



Speiseliste · Regionale Gerichte
Liste des mets · Plats régionaux
Elenco delle pietanze · Piatti regionali
Menu list · Regional dishes

Restaurantfachfrau EFZ/Restaurantfachmann EFZ
Restaurantangestellte EBA/Restaurantangestellter EBA

Spécialiste en restauration CFC
Employée en restauration AFP / Employé en restauration

Impiegata di ristorazione AFC/Impiegato di ristorazione AFC
Addetta di ristorazione CFP/Addetto di ristorazione CFP

Restaurant Service Employee
Federal Diploma of Vocational Education and Training VET
Restaurant Service Employee
Federal Certificate of Vocational Education and Training VET

Deutschschweiz · Suisse Allemande · Svizzera Tedesca · German-speaking Switzerland

Vorspeisen	Hors d'œuvres	Antipasti	Starters	CHF
Bündner Trockenfleischteller	Assiette de viande séchée de Grisons	Piatto di carne secca dei Grigioni	Dried meat plate of Grisons	12.50
Suppen	Potages	Zuppe	Soups	CHF
Bündner Gerstensuppe	Potage des Grisons	Zuppa dei Grigioni	Grisons style barley soup	12.00
Solothurner Weissweinsuppe	Soupe au vin blanc de Soleure	Zuppa al vino bianco di Soletta	Solothurn white wine soup	14.00
Thurgauer Mostsuppe	Soupe de cidre thurgovienne	Zuppa al sidro della Turgovia	Thurgau cider soup	12.00
Fleisch	Viande	Carne	Meat	CHF
Geschmorte Rindfleischröllchen Appenzeller Art	Paupiettes de bœuf braisé d'Appenzell	Involtini di manzo brasati all'argoviese	Appenzell style braised beef rolls	14.00
Aargauer Braten	Rôti de porc à l'Argovienne	Arrosto di maiale all'argoviese	Aargau style roast pork	22.00
Berner Platte	Plat bernois	Piatto bernese	Bernese boiled meat Plate	24.00
Luzerner Chügeli-Pastetli	Vol au vent à la lucernoise	Vol au vent (sfogliatina) alla lucernese	Pastry case stuffed with veal and mushrooms Luzern style	16.00
Zürcher Kalbsrahmgeschnetzelttes	Émincé de veau à la zurichoise	Sminuzzato di vitello alla zurighese	Zurich style creamed veal strips	22.00
Sankt Galler Kalbsbratwurst	Saucisse de veau de St. Gall	Salsiccia di vitello di San Gallo	Saint-Gall veal sausage	22.00
Emmentaler Lammvoessen	Ragoût d'agneau à l'Emmentaloise	Spezzatino di agnello dell'Emmental	Emmental Lamb stew with safran	22.00
Engadiner Capuns	Capuns d'Engadine	Gnocchi all'engadinese	Engadine dumplings wrapped in chards	22.00

Regionale Gerichte · Plats régionaux · Piatti regionali · Regional dishes

Fisch	Poisson	Pesce	Fish	CHF
Saibling Filets Zuger Art	Filets omble chevalier de Zoug	Filetti di salmerino alla zughese	Zug style Arctic Char fillets	24.00
Vegetarisch	Végétarien	Vegetariano	Vegetarian	CHF
Äpler-Makronen	Macaroni alpins	Maccheroni delle Alpi	Alpine macaroni	16.00
Glarner Spätzli	Spaetzli à la Glaronnaise	Gnocchetti di farina (spätzli) alla glaronese	Glarus style dumplings	22.00
Fondue (ab zwei Personen)	Fondue (à partir de deux personnes)	Fonduta di formaggio (a partire da due persone)	Fondue (minimum two persons)	22.00

