

IL NOSTRO CHEF DI CUCINA ALBERTO AGOSTI E LA SUA BRIGATA  
COADIUVATO DAL MAITRE D'HOTEL ROBERTO BASILE E IL SUO TEAM,  
HANNO IL PIACERE DI PROPORVI LE LORO SPECIALITA

*Unser Küchenchef, Alberto Agosti und seine Brigade, unterstützt vom  
Maître d'Hôtel Roberto Basile und seinem Team, freuen sich, Sie mit  
ausgesuchten Köstlichkeiten aus Küche und Weinkeller zu verwöhnen*

*Notre Chef de cuisine, Alberto Agosti et sa brigade, en collaboration  
avec le Maître d'Hôtel Roberto Basile et son team sont heureux de vous  
proposer leurs spécialités*



PIATTI VEGETARIANI / *Vegetarische Gerichte / plats végétariens*

### **MENU DEL GIORNO / TAGESMENU / MENU DU JOUR**

SOLO LA SERA / *nur am Abend / seulement le soir*

MENU COMPLETO (4 portate a scelta) CHF 45

4 Gänge zur Auswahl / *4 plats au choix*

SENZA ZUPPA O SUCCO

ohne Tagessuppe oder -Saft / *sans soupe ou jus du jour* CHF 39

PIATTO PRINCIPALE / Hauptgang / *plat principale* CHF 30

SERVIZIO E IVA 7.7% COMPRESI - *Service & MwSt 7.7% inbegriffen -  
Service et TVA 7.7% compris*

PREZZI INDICATI IN CHF - *angegebene Preise in CHF - prix indiqués en CHF*



## *Piatti della cacciagione*

<p>GNOCCHI DI ZUCCA AL LARDO AFFUMICATO BRICIOLE D'AMARETTI E SALVIA <i>Kürbis-Gnocchi mit geräuchertem Speck und Amaretti-Salbeibrösel</i> <i>Gnocchis de courges au lard fumé et miette d'amaretti et sauge</i></p>	20
<p>PETTO DI QUAGLIA ARROSTITO, FUNGHI MISTI PADELLATI TORTINO DI RISO CROCCANTE ALLO ZAFFERANO <i>Gebratene Wachtelbrust mit gemischten Pilzen</i> <i>knuspriges Reis-Törtchen mit Safran</i> <i>Suprême de caille rôti et champignons mée</i> <i>timbale de riz croquant au safran</i></p>	24
<p>CARPACCIO DI CAPRIOLO, FINFERLI CROCCANTI NOCCIOLE TOSTATE E IL LORO OLIO <i>Carpaccio vom Reh mit knackigen Pfifferlingen</i> <i>geröstete Haselnüsse mit ihrem Öl</i> <i>Carpaccio de chevreuil aux chanterelles croquantes</i> <i>noisettes torréfiées et leur huile</i></p>	25
<p>COSTOLETTA DI CERVO, SALSA CREMOSA AI FUNGHI PORCINI SPATZLI, CAVOLO ROSSO BRASATO ALLE MELE <i>Kotelett vom Hirsch mit cremiger Steinpilz-Sauce</i> <i>golden gebratene Spätzli und Rotkraut an Apfel</i> <i>Côtelette de cerf avec sauce crémeuse aux cèpes</i> <i>spatzlis dorés et choux rouges avec pomme</i></p>	40
<p>SELLA DI CAPRIOLO BELLAVISTA SERVITA CON : SPATZLI, CAVOLI ROSSI BRASATI, CASTAGNE, MELA E RIBES, CAVOLINI DI BRUXELLES, PERA AL VINO ROSSO E FUNGHI PORCINI <i>Rehrücken Bellavista serviert mit:</i> <i>Spätzli, braisiertem Rotkohl, Kastanien, Äpfel und Johannisbeeren,</i> <i>Rosenkohl, Birne an Rotwein und Steinpilzen</i> <i>Selle de chevreuil Bellavista servie avec:</i> <i>spatzlis, chou rouge braisé, châtaigne, pommes et groseilles</i> <i>chou de Bruxelles, poire au vin rouge et bolets</i></p>	

