



## Antipasti e Insalate

Vorspeisen und Salate

<b>Insalata Verde</b> <i>Grüner Salat</i>	7.-
<b>Insalata Mista</b> <i>Gemischter Salat</i>	9.-
<b>Insalata del Caseificio</b> (Formaggino fresco su letto di insalata mista con noci e frutta) <i>Frischkäse auf Salat</i>	17.-
<b>Formaggi Assortiti del Caseificio</b> <i>Käseplatte mit Käse aus unserer Produktion</i>	20.-
<b>Con Patate fritte o Patate bollite</b> <i>Mit Pommes frites oder gekochte Kartoffeln</i>	26.-
<b>Affettato Misto</b> (Prosciutto crudo di Piora, carne secca, salame, mortadella, lardo) <i>Tessiner Aufschnittplatte</i>	26.-

## Primi Piatti

Warme Vorspeisen

<b>Minestrone Ticinese</b> <i>Tessiner Gemüsesuppe</i>	10.-
<b>Gnocchi fatti in casa con Crema al Gottardo stagionato in Grotta</b> <i>Hausgemachte Gnocchi mit gereifter Gottardo-Sauce</i>	22.-

## Secondi Piatti

Hauptgang

<b>Scaloppine di maiale impanate con Patate fritte e Verdura</b> <i>Wienerschnitzel mit Pommes Frites und Gemüse</i>	27.-
<b>Cordon-Bleu di maiale con Patate fritte e Verdura</b> <i>Schweines Cordon-Bleu, mit Pommes Frites und Gemüse</i>	38.-
<b>Filetto di manzo alla piastra, burro Café de Paris, Patate fritte e Verdura</b> <i>Rindsfilet, Café de Paris, Pommes Frites und Gemüse</i>	45.-

## Piatti per Bambini

Kinderteller

<b>Patatine Fritte</b> <i>Pommes Frites</i>	8.-
<b>Penne al Pomodoro</b> <i>Penne mit Tomatensauce</i>	9.-
<b>Scaloppina di maiale impanata con Patatine fritte</b> <i>Wienerschnitzel mit Pommes Frites</i>	14.-

## I Classici del Caseificio

Die Klassiker des Hauses

<b>Porzione di Raclette con Patate bollite e sott'aceti</b> <i>Raclette mit gekochte Kartoffeln und in Essig-eingelegtes Gemüse</i>	8.-
<b>Fondue del Caseificio</b> <i>Käsefondue</i>	24.-
<b>Rösti con Formaggio della Casa</b> <i>Rösti mit Käse</i>	19.-
<b>Rösti con Formaggio della Casa e Uovo</b> <i>Rösti mit Käse und Ei</i>	21.-
<b>Rösti con Formaggio della Casa e Pancetta</b> <i>Rösti mit Käse und Speck</i>	23.-
<b>Rösti con Formaggio della Casa con Pancetta e Uovo</b> <i>Rösti mit Käse, Speck und Ei</i>	25.-



## Dessert

<b>Torta del Giorno</b> <i>Hausgemachte Kuchen</i>	7.-
<b>Meringhe con Panna montata</b> <i>Meringues mit Schlagrahm</i>	9.-
<b>Cassata della Casa al Rum</b> <i>Hausgemachte Cassata mit Rum</i>	11.-
<b>Crème brûlée al Cioccolato bianco</b> <i>Crème brûlée aus weisser schokolade</i>	11.-
<b>Trilogia di Panne Cotte</b> (salsa al cioccolato, salsa al caramello, frutti di bosco) <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.-

*Provenienza delle carni: Se non diversamente indicato provenienza CH  
Maiale CH / D / EU  
Manzo CH / NZ / AUS / EU*

*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*