manzo:** Uruguay, Svizzera  
**Vitello:** Italia **Chicken Nuggets:** Svizzera  
**Impanata di pollo:** Brasile **Guanciale:** Italia

*Herkunft Fleisch und Fisch*

**Schinken:** Italien **Rohschinken:** Italien  
**Salami:** Italien **Speck:** Italien **Bresaola:** Italien  
**Poulet:** Italien **Bison:** USA **Rind:** Uruguay, Schweiz  
**Kalb:** Italien **Chicken Nuggets:** Schweiz  
**Pouletschnitzel:** Brasilien **Schweinebacke:** Italien



## Specialità di selvaggina Wildspezialitäten

Da lunedì a venerdì solo la sera, sabato e domenica anche a pranzo  
Montag bis Freitag nur abends, Samstag und Sonntag auch mittags


---

<b>Duo di antipasti (millefoglie di cinghiale e porcini, paté di cervo e castagne)</b> Vorspeisen-Duo (Wildschwein-Steinpilz Millefeuille, Hirsch-Kastanien Pâté)	21.00
<b>Tagliolini ai funghi porcini trifolati con uova di quaglia, profumati all'olio di tartufo e scaglie di formaggio della Vallemaggia</b> Tagliolini (Teigwaren) mit kleingehackten Steinpilzen und Wachteleiern, parfümiert mit Trüffelöl und Vallemaggia-Käsespänen	23.50
<b>Tris di medaglioni (cinghiale, cervo, capriolo) al vino del porto con castagne, cavolo rosso, funghi porcini e spätzli</b> Medaillons-Trio (Wildschwein, Hirsch und Reh) an Portwein mit Kastanien, Rotkohl, Steinpilzen und Spätzli	43.00
<b>Sella di capriolo (min. due persone)</b> <b>Contorno: uva, ananas, pera, cavolo rosso, castagne, funghi porcini e spätzli</b> Rehrücken (min. zwei Personen) Beilagen: Trauben, Ananas, Birnen, Rotkohl, Kastanien, Steinpilze und Spätzli	55.00 p.P.
<b>Hamburger di Selvaggina</b> <b>Selvaggina (cinghiale, capriolo e cervo), insalata, funghi porcini, formaggio della Vallemaggia e salsa café de Paris profumata al tartufo</b> <b>Contorno: patatine fritte e tris di salse (barbecue, ketchup e panna acida con erbe)</b> Wild-Burger Wildfleisch (Wildschwein, Reh und Hirsch), Salat, Steinpilze, Vallemaggia-Käse und Café de Paris Sauce mit Trüffelaroma Beilage: Pommes Frites und Saucen-Trio (Barbecue, Ketchup und Sauerrahm mit Kräutern)	24.00
<b>Pizza con carpaccio di cervo e funghi chanterelle</b> Pizza mit Hirschcarpaccio und Pfifferlingen	21.50
<b>Pizza al crudo di cinghiale e funghi porcini</b> Pizza mit Wildschwein-Rohschinken und Steinpilzen	22.50



## Antipasti Vorspeisen




---

<b>Bruschette ai funghi porcini e gallinacci, guanciaie, burrata e marmellata di cipolle rosse</b> Bruschette mit Steinpilzen und Pfifferlingen, Guanciaie, Burrata und rote Zwiebelkonfitüre	20.90 NEW
<b>Tartare di barbabietole e avocado con maionese vegana alla curcuma</b>  Tartar von rote Bete und Avocado mit vegane Kurkuma-Mayonnaise	21.90 NEW
<b>Carpaccio di manzo scottato al pepe della Vallemaggia</b> Carpaccio von leicht angebratenem Rindfleisch mit Vallemaggia-Pfeffer	22.90 NEW
<b>Tartare di manzo al coltello (120g / 200g)</b> Handgeschnittenes Rinds-Tartare (120g / 200g)	23.90 / 31.90
<hr/>	
<b>Supplemento per patatine fritte</b> Zuschlag für Pommes frites	4.00



# Insalate Salat


---

<b>Insalata verde</b>  Grüner Salat	8.00
<b>Insalata mista</b>  Gemischter Salat	10.90
<b>Insalata Autunno</b>  <b>Foglie d'insalata verde con fichi, buscion di capra, semi di girasole, ribes e vinaigrette al lampone</b> Grüner Blattsalat mit Feigen, Ziegen-Frischkäse, Sonnenblumenkernen, Johannisbeeren und Himbeer-Vinaigrette	19.50 NEW
<b>Insalata Vallemaggia</b> <b>Insalata verde, petto di pollo alla griglia con insalata baby, crostini di pane, scaglie di formaggio della Vallemaggia e salsa aioli</b> Vallemaggia-Salat Grüner Salat, gegrillte Pouletbrust mit Babysalat, Brotcroûtons, Vallemaggia-Käsespäne und Aioli-Sauce	19.90
<b>Insalata Quadrifoglio</b> <b>Foglie d'insalata verde con gamberetti, melograno, mela verde, fiocchi di mandorle e vinaigrette al limone</b> Grüner Blattsalat mit Krevetten, Granatapfel, grüner Apfel, Mandelsplitter und Zitronen-Vinaigrette	20.90



