



Antipasti e Insalate Vorspeisen und Salate

Insalata Verde <i>Grüner Salat</i>	7.-
Insalata Mista <i>Gemischter Salat</i>	9.-
Insalata del Caseificio (Formaggino fresco su letto di insalata mista con noci e frutta) <i>Frischkäse auf Salat</i>	18.-
Formaggi Assortiti del Caseificio <i>Käseplatte mit Käse aus unserer Produktion</i>	20.-
Con Patate fritte o Patate bollite <i>Mit Pommes frites oder gekochte Kartoffeln</i>	26.-
Affettato Misto (Prosciutto crudo di Piora, carne secca, salame, mortadella, lardo) <i>Tessiner Aufschnittplatte</i>	26.-

Primi Piatti Warme Vorspeisen

Minestrone Ticinese <i>Tessiner Gemüsesuppe</i>	10.-
Gnocchi fatti in casa con Crema al Gottardo stagionato in Grotta <i>Hausgemachte Gnocchi mit gereifter Gottardo-Sauce</i>	22.-
Tagliatelle Caseificio (Pasta fatta in casa con salsa prosciutto crudo, panna e formaggio) <i>Hausgemachte Tagliatelle (Rohschinken, Rahm und Käse)</i>	22.-
Risotto "à la minute" ai 4 Formaggi (minimo 2 persone, attesa circa 20 minuti) <i>Risotto à la minute mit 4 Käsesorten (ab 2 Personen, Wartezeit ca. 20 Minuten)</i>	26.- p.p.

*Provenienza delle carni: Se non diversamente indicato provenienza CH
Provenienza salumeria: CH*

*In caso di intolleranze e/o allergie si prega di avvisare il personale di servizio
Bei Unverträglichkeiten und Allergien informieren sie bitte das Servicepersonal*

Secondi Piatti

Hauptgang

<i>Luganiga Nostrana alla griglia con Rösti e Insalata verde</i>	26.-
<i>Tessiner Luganiga mit Rösti und grüner Salat</i>	
<i>Scaloppine di maiale impanate con Patate fritte e Verdura</i>	27.-
<i>Wienerschnitzel mit Pommes Frites und Gemüse</i>	
<i>Sminuzzato di vitello alla Zurighese con Rösti</i>	31.-
<i>Zürcher Kalbgeschnetzeltes mit Rösti</i>	
<i>Cordon-Bleu di maiale con Patate fritte e Verdura</i>	38.-
<i>Schweines Cordon-Bleu, mit Pommes Frites und Gemüse</i>	
<i>Filetto di manzo alla piastra con burro Café de Paris, Patate fritte e Verdura</i>	45.-
<i>Rindsfilet, Café de Paris, Pommes Frites und Gemüse</i>	

Piatti per Bambini

Kinderteller

<i>Patatine Fritte</i>	8.-
<i>Pommes Frites</i>	
<i>Penne al Pomodoro</i>	9.-
<i>Penne mit Tomatensauce</i>	
<i>Piccola Croûte con Prosciutto cotto e nostri Formaggi</i>	12.-
<i>Kleine Käseschnitte mit Schinken und Käse</i>	
<i>Scaloppina di maiale impanata con Patate fritte</i>	14.-
<i>Wienerschnitzel mit Pommes Frites</i>	

Provenienza delle carni: Se non diversamente indicato provenienza CH

Maiale CH / D / EU

Manzo CH / NZ / AUS / EU

*In caso di intolleranze e/o allergie si prega di avvisare il personale di servizio
Bei Unverträglichkeiten und Allergien informieren sie bitte das Servicepersonal*