Suisse Romande · Westschweiz · Svizzera Romanda · French-speaking Switzerland

Hors d'œuvres	Vorspeise	Antipasti	Starters	
Tarte aux courgettes et à la menthe	Zucchini-Minz-Tarte	Torta di zucchine alla menta	Zucchini-mint-tart	14.00
Potages	Suppen	Zuppa	Soups	CHF
Soupe du chalet	Hüttensuppe	Zuppa della baita	Chalet vegetable and pasta milk soup	12.50
Viande	Fleisch	Carne	Meat	CHF
Potée valaisanne	Walliser Topf	Stufato alla vallesana	Valais style Hot pot	32.00
Fricassée de porc à la Genevoise	Genfer Schweins-Frikassee	Fricassee di maiale alla ginevrina	Geneva pork fricassee	24.00
Saucisson en croute	Wurst in der Kruste	Salsicciotto in crosta di pane	Sausage in crust	24.00
Feuilletée au filet de lapin et bolets	Kaninchenfilet und Steinpilz im Blätterteig	Filetto di coniglio e funghi in pasta sfoglia	Rabbit fillet and porcini in puff pastry	28.00
Escalope de dinde gratinée	Gratiniertes Truthahnschnitzel	Scaloppina di tacchino gratinata	Gratinated turkey escallop	28.00
Gratin gruyérienne aux nouilles	Greyerzer Nudelgratin	Tagliatelle gratinate alla gruviera	Gruyere noodle gratin	20.00
Poisson	Fisch	Pesce	Fish	CHF
Mousse de truite à la Jurassienne	Jurassische Forellenmousse	Spuma di trota alla Giurassiana	Jura style trout mousse	24.00
Filet de bondelle à l'Œil de Perdrix	Felchenfilet mit Œil de Perdrix	Filetti di lavarello all' Œil de Perdrix	White fish with Œil de Perdrix	24.00
Végétarien	Vegetarisch	Vegetariano	Vegetarian	CHF
Gratin de cardons aux truffes	Kardonengratin mit Trüffeln	Cardi gratinati al tartufo	Cardoon gratin with truffles	16.00
Fondue (à partir de deux personnes)	Fondue (ab zwei Personen)	Fonduta di formaggio (a partire da due persone)	Fondue (from two people)	22.00

Ticino · Tessin · Tessin · Ticino

Antipasti	Vorspeise	Hors d'œuvres	Starters	CHF
Cocktail di gamberi Caviale di salmone, pane tostato, burro	Garnelencocktail Lachskaviar, Toast, Butter	Cocktail de crevettes Œufs de saumon, toast, beurre	Shrimp cocktail salmon caviar, toast, butter	13.50
Terrina di faraona alle spugnole Salsa di Cumberland, bouquet d'insalate	Geflügelleberpastete Cumberland-Sauce, Waldorf-Salat	Pâté de foie de volaille Sauce Cumberland, salade Waldorf	Guinea fowl terrine Cumberland sauce, Waldorf salad	16.50
Filetto di coregone in carpione Insalatina di soncino	Felchenfilet in Essig-Zwiebel-Marinade Nüsslisalat	Filet de féra sauté et mariné Salade de rampon	Whitefish fillet in vinegar-onion marinade Soncino lambs lettuce salad	16.50
Salmone marinato Pane di segale	Marinierter Lachs Roggenbrot	Saumon mariné Pain de seigle	Marinated salmon Rye bread	17.50
Piatto di affettati e formaggi ticinesi Perle di zucca sottaceto	Teller mit geschnittenem Fleisch und Käse aus dem Tessin Eingelegte Kürbisperlen	Assiette Tessinoise de viande et fromage Perle de courge aigre doux	Plate of sliced meats and cheeses from Ticino Pickled pumpkin pearls	18.50
Bistecca alla tartara Pane tostato, burro	Rindstatar Toast, Butter	Tatare de bœuf Toast, beurre	Tartar steak Toast, butter	18.50

Piatti regionali · Regionale Gerichte · Plats régionaux · Regional dishes

Insalate dal carrello	Salate vom Buffet	Salades du buffet	Salads from the trolley	CHF
Una selezione di insalate fresche stagionali	Eine Auswahl an frischen Saisonsalaten	Une sélection de salade de saison	A selection of fresh seasonal salads	
Piccola	Klein	Petit	Small	8.5
Grande	Gross	Grande	Large	12.50
La tua scelta di salse: French, Thousand Island, Yogurt alle erbe, Aceto di vino rosso e olio d'oliva	Ihre Wahl der Saucen: Französisch, Thousand Island, Kräuterjoghurt, Rotweinessig und Olivenöl	Votre choix de sauce : Française, Milles iles, yogurt aux herbes, vinaigrette de vinaigre de vin rouge et huile d'olive	Your choice of sauces: French, Thousand Island, herb yoghurt, red wine vinegar and olive oil	
Zuppa	Suppen	Potages	Soups	CHF
Consommé di manzo Celestine o crostini diablotin	Fleischbrühe Celestin oder Croutons Diablotin	Consommé de bœuf Celestine ou croutons Diablotin	Consommé of beef Celestine or croutons diablotin	8.50
Crema all'aglio orsino	Bärlauchcrème-Suppe	Crème d'ail sauvage	Bärlauchcrème-Suppe	8.50
Minestrone ticinese Zuppa di verdure con pesto	Tessiner Minestrone Gemüsesuppe mit Pesto	Minestrone Tessin Potage italienne taillé aux légumes et pesto	Ticino Minestrone Vegetable soup with pesto	8.50
Brodo di pollo con profiteroles	Hühnersuppe mit Profiteroles	Bouillon de volaille avec profiterolles	Chicken soup with profiteroles	8.50
Crema d'asparagi verdi di Cantello con scampo marinato crudo e grissino nero	Grüne Spargelcreme aus Cantello mit roh marinierten Langoustinen und schwarzen Grissini	Crème d'asperges verte de Cantello, langoustine marinée a cru et Grissini noir	Cream of green asparagus from Cantello with raw marinated langoustines and black breadsticks	12.50
Busecca Zuppa con trippa e verdure	Busecca Suppe mit Kutteln und Gemüse	Busseca Soupe de tripe et légumes	Busecca Soup with tripe and vegetables	18.50