## Primi Hauptspeisen

---


<b>Cavatelli con luganighetta, pomodoro e ricotta salata</b>	21.90
Cavatelli Teigwaren mit Luganighetta (Tessiner Schweinswurst), Tomaten und salzigem Frischkäse	
<hr/>	
<b>Panzerotti caserecce con speck, radicchio e salsa allo zafferano</b>	22.90
Panzerotti caserecce Teigwaren mit Speck, Radicchio-Zichorie und Safransauce	
<hr/>	
<b>Risotto ai funghi chantarelle con crema di castagne </b>	22.90
Pfifferling-Risotto mit Kastaniencreme	
	NEW
<hr/>	
<b>Scialatielli ai frutti di mare</b>	24.90
Scialatielli mit Meeresfrüchten	
	NEW



# I nostri Hamburger

## Unsere Burger

---

<b>Hamburger Vegetariano</b> 	18.50
<b>Hamburger d'avena, insalata, pomodoro, salsa agro-dolce</b> <b>Contorno: patatine fritte e tris di salse (agro-dolce, ketchup e panna acida con erbe)</b> 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>	
<b>Hamburger di pesce</b>	20.50
<b>Merluzzo, insalata, pomodoro, salsa tartare</b> <b>Contorno: patatine fritte e tris di salse (barbecue, ketchup, panna acida con erbe)</b> Fisch-Burger Dorsch, Salat, Tomaten, Tartare-Sauce <i>Beilage: Pommes frites und Saucen-Trio (Barbecue, Ketchup und Sauerrahm mit Kräutern)</i>	
<b>Hamburger di pollo</b>	20.50
<b>Pollo, insalata, pomodoro, salsa al mango</b> <b>Contorno: patate wedge e tris di salse (barbecue, ketchup e panna acida con erbe)</b> Poulet-Burger Poulet, Salat, Tomaten, Mango-Sauce <i>Beilage: Kartoffel Wedges und Saucen-Trio (Barbecue, Ketchup und Sauerrahm mit Kräutern)</i>	
<b>Hamburger Classico</b>	22.50
<b>Carne di manzo, cipolle, pomodoro, insalata e ketchup</b> <b>Contorno: patatine fritte e tris di salse (barbecue, ketchup e panna acida con erbe)</b> Klassischer Hamburger Rindfleisch, Zwiebeln, Tomaten, Salat und Ketchup <i>Beilage: Pommes frites und Saucen-Trio (Barbecue, Ketchup und Sauerrahm mit Kräutern)</i>	
<b>Hamburger Quadrifoglio</b>	24.50
<b>Carne di manzo, speck, uovo fritto, insalata, pomodoro e guacamole</b> <b>Contorno: patate wedge e tris di salse (barbecue, ketchup e panna acida con erbe)</b> Hamburger Quadrifoglio Rindfleisch, Speck, gebratenes Ei, Salat, Tomaten und Guacamole <i>Beilage: Kartoffel Wedges und Saucen-Trio (Barbecue, Ketchup und Sauerrahm mit Kräutern)</i>	
<b>Hamburger Brie</b>	24.50
<b>Carne di manzo, brie, salsa con cipolle e miele</b> <b>Contorno: patate wedge e tris di salse (barbecue, ketchup e panna acida con erbe)</b> Brie-Hamburger Rindfleisch, Brie-Käse, Sauce mit Zwiebeln und Honig <i>Beilage: Kartoffel Wedges und Saucen-Trio (Barbecue, Ketchup und Sauerrahm mit Kräutern)</i>	



## Pesce Fisch

---

<b>Lingotto di salmone su letto di mela verde e crosta di erbe miste, riso selvatico e verdure di stagione</b>	32.90 NEW
Lachstranche auf grünem Apfel mit Kräuterkruste, Wildreis und saisonalem Gemüse	

---

<b>Gamberoni alla mediterranea con riso selvatico</b>	34.90 NEW
Krevetten nach mediterraner Art mit Wildreis	

---

<b>Fritto misto</b>	34.90 NEW
<b>Gamberoni, gamberetti, calamari, moscardini, tempure di verdure e patate fritte con salsa tartara</b>	
Gemischte frittierte Meeresfrüchte Garnelen, Shrimps, Tintenfisch, Baby-Oktopus, Gemüse-Tempura und Pommes frites mit Sauce Tartare	