(2 persone/Personen/personnes) CHF 115.-


# L'angolo Vegetariano

-  RUCOLA AL BALSAMICO, POMODORINI  
E MOZZARELLA DI BUFALA 16  
*Rucola an Balsamico mit Kirschtomaten und Büffel-Mozzarella*  
*Roquette avec vinaigre balsamique,*  
*tomates cerises et mozzarella de buffle*
-  SINFONIA DI VERDURE GRIGLIATE 16/21  
CON TOMINO IMPANATO  
*Sinfonie von gegrilltem Gemüse mit paniertem Tomino-Käse*  
*Symphonie de légumes grillés et fromage tomme pané*
-  SPAGHETTI INTEGRALI "ALLA CHECCA" 15/20  
(POMODORINI, AGLIO, BASILICO, MOZZARELLA DI BUFALA)  
*Vollkorn-Spaghetti "alla checca"*  
*(mit Kirschtomaten, Knoblauch, Basilikum, Büffelmozzarella)*  
*Spaghettis complets "alla checca"*  
*(avec tomates cerises, ail, basilic, mozzarella de buffle)*
-  CARPACCIO DI BARBABIETOLE, GERMOGLI DI RAPANELLO 18  
ARANCE E VINAIGRETTE AI LAMPONI  
*Randen-Carpaccio mit Radieschen-Sprossen,*  
*an Orangen mit Himbeervinaigrette*  
*Carpaccio de betteraves rouges, germes de radis,*  
*oranges et vinaigrettes aux framboises*
-  SCALOPPE DI MELANZANA DORATE ALLE ERBE 19  
CON PROVOLA AFFUMICATA E POMODORINI CONFIT  
*An Kräutern gebratene «Auberginen-Schnitzel»*  
*mit geräuchertem Provola-Käse und konfierten Kirschtomaten*  
*Escalopes d'aubergines dorés aux herbes,*  
*fromage Provola fumé et tomates cerises confites*

# Le nostre specialità regionali

	<b>PIATTO TICINESE</b>	<b>17/22</b>
	<i>Tessiner Teller mit Aufschnitt und Käse aus der Region</i> <i>Plat tessinois avec charcuterie et fromages régionaux</i>	
	<b>MINISTRONE DI VERDURE CON PESTO ALLE ERBE</b>	<b>9</b>
	<i>Gemüse-Minestrone mit Bergkräuter-Pesto</i> <i>Minestrone de légumes au pesto d'herbes de la montagne</i>	
	<b>GNOCCHETTI VERDI AL RAGÚ DI PORCINI</b>	<b>17/22</b>
	<i>Grüne Gnocchi mit Steinpilz-Ragout</i> <i>Gnocchis verts au ragout de cèpes</i>	
	<b>POLENTA ARROSTITA CON LUGANIGHETTA <sup>(CH)</sup> IN UMIDO</b>	<b>18</b>
	<i>Geröstete Polenta mit gedämpfter Luganighetta</i> <i>Polenta rôti et luganighetta à la vapeur</i>	
	<b>OSSOBUCO DI VITELLO IN GREMOLATA</b>	<b>38</b>
	<b>CON RISOTTO ALLO ZAFFERANO</b> <i>Tessiner Kalbshaxe mit Gremolata</i> <i>serviert mit Safranrisotto</i> <i>Ossobuco de veau avec gremolata</i> <i>servi d'un risotto au safran</i>	
	<b>BRASATO DI MANZO AL MERLOT CON POLENTA &amp; VERDURE</b>	<b>38</b>
	<i>Rindschmorbraten an Merlotsauce mit Polenta und Gemüse</i> <i>Boeuf braisé au Merlot avec polenta dorée et légumes</i>	
	<b>LAVARELLO<sup>(CH)</sup> DORATO ALLE ERBE E BURRO ALLE MANDORLE</b>	<b>38</b>
	<b>PATATE NATURALI E VERDURE</b> <i>Gebratener Felchen an Kräutern und Mandel-Butter,</i> <i>dazu Dampfkartoffeln und Gemüse</i> <i>Féra doré aux herbes et beurre aux amandes,</i> <i>pommes natures et légumes</i>	