I Classici del Caseificio

Die Klassiker des Hauses

Fondue del Caseificio <i>Käsefondue</i>	27.- p.p.
Fondue Astemia (con Succo di Mele, senz'alcool) <i>Fondue mit Apfelsaft (Ohne Alkohol)</i>	26.- p.p.
Fondue Diavola (con Peperoncino Piccante) <i>Sharfe Fondue</i>	27.50 p.p.
Fondue Contadina (con Pancetta e Cipolle, minimo 2 persone) <i>Fondue mit Speck und Zwiebeln, ab 2 Personen</i>	29.- p.p.
Fondue Barley Wine (con Birra del Birrifico Sottobisio, minimo 2 persone) <i>Fondue mit „Barley Wine“ vom Brauerei Sottobisio (Balerna), ab 2 Personen</i>	30.- p.p.
Fondue miele e noci (minimo 2 persone) <i>Fondue mit Honig und Baumnüsse, ab 2 Personen</i>	30.- p.p.
Fondue nel Pane (minimo 2 persone) <i>Fondue serviert in Brot, ab 2 Personen</i>	30.- p.p.
Fondue Boscaiola (con Funghi Porcini, minimo 2 persone) <i>Fondue mit Steinpilzen, ab 2 Personen</i>	31.- p.p.
Porzione di Raclette con Patate bollite e sott'aceti <i>Raclette mit gekochte Kartoffeln und in Essig-eingelegtes Gemüse</i>	8.-
Rösti con Formaggio della Casa <i>Rösti mit Käse</i>	19.-
Rösti con Formaggio della Casa e Uovo <i>Rösti mit Käse und Ei</i>	21.-
Rösti con Formaggio della Casa e Pancetta <i>Rösti mit Käse und Speck</i>	23.-
Rösti con Formaggio della Casa, Pancetta e Uovo <i>Rösti mit Käse, Speck und Ei</i>	25.-
Croûte con Prosciutto cotto e nostri Formaggi <i>Käseschnitte mit Schinken und Käse</i>	21.-
Croûte con Prosciutto cotto, nostri Formaggi e Uovo <i>Käseschnitte mit Schinken, Käse und Ei</i>	23.-
Torta al Formaggio della Casa <i>Käsekuchen</i>	19.-

Provenienza salumeria: CH

*In caso di intolleranze e/o allergie si prega di avvisare il personale di servizio
Bei Unverträglichkeiten und Allergien informieren sie bitte das Servicepersonal*

Dessert

Torta del giorno <i>Hausgemachte Kuchen</i>	8.-
Meringhe con Panna montata <i>Meringues mit Schlagrahm</i>	9.-
Crème brûlée al cioccolato bianco <i>Crème brûlée aus weisser schokolade</i>	11.-
Cassata della Casa al Rum <i>Hausgemachte Cassata mit Rum</i>	12.-
Trilogia di Panne Cotte (salsa al cioccolato, salsa al caramello, frutti di bosco) <i>Panna Cotta Trilogie</i>	12.-
Coupe Danemark	12.-
Sorbetto al Limone con Vodka <i>Zitronensorbet mit Vodka</i>	11.-
Sorbetto all'Uva con Grappa <i>Traubensorbet mit Grappa</i>	11.-
Sorbetto alla Mela con Calvados <i>Apfelsorbet mit Calvados</i>	11.-
Diversi gusti di gelato (prezzo per pallina) <i>Verschiedene Eissorten (Preis pro Kugel)</i>	3.-
Vaniglia, Stracciatella, Fior di latte, Zabaione, Cioccolato, Fragola, Noce, Caffè, Pistacchio, Marzapane, Uva, Mela, Limone <i>Vanille, Stracciatella, Fior di Latte, Zabaione, Schokolade, Erdbeere, Walnuss, Mokka, Pistazien, Marzipan, Trauben, Apfel, Zitrone</i>	
Supplemento Panna montata <i>Schlagrahm auf Wunsch</i>	1.-

Dessert speciali circa 10 minuti di Preparazione

Spezielle Dessert ca. 10 Vorbereitungszeit

Zabaione al Marsala (minimo 2 persone) <i>Marsala - Zabaione (ab 2 Personen)</i>	14.- p.p.
Zabaione al Marsala con Gelato alla Vaniglia (minimo 2 persone) <i>Marsala - Zabaione mit Vanilleeis (ab 2 Personen)</i>	16.- p.p.

*In caso di intolleranze e/o allergie si prega di avvisare il personale di servizio
Bei Unverträglichkeiten und Allergien informieren sie bitte das Servicepersonal*