



LA FARFALLA

R I S T O R A N T E

À la carte

Il team di servizio e della cucina
le danno il 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!*

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*






Il nostro Highlight
 "Gli Asparagi"
 Unser Highlight
 "Die Spargeln"



Insalatina di asparagi con burrata e pomodorini confit			19.00
✓ <i>Spargelsalat mit Burrata und konfierten Kirschtomaten</i>			
+ prosciutto crudo ticinese San Pietro			+7.50
+ Tessiner Rohsciniken "San Pietro"			
Crema di asparagi			8.00
✓ <i>Pürierte Spargel-Cremesuppe</i>			
		1/2	1/1
Spaghetti alla carbonara d'asparagi			16.00
✓ <i>Spaghetti an Spargel-Carbonara</i>			22.00
Risotto agli asparagi con caprino e pepe nero			15.00
✓ <i>Spargelrisotto mit Ziegenkäse und Schwarzpfeffer</i>			21.00
Asparagi alla parmigiana			14.00
✓ <i>Spargel nach Parmesaner Art</i>			18.00
Accompagnati da salsa olandese e patate lesse			
<i>Serviert mit Hollandaise Sauce und Salzkartoffeln</i>			
con uovo al tegamino			16.00
✓ <i>mit Spiegelei</i>			22.00
con salmone affumicato* (NO)			17.00
mit geräuchertem Lachs* (NO)			24.00

...inoltre con tutti i nostri piatti principali à la carte
 potete ordinare asparagi come contorno...
 ...zusätzlich können Sie Spargel als Beilage zu alle unsere
 à la carte Hauptgerichte bestellen...

Antipasti / Vorspeisen

		125g	175g
	Tartar di filetto di manzo tagliato al coltello con pomodorini essiccati e pane tostato <i>Rindstatar mit getrockneten Kirsch-Tomaten und Röstbrot</i>	 	25.00 32.00
✓	Formaggino Büscion caramellato con barbabietole in agrodolce, rucola e pinoli <i>Karamellisierter "Büscion-Käse"</i> <i>mit süsssauren Randen, Rucola und Pinienkerne</i>		12.00
	<i>Salmones affumicato</i> *(NO) con cipolle e capperi servito con wasabi e pane toast <i>Räucherlachs mit Zwiebeln und Kapern</i> <i>serviert mit Wasabi und Toastbrot</i>	 	18.00









Insalate / Salate



		Piccola Klein	grande Gross
	Insalata verde <i>Grüner Salat</i>		7.00
	Mista <i>Gemischt</i>	9.00	12.50

Zuppe / Suppen





	Zuppa del giorno <i>Tagessuppe</i>		8.00
✓	Crema di asparagi <i>Pürierte Spargel-Cremesuppe</i>		8.00

Antipasti caldi / Warme vorspeisen








			Entrata Vorspeise	Principale Hauptgang
	Risotto alle erbe e limone con gamberoni saltati <i>Risotto an Kräuter und Zitrone</i> <i>mit gebratene Riesengarnelen</i>	  	19.00	26.00
✓	Agnolotti al tartufo su fonduta al formaggio d'alpe <i>Trüffelravioli auf Alpkäse-Sauce</i>	  	17.00	23.00
	Fettuccine al ragù di pomodorini profumato al basilico, mantecate alla burrata pugliese <i>Feine Nudeln an Kirschtomaten-Ragout</i> <i>und Basilikum parfümiert mit Burrata aus Apulien</i>	 	16.00	22.00

Tagliatelle, Spaghetti oppure/oder Penne con salsa a scelta/mit Sauce nach Wahl		14.00	18.00
Al pomodoro / an Tomatensauce			
Bolognese  			
Carbonara 			
Pesto 			