## Antipasti

-  PRALINE DI FORMAGGIO FRESCO ALLE ERBE E NOCCIOLE 19  
CONFIT DI CIPOLLA ROSSA ALL'ACETO DI LAMPONI  
*Praliné vom Frischkäse mit Kräutern und Haselnuss,  
Konfit von der roten Zwiebel mit Himbeer-Essig  
Praliné de fromage frais aux herbes et noisettes,  
confit d'oignons rouges au vinaigre de framboise*
-  UOVO POCHE SU SPUMA DI PATATE TARTUFATA 21  
PORCINI CROCCANTI E GLASSA AL BALSAMICO  
*Pochiertes Ei auf getrüffelter Kartoffel-Spuma,  
dazu knackige Steinpilze und reduzierter Balsamico  
Oeuf poché sur mousse de pommes de terre truffée,  
bolets croquants et balsamique glacé*
- PROSCIUTTO DI CINGHIALE<sup>(EU)</sup> CON FICHI AL CASSIS 23  
*Schinken vom Wildschwein mit Feigen & Cassis  
Jambon du sanglier et figues au Cassis*
- BATTUTO DI MANZO AL COLTELLO (FREDDO) 26  
TARTUFO NERO E CHIPS DI GRANA  
*Grob geschnittenes Fleisch vom Rind (kalt), schwarzer Trüffel und Grana-Chips  
Viande de boeuf coupé au couteau (froid), truffes noires et chips de grana*

## Le Insalate

- INSALATA MISTA (*Gemischter Salat / Salade mêlée*) 10  
INSALATA VERDE IN FOGLIA (*Grüner Salat / Salade verte*) 8  
(SALSE: ITALIANA, FRANCESE, THOUSAND ISLANDS & BALSAMICO)

## Le Zuppe

-  MINISTRONE DI VERDURE CON PESTO ALLE ERBE 9  
*Gemüse-Minestrone mit Kräutern  
Minestrone de légumes aux herbes*
-  VELLUTATA DI ZUCCA CON I SUOI SEMI TOSTATI 10  
*Samtsuppe vom Kürbis mit seinen gerösteten Kernen  
Velouté de courge avec ses graines rôties*
- PASTA, FAGIOLI E COZZE 12  
*Bohnencremesuppe mit Pasta und Miesmuscheln  
Crème d'haricots avec pâtes et moules*

## Paste & Risotti

GNOCCHI DI ZUCCA ALLO SPECK, AMARETTI E SALVIA <i>Kürbis-Gnocchi mit Speck, Amaretti und Salbei</i> <i>Gnocchis de courge au lard, amaretti et sauge</i>	20
TAGLIATELLE FATTE IN CASA AL RAGU DI CINGHIALE <i>Hausgemachte Tagliatelle mit Wildschweinragout</i> <i>Tagliatelles fait-maison et ragoût de sanglier</i>	22
RISOTTO CARNAROLI AI GAMBERI E PORCINI <i>Carnaroli-Risotto mit Garnelen und Steinpilzen</i> <i>Risotto Carnaroli aux crevettes et bolets</i>	23
RAVIOLI DI PASTA AL NERO DI SEPPIA CON FARCIA AL SALMONE IN FUMETTO DI CAPPERI, LIMONE E POMODORO CONCASSE <i>Dunkle Ravioli (geschwärzt mit Tintenfischtinte) gefüllt mit geräuchertem Lachs</i> <i>im Sud von Kapern, Zitronen und gewürfelten Tomaten</i> <i>Raviolis noir (coloré à l'encre de seiche) farcis de saumon fumé</i> <i>au court-bouillon de câpres, citron et tomates concassés</i>	24
SPAGHETTI A SCELTA ( <i>nach Wahl, au choix</i> ) POMODORO / BOLOGNESE / AGLIO, OLIO & PEPERONCINO / CARBONARA	18

