



Antipasti e Insalate

Vorspeisen und Salate

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

Primi Piatti

Warme Vorspeisen

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

Secondi Piatti

Hauptgang

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

Piatti per Bambini

Kinderteller

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

I Classici del Caseificio

Die Klassiker des Hauses

Porzione di Raclette con Patate bollite e sott'aceti Raclette mit gekochte Kartoffeln und in Essig-ingelegtes Gemüse	8.-
Fondue del Caseificio Käsefondue	27.-
Rösti con Formaggio della Casa Rösti mit Käse	19.-
Rösti con Formaggio della Casa e Uovo Rösti mit Käse und Ei	21.-
Rösti con Formaggio della Casa e Pancetta Rösti mit Käse und Speck	23.-
Rösti con Formaggio della Casa con Pancetta e Uovo Rösti mit Käse, Speck und Ei	25.-



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.-

*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*