Pesci e Crostacei / Fisch und Meeresfrüchte

Pesce del giorno <i>Tagesfisch</i>		1/2 24.00	1/1 27.00
Gamberoni trifolati con guazzetto mediterraneo ^{(VN)*} <i>Gebratene Riesengarnelen mit mediterranem Sud</i>		26.00	32.00
Filettini di pesce persico in pastella ^{(RU) [RV]} serviti con salsa tartara <i>Eglifilets im Backteig serviert mit Tartaresauce ^{(RU) [RV]}</i>	  	24.00	34.00

Carni / Fleischgerichte

Guancine di maiale brasate al vino rosso con verdure <i>An Rotwein geschmorte Schweinebäckchen mit feinem Gemüse</i>	 	ca. 120g 19.00	ca. 200g 26.00
Scaloppina di vitello alla viennese <i>Wienerschnitzel vom Kalb</i>	  	25.00	38.00
Filetto di manzo grigliato con burro aromatico della casa <i>Grilliertes Rindsfilet mit Gewürzbutter des Hauses</i>		32.00	45.00
Scaloppina di vitello alla griglia con jus alle erbe <i>Gegrilltes Kalbsschnitzel mit Kräuterjus</i>		27.00	40.00
Piccata di vitello alla milanese <i>Kalbpiccata nach Mailänder Art</i>		25.00	38.00

La sua scelta di contorni per i piatti di pesce e carne:
Insalatina di stagione, verdure del giorno, carote al vapore,
spinaci saltati, riso bianco alle erbe,
patate lesse, patate schiacciate o patatine fritte.

Ihre Beilagensauswahl zu den Fisch- und Fleischgerichten:
Saisonsalat, Tagesgemüse, gekochte Karotten,
geschmorter Fenchel, sautierter Spinat, weisser Reis mit Kräutern,
Salzkartoffeln, Kartoffelstampf oder Pommes Frites.

M E N U

Per i nostri ospiti più giovani / Für unsere jüngste Gäste

Prosciutto crudo
ticinese e melone
Tessiner Rohschinken
mit Honigmelone

CHF 12.00

Penne, spaghetti o gnocchi al
pomodoro, bolognese, pesto o
carbonara

Penne, Spaghetti oder Gnocchi
an Tomate, Bolognese oder
Carbonara

CHF 12.00

Patate fritte
Pommes frites

CHF 7.50



Pizza Margherita al
trancio
Pizza margherita
Tranche

CHF 8.00


Scaloppina viennese oppure
chicken nuggets con patate fritte
Wienerschitzel oder Chicken
Nuggets mit Pommes Frites

CHF 15.00

Formaggi / Käse

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

Dolci / Süßspeisen

- ✓ Tiramisú con fragole fresche
Tiramisu mit frischen Erbeeren    9.00
- ✓ Macedonia di frutta fresca
Frischer Fruchtsalat 8.00
- ✓ Crème caramel
Crème Caramel   8.00
- ✓ Tartelette con crema[#] e frutta fresca
Tartelette mit Crème[#] und frischen Früchten    4.50
- Dolce del giorno
Tagesdessert 8.00
- Pallina di gelato a scelta
Eiskugel nach Wahl 3.20
- Supplemento panna
Zuschlag für Rahm 0.50

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
	<i>Anidride solforosa e solfiti</i>	<i>Schwefeldioxid und Sulfite</i>
	<i>Soia e prodotti a base di soia</i>	<i>Soja</i>
	Uova	Eier
#	<i>Maiale o derivati</i>	<i>Schweinefleisch oder Schweine-Erzeugnisse</i>

Informazione di provenienza pesci e carni

Fisch/Fleisch Herkunfts Informationen

*La carne è di provenienza Svizzera se non dichiarato diversamente/
Das Fleisch ist von Schweizer Herkunft, wenn nicht anders deklariert*

(NO) Norvegia – (VN) Vietnam - (RU) Russia-(FR) Francia

** Pesce di allevamento / Zuchtfische*

*** Può essere stato prodotto con antibiotici e/o altre sostanze antimicrobiche per aumentare le prestazioni degli animali/ Kann mit Hormonhaltigen Substanzen produziert sein um die Leistung der Tiere zu fördern*

