



LA FARFALLA

R I S T O R A N T E

À la carte

Il team di servizio e della cucina
le danno caloroso benvenuto!

Crediamo che sia possibile sposare tradizioni e l'innovazione,
per soddisfare i palati di tutti i nostri ospiti, indipendentemente
dalla loro provenienza, cultura e storia.

"Semplicità è sincerità" sono il nostro motto.

Abbiamo un'offerta in equilibrio tra la cucina mediterranea e quella locale e
d'oltralpe, ogni tanto ci piace dare un tocco di internazionalità ispirandoci alla cucina
Asiatica.

Ci impegniamo particolarmente nella scelta degli ingredienti che rispettano severi
criteri di qualità, privilegiamo dove possibile produttori e i fornitori locali, rispettando
la naturale stagionalità dei prodotti.

Nel caso dovesse necessitare di maggiori informazioni riguardanti gli allergeni si
rivolga pure ai collaboratori di servizio che sapranno consigliarla al meglio.

Le auguriamo una piacevole esperienza
Buon appetito!

*Das Service- und Küchenteam
heissen Sie herzlich willkommen!*

*Wir glauben, dass es möglich ist, Tradition mit Innovation zu vermischen um die
Gaumen aller unserer Gäste, unabhängig von ihrer Herkunft, Kultur oder Geschichte
zu befriedigen.*

"Schlichtheit und Ehrlichkeit" sind unser Motto.

*Unser Angebot steht im Gleichgewicht zwischen der mediterranen- und der lokalen
Schweizerküche. Manchmal mögen wir es, uns von der Asiatischen Küche inspirieren
zu lassen um einen Hauch Internationalität zu bieten.*

*Wir bemühen uns, speziell in der Auswahl der Zutaten die strengen Qualitätskriterien
zu befolgen. Bevorzugt werden, wenn immer möglich lokale Hersteller und
Lieferanten und die natürliche Jahreszeit der Produkte wird respektiert.*


*Für mehr Informationen über Allergene, wenden Sie sich an die Servicemitarbeiter,
sie werden Sie bestens beraten.*

*Wir wünschen ihnen ein vergnügliches Erlebnis
Guten Appetit!*

Antipasti / Vorspeisen

Tartare di manzo (CH)		140g	200g
Pane tostato e burro del caseificio		27.00	35.00
<i>Rinds-Tatare mit getoasteten Brot und Butter (CH)</i>			
Polpo arrostito su crema ai fagioli e piselli con chips alla tapioca			28.00
<i>Gebratener Oktopus auf Bohnen-Erdsen-Creme mit Tapioca Chips (mar)</i>			
Tagliere di salumi misti nostrani e formaggi delle valli		16.00	25.00
Grissini artigianali (CH)			
<i>Tessiner-Teller mit Käse und hausgemachte "Grissini" (CH)</i>			

Insalate / Salate

	Piccola klein	grande gross
Insalata verde <i>Grüner Salat</i>	7.00	
Insalata Mista <i>Gemischter Salat</i>	9.00	13.00
✓ Insalata di formentino con pancetta, formaggio di capra (CH) filetti di arancia e crostini <i>Feld-Salat mit Speck, Ziegenkäse, Orangenfilets und Crêutons (CH)</i>	 15.00	21.00

Zuppe / Suppen

Zuppa del giorno <i>Tagessuppe</i>	8.00
---------------------------------------	------

Primi piatti / Erste gerichte

	Entrata Vorspeise	Piatto principale Hauptgang
✓ Risotto alle erbe con Büscion ticinese, noci e bresaola <i>Kräuter-Risotto mit Tessiner Büscion, Walnuss und Bresaola (IT)</i>	 19.00	26.00
Raviolini di carne con salsa al taleggio e pepe della Valle Maggia <i>Raviolini mit Fleischfüllung, Taleggio-Sauce und Pfeffer aus dem Maggia Tal</i>	 20.00	27.00
Spaghetti oppure/oder Penne oppure/oder Tagliatelle con salsa a scelta/mit Sauce nach Wahl	 15.00	19.00
Al pomodoro / an Tomatensauce		
Bolognese  (CH)		
Carbonara  (CH)		
Pesto		

Pesci e Crostacei / *Fisch und Meeresfrüchte*

Piccola gross
grande klein

Pescato del giorno
Tagesfisch



prezzo del giorno/
Tagespreis

Variazione di pesce di lago al vapore con schiuma al vino bianco, crescione, verdure e patate novelle



