



## Antipasti e Insalate

Vorspeisen und Salate

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

## Primi Piatti

Warme Vorspeisen

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

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

## Piatti per Bambini

### *Kinderteller*

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

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

*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

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

### Dessert speciali circa 10 minuti di Preparazione

*Spezielle Dessert ca. 10 Vorbereitungszeit*

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