



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) Pane tostato e burro del caseificio <i>Rinds-Tatare mit getoastetem Brot und Butter</i> (CH)	    	140g 27.00	200g 35.00
Tartare di salmone alla panna acida con pane tostato e salsa al rafano (NO) <i>Lachs-Tatare mit Sauer-Rahm, getoastetem Brot und Meerrettichsauce</i> (NO)	   	140g 28.00	200g 36.00
Tagliere di salumi misti nostrani e formaggi delle valli Grissini artigianali (CH) <i>Tessiner-Teller mit Käse und hausgemachte "Grissini"</i> (CH)		16.00	25.00












## Insalate / Salate

	Piccola klein	grande gross
Insalata verde <i>Grüner Salat</i>	7.00	
Insalata Mista <i>Gemischter Salat</i>	9.00	12.50
Insalata di cicorino primaverile, cipolla rossa, büscion, e noci <i>Frühlings-Chicoréesalat mit roten Zwiebeln, Büscion-Käse und Walnüssen</i>	  12.00	16.50

## Zuppa / Suppen

Zuppa del giorno <i>Tagessuppe</i>	9.00
---------------------------------------	------

## Primi piatti / Erste gerichte

	Entrata Vorspeise	Piatto principale Hauptgang
 Risotto al pesto di aglio orsino e panna acida <i>Risotto mit Bärlauchpesto und Sauerrahm</i>	  19.00	24.00
Plin fatti in casa di ricotta e spinaci, scaglie di parmigiano al burro e salvia <i>Hausegemachte "Ravioli del Plin" mit Quark, Spinat, Parmesanflocken und Salbei-Butter</i>	   19.00	25.00
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*

grande  
gross

Pescato del giorno  
*Tagesfisch*

prezzo del giorno/  
*Tagespreis*

Gamberoni grigliati con olio alle erbe aromatiche (VN)  
*Gegrillte Riesengarnelen mit Kräuteröl<sup>(VN)</sup>*



36.00

Filettini di luccioperca croccanti alla birra con salsa tartara (DE)  
*Knusprige Zanderfilets in Bier-Teig mit Tartare Sauce<sup>(DE)</sup>*



36.00

## Carni / *Fleischgerichte*

ca  
200g

Viennese di vitello (CH)  
*Kalbs-Wienerschnitzel<sup>(CH)</sup>*



38.00

Saltimbocca di vitello al prosciutto crudo Ticinese (CH)  
*Kalbs-Saltimbocca mit Tessiner Rohschinken<sup>(CH)</sup>*



43.00

Paillard di vitello grigliata (CH)  
*Gegrilltes Kalbs-Schnitzel<sup>(CH)</sup>*

40.00

Cordon bleu di vitello al formaggio d'alpe (CH)  
*Kalbs-Cordon bleu mit Bergkäse<sup>(CH)</sup>*



41.00

### 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 (IT) ai pomodorini e mozzarella  
*Pinsa mit Cherry Tomaten und Mozzarella*



14.50

Spaghetti/penne/ gnocchetti al pomodoro o bolognese (CH)  
*Spaghetti/Penne/ an Tomatensauce oder Bolognese<sup>(CH)</sup>*

12.00

Viennese di vitello/Chicken nuggets con patatine (CH)  
*Kalbs-Wienerschnitzel/Chicken Nuggets mit Pommes Frites<sup>(CH)</sup>*



15.00


✓ Patatine fritte/ *Pommes Frites* 7.50

## Formaggi / Käse

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

## Dolci / Süßspeisen

✓ Macedonia di frutta fresca 9.50  
*Frischer Fruchtsalat*

✓ Crème caramel   9.50  
*Karamell Köpfchen*

✓ Panna cotta alla vaniglia   9.50  
*Vanille-Panna Cotta*

Dolce del giorno 8.50  
*Tagesdessert*

Fragole fresche con panna doppia di Gruyère e meringhe   13.00  
*Frische Erdbeeren mit Gruyère-Doppelrahm und Meringue*

Torta del giorno 6.50  
*Tageskuchen*

Pallina di gelato a scelta 3.20  
*Eiskugel nach Wahl*

Supplemento panna 1.00  
*Zuschlag für Rahm*

# 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>
	<i>Uova</i>	<i>Eier</i>
#	<i>Maiale o derivati</i>	<i>Schweinefleisch oder Schweine-Erzeugnisse</i>

## Informazione provenienza pesce

### Fisch-Herkunfts Information

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

Le preparazioni a base di pane sono prodotte in Svizzera. Le eccezioni sono dichiarate separatamente  
*Alle Brote und Gebäcke wurden in der Schweiz produziert. Ausnahmen werden separat deklariert*