28.00 38.00

Variation aus See-Fischen gedämpft mit Weisswein-Kresse-Schaum, Gemüse und neuen Kartoffeln (IT-RU)

Tempura di persico con salsa aioli (ru)
Barschfilets in Tempurateig mit Aiolisauce (DE)



27.00 36.00

Carni / *Fleischgerichte*

ca.
120g ca
200g

Viennese di vitello (CH)
Kalbs-Wienerschnitzel (CH)



26.00 39.00

Paillard di vitello grigliata (CH)
Gegrilltes Kalbs-Schnitzel (CH)

28.00 41.00

Cordon bleu di vitello al formaggio d'alpe (CH)
Kalbs-Cordon Bleu mit Bergkäse (CH)



42.00

Brasato di manzo su polenta cremosa alle erbette e carote glassate (CH)



38.00

Rinderschmorbraten auf cremiger Kräuter-Polenta und glassierten Karotten



Verdure dal Wok con salsa al cocco e curry, tofu, patate e riso
Gemüse aus dem Wok in Kokosnuss-Curry-Sauce, gebratenem Tofu und Reis



32.00

Contorni a scelta compresi per i piatti di pesce e carne



- Insalatina di stagione, verdure del giorno,
- riso bianco, patate lesse, arrostiti o fritte

Beilagenauswahl inbegriffen zu den Fisch- und Fleischgerichten

- Saisonsalat, Tagesgemüse
- weisser Reis, Salzkartoffeln, Bratkartoffeln oder Pommes Frites

Per i nostri giovani ospiti / Für unsere jüngste Gäste










	Pinsa romana ai pomodorini e mozzarella <i>Pinsa mit Cherry Tomaten und Mozzarella</i>	 	14.50
	Spaghetti/penne/ gnocchetti al pomodoro o bolognese (CH) <i>Spaghetti/Penne/ an Tomatensauce oder Bolonaise (CH)</i>		12.00
	Viennese di vitello/Chicken nuggets con patatine (CH) <i>Kalbs-Wienerschnitzel/Chicken Nuggets mit Pommes Frites (CH)</i>	  	15.00
✓	Patatine fritte/ <i>Pommes Frites</i>		8.00

Formaggi / Käse

✓	Piatto di formaggi con guarnizioni <i>Gemischter Käseteller mit Garnituren</i>		16.00
---	---	--	-------

Dolci / Süßspeisen

✓	Macedonia di frutta fresca <i>Frischer Fruchtsalat</i>		9.50
✓	Crème caramel <i>Karamell Köpfchen</i>	 	9.50
✓	Panna cotta alla vaniglia <i>Vanille-Panna Cotta</i>	 	9.50
	Dolce del giorno <i>Tagesdessert</i>		8.50
✓	Semifreddo al tiramisù con insalata di arance e pompelmo, croccante alle mandorle <i>Tiramisù halbgefrorenes mit Orangen-Grapefruit-Salat und Mandel-Krokkant</i>	  	11.50
	Torta del giorno <i>Tageskuchen</i>		6.50
	Pallina di gelato a scelta <i>Eiskugel nach Wahl</i>		3.20
	Supplemento panna <i>Zuschlag für Rahm</i>		1.00

Informazione allergeni

Allergenen-Information

	Piatto Vegetariano	Vegetarisches Gericht
	Arachidi e prodotti a base di arachidi	Erdnüsse
	Crostacei e prodotti a base di crostacei	Krustentiere
	Frutta a guscio	Nüsse
	Cereali contenenti glutine	Glutenhaltiges Getreide
	Lattosio	Laktose
	Lupini e prodotti a base di lupini	Lupinien
	Molluschi e prodotti a base di molluschi	Weichtiere
	Pesce e prodotti a base di pesce	Fisch
	Senape e prodotti a base di senape	Senf
	Semi di sesamo	Sesamsamen
	Sedano e prodotti a base di sedano	Sellerie
	Anidride solforosa e solfiti	Schwefeldioxid und Sulfite
	Soia e prodotti a base di soia	Soja
	Uova	Eier
#	Maiale o derivati	Schweinefleisch oder Schweine-Erzeugnisse

Informazione provenienza pesce

Fisch-Herkunfts Information

(NO)	Norvegia	Norwegen
(GB)	Regno Unito	Grossbritannien
(VN)	Vietnam	Vietnam
(IT)	Italia	Italien
(RU)	Russia	Russland
(MAR)	Marocco	Marokko
[RV]	Metodo di pesca rete volante	Angel Methode fliegendes Netz
*	Pesce di allevamento	Zuchtfische