

La nostra carta

I nostri piatti sono preparati principalmente con ingredienti di stagione e di origine biologica*. Verdure e legumi di “ProSpecieRara”^{*} vengono coltivati in parte nel nostro orto e sulla carta appaiono contrassegnati dallo speciale logo PSR. Le paste fatte in casa sono prodotte con cereali macinati freschi per mantenerne il gusto e garantirne la genuinità. I piatti che sulla carta sono contrassegnati dal logo “Fourchette Verte”^{*} rispettano i principi nutrizionali che garantiscono un corretto equilibrio alimentare (1/3 di alimenti ricchi di fibre e di elementi antiossidanti, 1/3 alimento energetico ricco di carboidrati e 1/3 di alimento costruttore ricco in proteine). Le preparazioni culinarie offerte in questa carta sono interamente “fatte in casa”, secondo i criteri stabiliti da Gastroticino.*

Unsere Speisekarte

Unsere Gerichte werden vorwiegend mit saisonalen und biologischen Produkten zubereitet. Regelmässig bieten wir Gerichte aus Produkten von “ProSpecia-Rara”^{*} an, zum teil aus unserem hoteleigenen Garten. Diese Gerichte kennzeichnen wir auf der Speisekarte mit dem speziellen PSR Logo. Die Teigwaren stellen wir in unserer Küche aus frisch gemahlenem Getreide her. Die mit dem Logo “Fourchette Verte”^{*} gekennzeichneten Gerichte auf unserer Speisekarte erfüllen die Kriterien einer ausgewogenen, gesunden Ernährung (1/3 der Lebensmittel sind reich an Ballaststoffen und Antioxidantien, 1/3 sind energiegeliche Lebensmittel und reich an Kohlehydraten und 1/3 sind proteinreiche Lebensmittel). Die kulinarischen Angebote auf dieser Speisekarte sind ausschliesslich “hausgemacht” nach den Kriterien des Gastroticino.**

Se avete allergie o intolleranze alimentari o se seguite una dieta particolare comunicatelo al nostro personale di servizio: volentieri prepareremo pietanze senza lattosio, senza glutine e naturalmente pietanze per gli ospiti che prediligono la cucina vegana.

Wenn Sie unter Nahrungsmittelallergien oder Unverträglichkeiten leiden oder wenn Sie eine spezielle Diät benötigen, teilen Sie dies unseren Servicemitarbeitenden mit: gerne bereiten wir Ihnen laktose- oder glutenfreie Gerichte zu und selbstverständlich auch vegane Köstlichkeiten.

(*)



- La gemma bio è sinonimo di
- Produzione bio nell'intera azienda (cicli chiusi) e biodiversità naturale nell'azienda bio
 - Piacere, gusto, genuinità
 - Allevamento e foraggiamento degli animali da reddito particolarmente rispettosi della specie
 - Rinuncia all'impiego di tecnologia genetica
 - Rinuncia a trattamenti e a concimi chimici
 - Rinuncia a additivi come aromi e coloranti
 - Trasformazione delicata delle derrate alimentari
 - Controlli regolari indipendenti della produzione e della trasformazione

- Die Knospe steht für*
- *Gesamtbetriebliche Bioproduktion (geschlossener Kreislauf) und natürliche Vielfalt auf dem Biohof*
 - *Besonders artgerechte Nutztierhaltung und -fütterung*
 - *Verzicht auf den Einsatz von Gentechnik*
 - *Verzicht auf chemisch-synthetische Spritzmittel und Kunstdünger*
 - *Verzicht auf unnötige Zusatzstoffe wie Aroma- und Farbstoffe*
 - *Schonende Verarbeitung der Lebensmittel*
 - *Regelmässig unabhängige Kontrolle von Anbau und Verarbeitung*



- ProSpecieRara
- Salvaguarda la diversità di piante e animali utilizzati in agricoltura
 - Raccoglie e diffonde le conoscenze ed i valori culturali legati alle varietà e alle razze tradizionali
 - Rende accessibili le sementi e gli animali rari per tutti
 - Aumenta le possibilità di sopravvivenza delle varietà e delle razze in via di estinzione promuovendone il mercato ed il consumo
 - Opera un importante contributo alla nostra sicurezza alimentare preservando le varietà rare e le razze di animali tradizionali per le future generazioni

