

## ANTIPASTI

Nüsslisalat mit Steinpilzen und Haselnussschwämmen  19.-  
Im Carasau-Brot Körbchen

Carpaccio vom Hirsch mit Feigen und Pecorinospänen 26.-

Thunfisch und Avocado-Tartar 29.-  
Olivenöl, Limette, hausgemachte Focaccia

Tartar vom Rind mit Burrata 37.-  
Hausgemachte Focaccia, Kapern, rote Zwiebeln

Beach Caesar Salat mit Poulet oder mit Riesengarnelen 28/30

Aufschnitt und Käse Teller, mit frittiertem „Gnocco“ 29.-  
und Essig Gemüse

## PRIMI PIATTI

Tagliolini mit Steinpilzen  24.-

Carnaroli-Risotto mit Kürbis und Luganighetta- Brösel 23.-

Caserecce mit Wildschwein-Ragout 24.-  
mit Vallemaggia-Käsefondue

Hausgemachte violette Kartoffelgnocchi  22.-  
auf Topinambur-Creme und Kürbis Chips

Auberginen-Parmigiana mit Robiola-Fondue  24.-

## SECONDI PIATTI

Rinderfilet mit Steinpilzen 52.-  
serviert mit einer Beilage Ihrer Wahl

Rehmedaillons mit Wildsauce 48.-  
rotes Sauerkraut, Rosenkohl, Apfel mit Johannisbeermarmelade,  
Steinpilzen, Kastanien und Spätzli

Beach Cheeseburger von Angus 34.-  
mit Schafskäse, Eisberg, Speck, Tomaten, Rote Zwiebeln,  
Limonen-Mayonnaise, Pommes frites

Chicken Wraps, 'Beach-Style' 28.-  
Pizzateig, mariniertes Hähnchen, Eisberg, Kirschtomaten, Zwiebeln und Avocado, serviert mit Tzatziki-Sauce

Kalbsschnitzel nach Mailändisches Art 42.-  
mit Kirschtomaten und Rucola

Gemischte frittierte Meeresfrüchte, Gemüse in Tempura 36.-

Thunfisch-Tataki in Maiskruste 38.-  
mit schwarzer Knoblauchmayonnaise. Serviert mit einer Beilage Ihrer Wahl

Curry-Tofu-Stückchen mit orientalischem Gemüse  28.-

## EXTRA BEILAGEN 5.-

Gegrilltes Gemüse, Salat, Pommes Frites, Reis, Baby-Kartoffeln

## DIM SUM

### BEACH SELECTION 18.-

#### Ha Gao

Gedämpfte Teigtasche mit Krevetten

#### Capesanta Gao

Gedämpfte Teigtasche mit St.Jakobsmuschel

#### Gambero Gao

Gedämpfte Teigtasche mit Krevetten und Spinat

#### Calmar Gao

Gedämpfte Teigtasche mit Tintenfisch

---

---

### MEAT SELECTION 18.-

#### Duck Gao

Gedämpfte Teigtasche mit Ente und Steinpilzen

#### Pekinese Gao

Gedämpfte Teigtasche mit geschmortem Schweinefleisch und Ingwer

#### Beef Gao

Gedämpfte Teigtasche mit irischem Rindfleisch und Roter Bete

#### Xia Long Bao

Gedämpfte Teigtasche mit Schweinefleisch

---

---

### NEW FRIED SELECTION 18.-

#### 2x Springroll

Frühlingsrolle mit Gemüse

#### 2x Springroll

Frühlingsrolle mit Poulet und Curry

---

---

### VEGAN SELECTION 18.-

#### 2 x Vegi Gao

Gedämpfte Teigtasche mit Gemüse

#### 2 x Mushroom Gao

Gedämpfte Teigtasche mit Pilzen

---

---

# PIZZA GOURMET

Sauerteig 48H

Focaccia Beach  14.-

Focaccia mit Parmaschinken 19.-

Beach 32.-

Mozzarella Agerola dop, Kürbiscrème, geräucherter Provola-Käse  
knusprige Pancetta tesa, Steinpilze, Kastanien und Chilifäden

La Regina Margherita  17.-

San Marzano Tomato, Fior di Latte Mozzarella, Basilikum, Olivenöl

Delicata 29.-

Focaccia-Boden, Rohschinken, Feigen und Brie

Mangiafuoco  27.-

San Marzano Tomato, Fior di latte Mozzarella, scharfe Salami, Gorgonzola, Basilikum und Chili-Fäden

Delizia Vegana  26.-

veganer Mozzarella, Brokkoli und grüne Bohnen Creme,  
gegrillte Zucchini

Marinara 2.0  16.-

San Marzano Tomato, frische Oregano-Körner, Knoblauchstreifen, Olivenöl

Special Napoli 28.-

San Marzano Tomato, Fior di latte Mozzarella  
Kantabrische Anchovis, schwarze Oliven

Ortolanissima  25.-

San Marzano Tomato, Fior di latte Mozzarella,  
Auberginen, Zucchini, gegrillte Paprika

Calzone Classico  17.-

San Marzano-Tomate, Fior di latte Mozzarella und Basilikum

Calzone Farcito 26.-

San Marzano-Tomate, Fior di latte Mozzarella, Kochschinken  
und frische Champignons

## DESSERT

Tarte Tatin aus Meliga-Mehl 14.-  
mit Vanilleeis

Mousse aus weißer Schokolade und Kastanien 14.-

Zartbitterschokoladenkuchen 15.-

(Glutenfrei)

mit weichem Herz auf Himbeersahne mit Stracciatella-Eis

Klassisches Tiramisu 12.-

Käseteller 16.-

Comte, Blenio, Vallemaggia g.U.  
mit karamellisierten Zwiebeln und Akazienhonig

Eiskugeln 4.-

Vanille, Schokolade, Kaffee, Stracciatella,  
Zitrone und Limette, Erdbeere, rote Früchte, Mango und Passionsfrucht

# DELTA BEACH LOUNGE

## LA PICCOLA CARTA

14.00 -18.00

Aufschnitt und Käse Teller, mit frittiertem „Gnocco“ und Essig Gemüse	29.-
Rohschinken, Burrata und Feigen	24.-
Beach Caesar Salat mit Poulet	28.-
Beach Caesar Salat mit Riesengarnelen	30.-
Chicken Wraps, 'Beach-Style' Pizzateig, mariniertes Hähnchen, Eisberg, Kirschtomaten, Zwiebeln und Avocado, serviert mit Tzatziki-Sauce	28.-
Auberginen-Parmigiana mit Robiola-Fondue 	24.-
Rinds Beach Cheeseburger- mit Schafskäse, Eisberg, Speck, Tomaten, Rote Zwiebeln, Limonenmayonnaise, Pommes Frites	34.-
Focaccia mit Parmaschinken	19.-
La Regina Margherita  San Marzano Tomato, Fior di Latte Mozzarella, Basilikum, Olivenöl	17.-
Special Napoli San Marzano Tomato, Fior di latte Mozzarella, Kantabrische Anchovis, schwarze Oliven	28.-
Klassisches Tiramisu	12.-
Tarte Tatin aus Meliga-Mehl mit Vanilleeis	14.-
Eiskugeln Vanille, Schokolade, Kaffee, Stracciatella, Zitrone und Limette, Erdbeere, rote Früchte, Mango und Passionsfrucht,	4.-