

Felici di potervi riaccogliere presso il nostro ristorante! Lucio & tutto il team

N° 21 – Ossobuco di vitello (CH) con polenta

Geschmorte Kalbshaxe (CH) mit Polentaschnitten
Braised veal (CH) shank slice served with polenta

CHF 24

N° 22 – Polenta con gorgonzola sciolto oppure ai funghi porcini

Polenta mit geschmolzenem Gorgonzola oder Steinpilzen
Polenta served with melted Gorgonzola cheese or boletus mushrooms

CHF 17.50 Gorgonzola - CHF 20.50 porcini / Steinpilzen / boletus

N° 23 – Risotto con asparagi oppure con funghi porcini

Risotto mit Spargeln oder Steinpilzen
Risotto served with asparagus or boletus mushrooms

CHF 17 Asparagi / Spargeln / Asparagus – CHF 20 porcini / Steinpilzen / boletus

N° 24 – Filettini di Luccio-perca serviti con nido di risotto alla parmigiana

Zander-Filets (GR) mit Parmesan-Risotto
Pikeperch fillets served with parmesan risotto

CHF 22

N° 25 – Tartare di manzo (CH) servita con toast e burro

Tartare vom Rind (CH) mit Toast und Butter
Beef tartare (CH) with toast and butter

CHF 20

N° 26 – Salmone affumicato con toast e burro

Geräucherter Lachs mit Toast und Butter
Smoked salmon served with butter and toast

CHF 20

N° 27 – Insalata di farro biologico servita con spinaci tiepidi

Dinkel-Salat mit lau warmem Spinat
Spelt salad served with lukewarm spinach

CHF 17



Buffet dei dolci

CHF 3 – CHF 9

Dessertbuffet / Buffet - sweets