- ProSpecieRara*
- *Rettet und behütet die Vielfalt der Kulturpflanzen und Nutztiere*
 - *Erhältet und vermittelt das Wissen und die kulturellen Werte der traditionellen Sorten und Rassen*
 - *Vermittelt den Zugang zu Saatgut und Zuchtieren für jedermann*
 - *Stärkt die gefährdeten Sorten und Rassen über die Förderung der Vermarktung von Spezialitäten*
 - *Leistet mit der Erhaltung der Kulturpflanzen- und Nutztiervielfalt einen wichtigen Beitrag an die Sicherheit unserer Nahrungsmittelversorgung*



“Fourchette Verte”, è un marchio di qualità nutrizionale che, nell'ambito della promozione della salute e della prevenzione di alcune malattie (alcuni tipi di tumore, disturbi cardiovascolari, obesità), concilia piacere e salute.

“Fourchette verte” verbindet die Elemente Essvergnügen und Gesundheit in Restaurants. Das Label ist Teil der Gesundheitsförderung und Prävention von Krankheiten wie Herz-Kreislauf-Erkrankungen, Übergewicht und Krebserkrankungen.



Può essere designato “fatto in casa” un piatto, contorno, salsa, ecc. preparato/lavorato/cotto interamente nella cucina del ristorante a partire da materie prime fresche, utilizzando ingredienti tradizionali.

“Hausgemacht” kann sich ein Gericht nennen, wenn es komplett in der Restaurantküche hergestellt ist und ausschliesslich landwirtschaftliche Rohstoffe verwendet werden.

Piatti freddi *Kalte Teller*

1/2 porz.

Carne secca <i>Trockenfleisch</i>	22.-	12.-
Prosciutto crudo <i>Rohschinken</i>	21.-	12.-
Affettato misto <i>Gemischte Tessiner Fleischplatte</i>	21.-	13.-
Salametto di maiale <i>Schweinssalametti</i>	9.-	
Formagella di Maggia (Lorenzetti) <i>Weichkäse aus Maggia</i>	8.50	
Formaggio Cimalmotto (Senn) <i>Hartkäse aus Cimalmotto</i>	9.50	
Formaggio Vallemaggia (Coppini) <i>Kuh-Ziegenkäse aus der Vallemaggia</i>	9.50	
Formaggino fresco (mucca o capra) <i>Frischkäse (aus Kuh- oder Ziegenmilch)</i>	9.-	
Formaggi misti <i>Gemischte Käseplatte</i>	16.-	
Hummus (pasta di ceci alla mediorientale) <i>Hummus (Kichererbsenpaste mediorientalische Art)</i>	8.50	5.-
Porzione olive miste <i>Portion gemischte Oliven</i>	5.-	

Insalate *Salate*

Insalata verde <i>Grüner Salat</i>	7.-	5.-
Insalata mista <i>Gemischter Salat</i>	10.50	8.-
Insalata ricca con tofu all'aceto balsamico <i>Reichhaltiger Salat mit Tofu an Balsamicosauce</i>	17.-	

Paste fatte in casa *Hausgemachte Teigwaren*

1/2 porz.

Tagliatelle integrali al pomodoro
Vollkornnudeln mit Tomatensauce

18.- 11.-

Gnocchi allo zafferano
Kartoffelgnocchi an Safran Sauce

21.- 13.50

Ravioli integrali di ricotta e spinaci al burro e salvia
*Vollkornravioli gefüllt mit Quark und Spinat
an Butter und Salbei*

19.- 12.-

Le mezze porzioni di pasta consumate
come piatto principale
*Für halbe Portionen Teigwaren die als Hauptgericht
konsumiert werden*

+ 2.-

Piatto per bambini *Kinderteller*

Scaloppine di seitan impanato con patate arrosto
e insalata
*Panierter Seitan mit gebratenen Kartoffeln
und Salat*