Piatti regionali · Regionale Gerichte · Plats régionaux · Regional dishes

Carne	Fleisch	Viande	Meat	CHF
Ossobuco di vitello ai porcini Polenta	Ossobuco mit Steinpilzen Polenta	Ossobuco aux bolets Polenta	Braised Veal bone marrow with porcini mushrooms Polenta	38.50
Piccata di vitello alla milanese Risotto	Kalbfleisch nach Mailänder Art Risotto	Piccata de veau Milanese Risotto	Veal piccata Milanese style Risotto	24.50
Cassöla Verze brasate con carne di maiale e luganighetta	Cassöla Geschmorter Kohl mit Schweinefleisch und Luganighetta	Cassöla Choux braisé avec viande de porc et saucisse à rôtir et luganighetta	Cassöla Braised cabbage with pork and luganighetta sausage	18.50
Luganighe (salsicce) Patate, porri	Luganighe (Wurst) Kartoffeln, Lauch	Luganighe (Saucisse) Pommes de terre, poireaux	Luganighe (Sausage) Potatoes, leeks	22.5
Fegato di vitello alla veneziana Polenta	Kalbsleber venezianische Art Polenta	Foie de veau à la vénitienne Polenta	Venetian style veal liver Polenta	32.50
Brasato di manzo al barolo Pure di patate, verdure di stagione	Geschmortes Rindfleisch mit Barolo Kartoffelpüree, Saisongemüse	Bœuf braisé au Barolo Pommes purée, légumes de saison	Braised beef with Barolo wine Mashed potatoes, seasonal vegetables	38.50
Bollito di manzo con mostarda Patate ratte al vapore e verdure miste	Gekochtes Rindfleisch mit Senf Pellkartoffeln und Mischgemüse	Bœuf bouilli à la moutarde Pommes en robe des champs, mélange de légumes	Boiled beef with mustard Jacket potatoes and mixed vegetables	36.50
Filetto di maiale in crosta Salsa alla senape, broccoli, topinambur	Schweinsfilet in der Kruste Senfsauce, Brokkoli, Topinambur	Filet de porc en croute Sauce moutarde, broccoli, topinambour	Pork fillet in crust Mustard sauce, broccoli, Jerusalem artichoke	34.50
Braciola di maiale alla griglia Patate al cartoccio, peperonata	Gegrilltes Schweinekotelett Ofenkartoffeln, Peperoni	Côte de porc grillée Pommes au four, poivrons	Grilled pork chops Baked potatoes, peppers	36.50
Costolette di agnello impanate con noci ed erbe Gratin di patate e verdure	Lammkoteletts paniert mit Nüssen und Kräutern Kartoffel- und Gemüsegratin	Côte d'agneau pané avec noix et herbes Gratin de pommes de terre et légumes	Lamb chops breaded with nuts and herbs Potato and vegetable gratin	38.50

