



Snacks & More 12.00 – 18.00

Insalata di stagione

CHF 16.00

Saison Salatteller, Plat de salade, Salad dish

Pomodoro con mozzarella di bufala e basilico

23.00

Tomate mit Büffelmozzarella und Basilikum
Tomate avec mozzarella di bufala et basilico
Tomato with buffalo mozzarella and basil

Tris di Bruschette

19.00

Pomodoro, prosciutto crudo, formaggio

Bruschette-Trio

Tomate, Schinken, Käse

Trio de bruschettes

Tomate, jambon, fromage

Bruschette trio

Tomato, ham, cheese

Salmone affumicato con mousse al rafano e toast

27.00

Geräucherter Lachs mit Meerrettichmousse und Toast
Saumon fumé avec mousse de raifort et toast
Smoked salmon with horseradish mousse and toas

Piatto Ticinese con affettati e formaggi misti

29.00

Tessiner Teller mit versch. Aufschnitt- und Käsesorten
Plat tessinoise avec assiette de charcuterie et fromages
Assortment of cured meats and mixed cheese



Snacks & More 12.00 – 18.00

Hamburger “Riccardo” con patatine Fritte 35.00

Burger di manzo, Insalata, salsa cocktail, cipolle, pancetta, cetrioli

Hamburger “Riccardo” mit Pommes Frites

Rindfleischburger, Salatblätter, Cocktailsauce, Zwiebeln, Speck, Gurken

Hamburger “Riccardo” avec frites

Burger de boeuf, feuilles de salade, sauce cocktail, oignons, bacon, concombres

Hamburger “Riccardo” with French Fries

Beef Burger, Salad Leaves, Cocktail Sauce, Onions, Bacon, Cucumbers

Hamburger Vegano con patatine Fritte 35.00

Vegan Burger vegano, Insalata, salsa cocktail, cipolle, cetrioli

Vegan Hamburger mit Pommes Frites

Vegan Burger, Salatblätter, Cocktailsauce, Zwiebeln, Gurken

Hamburger végétalien avec frites

Hamburger végétalien, feuilles de salade, sauce cocktail, oignons, concombres

Vegan Hamburger with French Fries

Vegan Burger, Salad Leaves, Cocktail Sauce, Onions, Cucumbers

Club Sandwich con patatine fritte 42.00

Club Sandwich mit Pommes Frites

Club Sandwich avec

Club Sandwich with French Fries

Spaghetti o Penne

pomodoro e basilico 

CHF 21.00

Tomatensauce und Basilikum

Tomates sauce et basilic

Tomato sauce and basil

Aglio, olio e peperoncino 

CHF 21.00

Knoblauch, Olivenöl und scharfen Peperoncini

Ail, huile d'olive et piments

Garlic, olive oil and chili peppers

Bolognese rustica

CHF 26.00

Hausgemachter Bolognese Sauce

Sauce bolognaise

Bolognese sauce



Snacks & More 12.00 – 18.00

Patatine fritte 	
<i>Pommes frites, Pommes frites, French fries</i>	9.00
Hot Dog e patatine fritte	14.00
Chicken Nuggets con patatine fritte	21.00
<i>Chicken Nuggets mit Pommes Frites</i>	
Bastoncini di filetto di pesce con riso bianco	19.00
<i>Fischstäbschen mit Trockenreis</i>	
<i>Filets de poisson en bâtonnets avec riz blanc</i>	
<i>Fish fillet sticks with white rice</i>	
I nostri panini	
<i>Crudo, Mozzarella e Rucola</i>	19.00
<i>Salame e Formaggio</i>	16.00
<i>Bresaola, Rucola, Grana Padano</i>	19.00
<i>Formaggio della Valle Leventina</i> 	16.00
<i>Prosciutto Cotto</i>	16.00
<i>Roastbeef, Salsa Tartara</i>	24.00
<i>Verdure grigliate e pesto di basilico</i> 	16.00
Anelli di calamaro fritti	19.00
<i>Frittierte Tintenfischringe</i>	
<i>Anneaux de calamars frits</i>	
<i>Fried squid rings</i>	