16.-

Dessert

Gelati fatti in casa
Hausgemachte Glace

(la pallina / die Kugel) 3.-

Panna + 1.-
Rahm

vedi proposte della settimana
siehe Angebot der Woche

Le nostre pizze *Unsere Pizzas*

Margherita pomodoro, mozzarella, basilico fresco <i>Tomaten, Mozzarella, frischer Basilikum</i>	13.50
Pugliese Pomodoro, mozzarella, cipolle, origano <i>Tomaten, Mozzarella, Zwiebeln, Oregano</i>	15.50
Prosciutto cotto Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, origano <i>Tomaten, Mozzarella, gekochter Schinken, Oregano</i>	17.-
Napoli Pomodoro, mozzarella, acciughe, capperi, origano <i>Tomaten, Mozzarella, Sardellen, Kapern, Oregano</i>	16.50
Tonno e cipolle Pomodoro, mozzarella, tonno, cipolle, capperi, origano <i>Tomaten, Mozzarella, Thunfisch, Zwiebeln, Kapern, Oregano</i>	18.50
Carciofi Pomodoro, mozzarella, carciofi, aglio, origano <i>Tomaten, Mozzarella, Artischocken, Knoblauch, Oregano</i>	18.50
4 stagioni Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi, carciofi, olive, origano <i>Tomaten, Mozzarella, gekochter Schinken, Pilze, Artischocken, Oliven, Oregano</i>	18.50
Al crudo Pomodoro, mozzarella, prosciutto crudo, rucola, sbrinz <i>Tomaten, Mozzarella, Rohschinken, Rucola, Sbrinz</i>	19.50
5 formaggi Mozzarella, alpe, fontina, taleggio, grana trentino <i>Mozzarella, Alpkäse, Fontina, Taleggio, Grana</i>	18.50
Calzone Pomodoro, mozzarella, funghi, prosciutto, carciofi, uovo <i>Tomaten, Mozzarella, Pilze, Schinken, Artischocken, Ei</i>	19.-
Gorgonzola Pomodoro, mozzarella, gorgonzola, origano <i>Tomaten, Mozzarella, Gorgonzola, Oregano</i>	17.50
Calabrese Pomodoro, mozzarella, salame, olive, acciughe, olio piccante <i>Tomaten, Mozzarella, Salami, Oliven, Sardellen, pikantes Öl</i>	18.50

Mediterraneo Pomodoro, mozzarella, gamberetti, rucola <i>Tomaten, Mozzarella, Crevetten, Rucola</i>	20.-
Delicata Pomodoro, mozzarella, mascarpone, prosciutto cotto, rucola <i>Tomaten, Mozzarella, Mascarpone, gekochter Schinken, Rucola</i>	18.50
Carbonara Pomodoro, mozzarella, pancetta, uovo <i>Tomaten, Mozzarella, Speck, Ei</i>	19.-
Cristallina Pasta integrale, pomodoro, mozzarella, mozzarella di bufala, verdure alla greca, erbe aromatiche <i>Vollkornteig, Tomaten, Mozzarella, Büffel Mozzarella, gemischte Gemüse griechischer Art, Kräuter</i>	18.50
Vegana Pomodoro, olive verdi, formaggio vegano, pomodori secchi e pepe di Bignasco <i>Tomaten, grüne Oliven, Vegankäse, getrocknete Tomaten, Pfeffer aus Bignasco</i>	19.50

Pizze per bambini

Pizza für Kinder

Margherita Pomodoro, mozzarella <i>Tomaten, Mozzarella</i>	9.-
Prosciutto cotto Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto <i>Tomaten, Mozzarella, gekochter Schinken</i>	10.50

Tutte le pizze si possono ordinare anche piccole
Alle Pizzas sind in kleinen Portionen erhältlich

Supplemento per ingrediente in più <i>Zuschlag für mehr Zutaten</i>	+ 1.- / 3.50
Pizza con pasta integrale <i>Pizza mit Vollkornteig</i>	+ 1.50

I nostri fornitori principali:
Unsere Hauptlieferanten:
– Linea Bioverde, Renzo Cattori, Cadenazzo
– Panetteria Mehltreter, Losone
– Macelleria Stettler, Langenthal
– Macelleria Femminis, Cavigno
– Guido Leutenegger, Coglio
– Gastromarina sagl, Losone