---

<b>Filetti di branzino con spinaci, mandorle tostate al burro, crema di patate al limone e riso</b>	37.90
Seebarschfilets mit Spinat, in Butter gerösteten Mandeln, Zitronen-Kartoffelcreme und Reis	



## Carne Fleisch

---

<b>Rack di agnello con crosta di pistacchi, verdure di stagione e crema di patate viola profumata al timo</b>	39.90 NEW
Lammrack mit Pistazienkruste, saisonalem Gemüse und violette Kartoffelcreme parfümiert mit Thymian	

---

<b>Tagliata di bisonte (entrecôte) su letto di rucola, scaglie di parmigiano, verdure e patate al forno con rosmarino</b>	42.90
Tranchiertes Bison-Entrecôte auf einem Bett aus Rucola, Parmesanspänen, Gemüse und Rosmarin-Ofenkartoffeln	

---

<b>Cordon bleu di vitello con patate fritte</b>	42.90
Cordon bleu vom Kalb mit Pommes frites	

---

<b>Filetto di manzo al pepe verde con funghi porcini, patate al forno e verdure di stagione</b>	43.90 NEW
Rindsfilet mit grünem Pfeffer, Steinpilzen, Ofenkartoffeln und saisonalem Gemüse	





# Pizze

<b>Margherita</b>  <b>Pomodoro, mozzarella</b> Tomaten, Mozzarella	15.90
<b>Napoli</b> <b>Pomodoro, mozzarella, olive, capperi, acciughe</b> Tomaten, Mozzarella, Oliven, Kapern, Sardellen	18.90
<b>Prosciutto</b> <b>Pomodoro, mozzarella, prosciutto</b> Tomaten, Mozzarella, Schinken	19.90
<b>Dell'orto</b>  <b>Pomodoro, mozzarella, zucchine e melanzane a funghetti, cime di rapa, ricotta salata e pesto al basilico</b> Tomaten, Mozzarella, Zucchini, Aubergine, Rübenspitzen, gesalzener Ricotta-Käse und Basilikumpesto	19.90
<b>Pizza Vallemaggia</b> <b>Mozzarella, luganighetta, spinaci, formaggio Vallemaggia e pepe della Vallemaggia</b> Mozzarella, Luganighetta (Tessiner Schweinswurst), Spinat, Vallemaggia-Käse und Vallemaggia-Pfeffer	20.90
<b>Calzone con uovo</b> <b>Pomodoro, mozzarella, prosciutto, funghi, uovo</b> Tomaten, Mozzarella, Schinken, Pilze, Ei (geschlossene Pizza)	21.90
<b>4 Stagioni</b> <b>Pomodoro, mozzarella, prosciutto, funghi, carciofi, olive</b> Tomaten, Mozzarella, Schinken, Pilze, Artischocken, Oliven	21.90
<b>Frutti di mare</b> <b>Pomodoro, mozzarella, frutti di mare e aglio</b> Tomaten, Mozzarella, Meeresfrüchte und Knoblauch	22.90
<b>Carpaccio</b> <b>Pomodoro, mozzarella, carpaccio di manzo, rucola, scaglie di grana</b> Tomaten, Mozzarella, Rindercarpaccio, Rucola, Grana-Späne	22.90
<b>Quadrifoglio</b> <b>Pomodoro, mozzarella, crudo di Parma, guanciale, rucola, scaglie di grana</b> Tomaten, Mozzarella, Parmaschinken, Schweinebacke, Rucola, Grana-Käse	22.90
<b>Chef</b> <b>Mozzarella, stracciatella di burrata, crudo di Parma e fichi</b> Mozzarella, Burrata-Stracciatella, Parma Rohschinken und Feigen	24.90



# Bevande

---

## Bibite Calde

Espresso	Fr. 2.60
Espresso macchiato/crème	Fr. 2.80
Espresso s.caffeina/orzo	Fr. 2.80
Espresso s.caffeina/orzo macchiato/crème	Fr. 3.00
Espresso corretto	Fr. 3.40
Espresso corretto s.caffeina	Fr. 3.60
Espresso corretto speciale	Fr. 3.80
Caffé tazza grande	Fr. 3.20
Caffé tazza grande macchiato/crème	Fr. 3.40
Caffé tazza grande s.caffeina/orzo	Fr. 3.60
Caffé tazza grande corretto	Fr. 4.40
Caffé tazza grande corretto speciale	Fr. 4.80
Cappuccino	Fr. 4.00
Cappuccino Hag	Fr. 4.10
Mini Cappuccino	Fr. 3.10
Latte macchiato	Fr. 4.20
Cioccolata / Ovomaltina	Fr. 3.70
Latte	Fr. 2.20
The diversi	Fr. 2.90
Tisane	Fr. 2.90
Punch diversi	Fr. 5.20