Piatti regionali · Regionale Gerichte · Plats régionaux · Regional dishes

Carne	Fleisch	Viande	Meat	CHF
T-bone steak alla brace (min. 2 persone, attesa 25 min.) Salsa Bearnese, patate speziate, verdure alla griglia	Gegrilltes T-Bone Steak (min. 2 Personen, Wartezeit 25 Min.) Berner Sauce, Kartoffelspalten, gegrilltes Gemüse	T-bone steak grillé (min. 2 personnes, temps d'attente 25 mins.) Sauce béarnaise, quartiers de pommes de terre, légumes grillés	Grilled T-bone steak (min. 2 people, waiting 25 min.) Bearnaise sauce, potato wedges, grilled vegetables	45.00
Stroganoff Cubetti di filetto di manzo saltato, riso Pilaw, flan di broccoli	Stroganoff Sautierte Rinderfilet Würfel, Pilaw-Reis, Brokkoliflan	Stroganoff Filet de bœuf en cubes, riz Pilaf, flan de brocoli	Stroganoff Sautéed beef fillet cubes, Pilaw rice, broccoli flan	36.50
Manzo brasato Salsa di vino rosso, fettine di midollo, fagiolini, cubetti di patate	Geschmortes Rindfleisch Rotweinsauce, Kürbisscheiben, grüne Bohnen, Kartoffelwürfel	Boeuf braisé Sauce au vin rouge, tranches de moelle, haricots verts, cubes de pommes de terre	Braised beef Red wine sauce, marrow slices, green beans, potato cubes	35.50
Filetto di vitello (CH) alle spugnole e asparagi Patate Berny, spinaci novelli stufati	Kalbsfilet (CH) mit Morcheln und Spargel Berny-Kartoffeln, geschmorter neuer Spinat	Filet de veau (CH) au morilles et asperges Pommes Berny, pousse d'épinards étuvé	Veal fillet (CH) with morels and asparagus Berny almond potatoes, stewed new spinach	38.50
Pesce	Fisch	Poisson	Fish	CHF
Filetto di lucioperca con burro e salvia Patate al vapore, fagiolini	Zanderfilet mit Butter und Salbei Gedünsteten Kartoffeln, grüne Bohnen	Filet de sandre au beurre et à la sauge Pommes de terre vapeur, haricots vert	Pike perch fillet with butter and sage Steamed potatoes and green beans	38.50
Trota di montagna saltata in padella Burro di vino rosso, patate bollite	Gebratene Bergforelle Rotweinbutter, Salzkartoffeln	Filet de truite de montagne sauté Beurre de vin rouge, pommes nature	Sauteed mountain trout Red wine butter, boiled potatoes	36.50
Trancio di salmone affogato Salsa al limone, patate all'aneto, carote demidoff	Geschnittener Lachs Zitronensauce, Dill-Kartoffeln, Demidoff-Karotten	Escalope de saumon poché Sauce au citron, pommes à l'aneth, carottes Demidov	Sliced salmon Lemon sauce, dill potatoes, carrots Demidoff	36.50
Filetti di pesce persico Salsa tartara	Barschfilets Tatrensauc	Filets de perche Sauce tartare	Perch filets Tartar sauce,	36.50

Piatti regionali · Regionale Gerichte · Plats régionaux · Regional dishes

Vegetariano	Vegetarisch	Végétarien	Vegetarian	CHF
Ravioli di pere e zincarlin Burro e salvia	Birnenravioli mit Zincarlin-Käse Butter und Salbei	Ravioli de poire et fromage de Zincarlin Beurre au sage	Pear ravioli and Zincarlin cheese Butter and sage	18.50
Formaggi	Käse	Fromage	Cheese	CHF
Specialità di formaggi dal nostro carrello	Käse-Spezialitäten von unserem Käsewagen	Fromage – sélection de notre chariot de fromages	Cheese specialties from our cheese trolley	
Piccola porzione	Kleine Portion	Petite portion	Small portion	12.00
Grande porzione	Grosse Portion	Grande portion	Large portion	16.00
Contorni <ul style="list-style-type: none"> patate in camicia vari pani chutney, mostarde frutta fresca e secca noci, miele 	Beilagen <ul style="list-style-type: none"> Pellkartoffeln Diverse Brote Chutneys, Senfs Frische und getrocknete Früchte Nüsse, Honig 	Garnitures <ul style="list-style-type: none"> pommes en robe des champs pain divers chutneys, moutardes fruits frais et séchés noix, miel 	Side dishes <ul style="list-style-type: none"> jacket potatoes selection of breads chutneys, mustards fresh and dried fruits nuts, honey 	
Dolci	Süssspeisen	Entremets	Desserts	CHF
Dolci dal carrello Con vasta scelta di dolci stagionali	Dessertwagen Dessertauswahl je nach Jahreszeit	Chariots de dessert Choix de dessert aux grés des saisons	Dessert trolley Choice of seasonal selection of desserts	12.50
Torta di pane con pallina di gelato al nocino (Tessiner Spezialität)	Brottorte mit einer Kugel Nuss-Eiscreme	Tourte de pain avec une boule de glace au liqueur Nocino	Bread cake with a scoop of nocino liqueur ice cream	8.50
Tiramisù	Tiramisù	Tiramisù	Tiramisù	8.50
Semifreddo ai frutti di bosco con cialda al miele	Waldfrüchte semifreddo mit Honigwaffel	Semifreddo au baies sauvage et gaufrette au miel	Wild berries semifreddo with honey wafer	10.50
Soufflé di nocciole con mirtili alla grappa	Haselnuss-Soufflé mit Heidelbeeren und Grappa	Soufflé au noisette, myrtilles et grappa	Hazelnut soufflé with blueberries and agrappa	12.50
Millefoglie con fragole, amarene e mandorle croccanti	Crèmeschnitte mit Erdbeeren, Sauerkirschen und knusprigen Mandeln	Millefeuille au fraise, griottes et amandes croustillants	Millefeuille with strawberries, sour cherries and crispy almonds	12.50