Torta della nonna con gelato alla vaniglia, panna, salsina al cioccolato <i>Großmutter's Kuchen, Vanilleglace, Schlagrahm, Schokoladensauce</i> <i>Gâteau de grand-mère, glace à la vanille, crème, sauce au chocolat</i> <i>Grandma's cake, vanilla ice cream, cream, chocolate sauce</i>	CHF 14.00
Macedonia di frutta fresca <i>Frischer Obstsalat</i> <i>Salade de fruits frais</i> <i>Fresh fruit salad</i>	CHF 18.00
Panna cotta alla frutta di stagione <i>Rahmköpfchen mit Saison Früchten</i> <i>Panna cotta aux fruits de saison</i> <i>Panna cotta with seasonal fruits</i>	CHF 14.00
Crème Caramel <i>Crème Caramel</i> <i>Crème Caramel</i> <i>Crème Caramel</i>	CHF 14.00
Mousse al cioccolato con arance marinate <i>Schokoladen-Mousse mit marinierten Orangen</i> <i>Mousse au chocolat avec oranges marinées</i> <i>Chocolate mousse with marinated oranges</i>	CHF 15.00
Tiramisù fatto in casa <i>Hausgemachtes Tiramisù</i> <i>Tiramisu fait maison</i> <i>Homemade Tiramisù</i>	CHF 14.00
Diversi Gelati a pallina* <i>Gemischtes Eis pro Kugel*</i> <i>Boules de glace *</i> <i>Ball of ice cream *</i>	4.00



Supplemento room service Casa Principale – Main House sfr. 10.- per persona ~ pro Person

Villa favorita – Villa Delta – Delta Resort sfr. 18.- per persona ~ pro Person

Extra room service Casa Principale – Main House sfr. 10.- par personne ~ for person

Villa favorita – Villa Delta – Delta Resort sfr. 18.- par personne ~ for person

I prezzi si intendono IVA compresa -Preise sind inkl. MWSt.

Provenienza della carne / Fleisch Herkunft:

Maiale / Schwein	CH
Anatra / Ente	F
Vitello / Kalb	CH
Faraona / Perlhuhnbrüstchen	F
Agnello / Lamm	AUS
Manzo / Rind*	IRL
Pollo / Poulet	CH
SCO	

Provenienza del pesce / Fisch Herkunft:

Salmone affumicato / Rauchlachs	NOR
Seeteufel / Rana pescatrice	I / EU
Branzino / Meerwolffilet	I / F / EU
Gamberoni / Riesencrevetten	VN
Sogliola / Seezunge	NL
Tonno / Thunfisch	PH / F
Salmone fresco	GB /

* Può essere stata prodotta con ormoni stimolatori di crescita e/o con antibiotici o altra sostanza antimicrobiche stimolatrici di crescita

* Kann mit Hormonen und/oder mit Antibiotika oder anderen antimikrobiellen Leistungsförderern erzeugt worden sein

Provenance de la viande / Meat origin:

Poulet / chicken	CH
Canard / duck	F
Veau / veal	CH
Volaille guinée / guinea fowl	F
Agnau / Lamb	AUS
Boeuf / beef*	IRL
Porc / Pork	CH

Provenance du poisson / Fish origin:

Saumon fumé / smoked salmon	NOR
Filet de perche/ perch	I / EU
Loup de mer / sea bass	I / F / EU
Crevettes / king prawns	VN
Sole / Sole	NL
Thon / Tuna	PH / F
Saumon / Salmon	GB / SCO

* Peut avoir été produit avec des hormones come stimulateurs de performance et/ou avec des antibiotiques ou des autres substances antimicrobiennes comme stimulateurs des performances

* Can be produced with hormones and / or with antibiotics or other antimicrobial performance promoters

“Invitiamo la nostra spettacolare clientela che in caso di allergie, intolleranze o reazioni indesiderate ad ingredienti alimentari: di volersi annunciare al personale di servizio prima dell'ordine, affinché possiamo consigliarvi e proporvi alimenti privi di ingredienti a voi intolleranti o che vi provocano allergie.

Possiamo inoltre informarvi verbalmente su tutti gli ingredienti e le provenienze delle materie che utilizziamo per le preparazioni offerte.”

«Wir bitten unsere Gäste, uns im Falle von Allergien, Unverträglichkeiten oder Nebenwirkungen auf Lebensmittelzutaten zu informieren. Melden Sie es unserem Kellner vor der Bestellung, damit wir Sie zum Besten beraten können.

Wir informieren Sie auch über alle Zutaten und die Herkunft der Speisen, die wir für die angebotenen Gerichte verwenden.»

Nous invitons notre clientèle en cas d'allergies, d'intolérances ou de réactions indésirables aux ingrédients alimentaires: de bien vouloir annoncer au personnel de service avant commande, afin que nous puissions vous conseiller et vous proposer des aliments sans ingrédients intolérants ou provoquant des allergies.

Nous pouvons également vous informer verbalement de tous les ingrédients et origines des matériaux que nous utilisons pour les préparations proposées.

We invite our clients in case of allergies, intolerances or unwanted reactions to food ingredients: please announce it to our staff before order, so we can advise you and offer food without ingredients intolerant to you or causing allergies.

We can also inform you verbally about all the ingredients and origins of the materials we use for the preparations offered.

I prezzi si intendono IVA compresa / Preise sind inkl. MWSt./ le prix sont avec VAT inclus / all prices include VAT.