# Bevande

---

## ACQUE MINERALI

San Pellegrino (bottiglia)	5 dl	Fr. 5.60
San Pellegrino (bottiglia)	1 lt	Fr. 8.00
Acqua minerale sfusa	2 dl	Fr. 2.30
Acqua minerale sfusa	3 dl	Fr. 3.40

---

## BIBITE DOLCI E AMARE

### Bibite dolci in bottiglia

---

Coca Cola	33 cl	Fr. 4.50
Coca Cola Zero	33 cl	Fr. 4.50
Gazzosa al mandarino	33 cl	Fr. 4.50
Gazzosa al limone	33 cl	Fr. 4.50
Rivella rossa	33 cl	Fr. 4.50
Rivella blu	33 cl	Fr. 4.50
Sinalco	33 cl	Fr. 4.50
Succo di mele	33 cl	Fr. 4.50
Chinotto	20 cl	Fr. 4.50
Kinley Tonic	20 cl	Fr. 4.50
Kinley Lemon	20 cl	Fr. 4.50
Aranciata amara	20 cl	Fr. 4.50
Succo di frutta (gusti vari)	20 cl	Fr. 4.50

### Bibite Sfuse

---

Coca Cola, the freddo, citro	2 dl	Fr. 2.60
Coca Cola, the freddo, citro	3 dl	Fr. 3.80
Coca Cola, the freddo, citro	5 dl	Fr. 6.50



# Bevande

---

## BIRRE

Birrino Calanda	2 dl	Fr. 3.10
Birra Calanda	3 dl	Fr. 4.10
Birrone Calanda	5 dl	Fr. 6.50
Erdinger s/alcool (bottiglia)	33 cl	Fr. 5.00
Erdinger (bottiglia)	33 cl	Fr. 6.50
Erdinger (bottiglia)	50 cl	Fr. 8.00
Ittinger (bottiglia)	33 cl	Fr. 6.50
Corona (bottiglia)	33 cl	Fr. 6.00
CiaoBeer (bottiglia)	33 cl	Fr. 7.00

---

## VINI APERTI

### Vini bianchi e rosati

---

Merlot bianco	1 dl	Fr. 3.50
Merlot bianco corretto	1 dl	Fr. 4.00
Frizzantino	1 dl	Fr. 3.30
Fendant	1 dl	Fr. 3.50
Rosé	1 dl	Fr. 3.00
Prosecco	1 dl	Fr. 7.00

### Vini rossi

---

Merlot rosso	1 dl	Fr. 3.50
Barbera	1 dl	Fr. 2.70



# Bevande

<b>APERITIVI, DIGESTIVI, WHISKY</b>	<b>Vol. Alc.</b>		
Analcolico			Fr. 3.50
Crodino			Fr. 4.50
Campari Soda			Fr. 4.50
Aperol Spritz			Fr. 8.50
Hugo			Fr. 8.50
Campari Orange			Fr. 7.50
Martini bianco/rosso	4 cl	15%	Fr. 6.50
Aperol	4 cl	11%	Fr. 6.50
Campari	4 cl	25%	Fr. 6.50
Cynar	4 cl	16.5%	Fr. 6.50
Fernet Branca	4 cl	39%	Fr. 6.50
Jägermeister	4 cl	35%	Fr. 6.50
Pernod	4 cl	40%	Fr. 6.50
Ramazzotti	4 cl	30%	Fr. 6.50
Averna	4 cl	29%	Fr. 6.50
Braulio	4 cl	21%	Fr. 6.50
Montenegro	4 cl	23%	Fr. 6.50
Amaretto di Saronno	4 cl	28%	Fr. 6.50
Baileys	4 cl	17%	Fr. 6.50
Whisky Bulleit Bourbon	4 cl	40%	Fr. 12.00
Whisky Chivas 18 anni	4 cl	40%	Fr. 16.00
Whisky Ballantines	4 cl	40%	Fr. 8.00

<b>DISTILLATI E LIQUORI</b>	<b>Vol. Alc.</b>		
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
Kirsch	2 cl	40%	Fr. 6.00
Tequila chiara/scura	2 cl	38%	Fr. 6.00
Cognac Hennessy V.S.	2 cl	40%	Fr. 9.00
Cognac Remy Martin V.S.O.P	2 cl	40%	Fr. 12.00
Cognac Remy Martin X.O	2 cl	40%	Fr. 17.00