



LA FARFALLA

R I S T O R A N T E

À la carte

Caro ospite,

Il nostro capo cucina Joel Schmutz e il suo team
le danno un caldo benvenuto!

La nostra carta comprende
preparazioni tradizionali con un pizzico di innovazione, i piatti sono una
combinazione tra la cucina Mediterranea
e la cultura locale ticinese, con una leggera nota orientale.

Un particolare accento viene messo sulla scelta degli alimenti, rispettando la
stagionalità e privilegiando gli alimenti provenienti
da produzioni locali.

Vengono inoltre adottate lavorazioni semplici che, combinate con i più moderni
metodi di preparazione, mettono in risalto le migliori caratteristiche del
prodotto.

**Nel caso necessita maggiori informazioni riguardanti gli allergeni si rivolga ai
collaboratori di servizio che sapranno consigliarla al meglio.**

Buon appetito!

Lieber Gast,

*Unser Küchenchef Joel Schmutz und sein Team,
heissen Sie herzlich willkommen!
Unsere Speisekarte enthält traditionelle Gerichte
mit einer Prise Innovation.*

*Die Gerichte sind eine Kombination aus mediterraner Küche
und Tessiner Kultur, mit einer leicht orientalischen Note.*

*Ein besonderer Akzent wird durch die Wahl der Zutaten gegeben.
Wir kaufen saisonbedingt ein
und verwenden Produkte aus lokaler Herstellung.*

*Durch eine einfache Zubereitung, kombiniert mit modernsten Kochmethoden,
heben wir die Qualität und die besten Eigenschaften unserer Gerichte hervor.*

*Für mehr Informationen über Allergene, wenden Sie sich an den Service-
Mitarbeiter, sie werden Sie bestens beraten.*

Guten Appetit!

**Tutti i prezzi sono espressi in CHF e sono comprensivi di 7.7% IVA
Servizio e coperto compresi**
*Alle Preise sind in CHF und 7.7% Mwst.ist inbegriffen
Service und Gedeck inklusive*

TERTIANUM

Highlight

Lido Flammkuchen

Solo 13.50
CHF






Ein zart-knuspriges
Focacciabrot
garniert mit Crème
fraiche,
Räucherspeck und
rote Tropea
Zwiebel



Un soffice e
croccante pane di
focaccia guarnito
con crème fraiche,
pancetta affumicata
e cipolla rossa di
tropea



Antipasti / Vorspeisen

		125g	175g
	Tartare di filetto di manzo tagliato al coltello con pomodorini essiccati e pane tostato <i>Rindstatar mit getrockneten Kirsch-Tomaten und Toastbrot</i>	 	25.00 32.00
✓	Bruschette ai funghi trifolati <i>Bruschetta mit Waldpilzen</i>		14.00
	Salmone affumicato*(NO) con cipolle e capperi servito con wasabi e pane toast <i>Räucherlachs mit Zwiebeln und Kapern serviert mit Wasabi und Toastbrot</i>	 	18.00








Insalate / Salate

	Insalata verde <i>Grüner Salat</i>		7.00
	Mista piccola/grande <i>Gemischter Salat klein/gross</i>		9.00 12.50




Zuppe / Suppen

	Zuppa del giorno <i>Tagessuppe</i>		8.00
✓	Crema di zucca vellutata <i>Kürbis-Cremesuppe</i>	  	8.50






Antipasti caldi / Warme Vorspeisen

		entrata Vorspeise	principale Hauptgang
	Risotto alla zucca, taleggio e rosmarino <i>Kürbisrisotto mit Taleggio und Rosmarin</i>	 	14.00 18.00
✓	Pizzoccheri alla valtellinese <i>Pitzokel nach Veltliner Art</i>	 	17.00 24.00
✓	Ravioli ai fichi e formaggio di capra profumati al timo <i>Feigen-Ziegenkäse-Ravioli an Thymian parfümiert</i>	  	16.00 22.00

Pesci e Crostacei / *Fisch und Meeresfrüchte*

Gamberoni*(VN) in tempura al sesamo   	19.00	33.00
serviti con salsa alla soia "Ponzu" e insalatina di stagione <i>Riesengarnelen im Sesam-Backteig</i>		
<i>serviert mit Soyasauce „Ponzu“ und Saisonsalat</i>	LU-SA	DO
Pesce del giorno <i>Tagesfisch</i>	22.00	26.00

Carni / *Fleischgerichte*

Stinco di agnello(NZ) brasato in salsa speziata  	ca. 120g	ca. 200g
<i>In würziger sauce Geschmorte Lammshaxe</i>		42.00
Filetto di manzo grigliato con burro aromatico della casa	32.00	45.00
<i>Gegrilltes Rindsfilet mit Gewürzbutter des Hauses</i>		
Scaloppina di vitello alla viennese   	25.00	38.00
<i>Wienerschnitzel vom Kalb</i>		

Contorni a scelta compresi per i piatti di pesce e carne
 Insalatina di stagione, verdure del giorno, carote bollite,
 finocchi brasati, spinaci saltati, cavolo rosso brasato,
 riso bianco alle erbe, polenta rosolata,
 patate lesse, patate schiacciate o patatine fritte

Beilagenauswahl inbegriffen zu den Fisch- und Fleischgerichten
Saisonsalat, Tagesgemüse, gekochte Karotten,
geschmorter Fenchel, sautierter Spinat, Rotkraut,
weisser Reis mit Kräutern, Gebratene Polenta
Salzkartoffeln, Kartoffelstampf oder Pommes Frites

M E N U

Per i nostri ospiti più giovani

Für unsere jüngste Gäste



Pasta al pomodoro o alla bolognese
Teigwaren mit Tomaten oder Bolognesesauce
CHF 8.00










Scaloppina impanata con patate fritte
Schnitzel mit Pommes
CHF 15.00

Formaggi / Käse

- ✓ Piatto di formaggi con guarnizioni 16.00
Gemischter Käseteller mit Garnituren

Dolci / Süßspeisen

- ✓ Coppa Nesselrode   9.00
Coupe Nesselrode
- ✓ Macedonia di frutta fresca 8.00
Frischer Fruchtsalat
- ✓ Crème caramel   8.00
Crème Caramel
- Tartelette con crema# e frutta fresca    4.50
Tartelette mit Crème und frischen Früchten
- Dolce del giorno 8.00
Tagesdessert
- Pallina di gelato a scelta 2.80
Eiskugel nach Wahl
- Supplemento panna 1.00
Zuschlag für Rahm

Informazione Allergeni- Allergenen-Info

		Piatto Ovo-Lacto-Vegetariano	Ovo-Lacto-Vegetarisches Gericht
A		Arachidi e prodotti a base di arachidi	Erdnüsse
C		Crostacei e prodotti a base di crostacei	Krustentiere
N		Frutta a guscio	Nüsse
G		Cereali contenenti glutine	Glutenhaltiges Getreide
L1		Lattosio	Laktose
L2		Lupini e prodotti a base di lupini	Lupinien
M		Molluschi e prodotti a base di molluschi	Weichtiere
P		Pesce e prodotti a base di pesce	Fisch
S1		Senape e prodotti a base di senape	Senf
S2		Semi di sesamo	Sesamsamen
S3		Sedano e prodotti a base di sedano	Sellerie
S4		<i>Anidride solforosa e solfiti</i>	<i>Schwefeldioxid und Sulfite</i>
S5		<i>Soia e prodotti a base di soia</i>	<i>Soja</i>
U		Uova	Eier
#		<i>Maiale o derivati</i>	<i>Schweinefleisch oder Schweine- Erzeugnisse</i>

Informazione di provenienza pesci- Fisch-Herkunfts Info

(NO) Norvegia – (VN) Vietnam - * Pesce di allevamento / Zuchtfische