## I Pesci

FRITTO DI GAMBERI E CALAMARI, VERDURE IN TEMPURE MAIONESE ALL'AGLIO DOLCE <i>Im Teig frittierte Garnelen und Kalmaren mit Gemüse-Tempura</i> <i>serviert mit Mayonnaise von süßem Knoblauch</i> <i>Crevettes et calmars frits, tempura de légumes et mayonnaise à l'ail doux</i>	35
SCALOPPA DI ROMBO AL FORNO SU PUREA DI SEDANO TARTUFATA, FINFERLI SALTATI AL TIMO <i>Im Ofen zubereitete Schnitte vom Steinbutt</i> <i>auf getrüffeltem Selleriepüree und Pfifferlingen an Thymian</i> <i>Tranche de turbot préparé au four</i> <i>sur mousse de céleri truffé et chanterelles sautées au thym</i>	40
FILETTI DI PESCE PERSICO <sup>(EST)</sup> AL LIMONE E PEPE ROSA PATATE PREZZEMOLATE E VERDURA AL BURRO <i>Eglifilets an Zitrone und rosa Pfeffer</i> <i>Petersilienkartoffeln und Butter-Gemüse</i> <i>Filets de perches au citron et poivre rose</i> <i>pommes de terre persillées et légumes au beurre</i>	40

## Le Carni

SMINUZZATO DI FEGATO DI VITELLO ALLE ERBE E MARSALA POLENTA ARROSTITA E VERDURE AL BURRO <i>Kalbsleber-Geschnetzeltes mit Kräutern und Marsala gebratene Polenta und Buttergemüse Emincé de foie de veau aux herbes et Marsala polenta sauté et légumes au beurre</i>	38
TAGLIATA DI FILETTO DI MAIALE AI FUNGHI MISTI TAGLIATELLE AL BURRO <i>Tagliata vom Schweinsfilet mit gemischten Pilzen serviert mit Butter-Tagliatelle Tagliata de filet de porc aux champignons variés tagliatelles au beurre</i>	39
FILETTO DI MANZO CON SCALOPPA DI PATE DI FEGATO SALSA AL MADEIRA, PATATE NOVELLE E VERDURA DI STAGIONE <i>Rindsfilet mit Leberpasteten-Tranche an Madeira Frühkartoffeln und Saisongemüse Filet de boeuf avec tranche de paté de foie, sauce Madeira pommes de terre nouvelles et légumes de saison</i>	44

## Dalla Griglia

FILETTO DI MANZO (180gr) <i>Rindsfilet (180gr) / Filet de boeuf (180gr)</i>	40
PAILLARD DI VITELLO <i>Kalbspaillard / Paillard de veau</i>	38
CODE DI GAMBERI BLACK TIGER (6 pezzi) <i>Krevettenschwänze / queue de langoustines</i>	38

---

CON BURRO ALLE ERBE, PATATE NOVELLE & VERDURA ALLA GRIGLIA  
MIT KRÄUTERBUTTER, FRÜHKARTOFFELN UND GRILLGEMÜSE  
AVEC BEURRE AUX HERBES, POMMES NOUVELLES ET LEGUMES GRILLES

## I Formaggi

SCELTA DEI FORMAGGI DELLE NOSTRE VALLI E ZONE LIMITROFI, MIELE, UVA E NOCI	14
<i>Käseauswahl aus dem Tessin und angrenzenden Gebieten Trauben und Baumnüssen</i>	
<i>Choix de fromages de nos vallées et régions limitrophes miel, raisins et noix</i>	

## I Dolci

CREME BRULEE AL PROFUMO D'ARANCIO	10
<i>Gebrannte Crème mit Orange parfümiert</i>	
<i>Crème brûlée parfumé à l'orange</i>	
CRESPELLA GRATINATA ALL'ANANAS E RUM	10
<i>Pfannkuchen gratiniert mit Ananas und Rhum</i>	
<i>Crêpe gratinée à l'anas et rhum</i>	
PANNA COTTA AL CAMELLO CON CREMA AL MARASCHINO	10
<i>Karamell - Panna-Cotta mit Maraschino-Creme</i>	
<i>Panna cotta au caramel et crème de Maraschino</i>	
VERMICELLES CON MERINGA E GELATO VANIGLIA	10
<i>Vermicelles mit Meringue und Vanille-Eis</i>	
<i>Vermicelles avec meringue et glace vanille</i>	
SEMIFREDDO AI MARRON GLACE CON SALSA AL NOCINO	12
<i>Marroni-Halbgefrorenes mit Nocino-Sauce</i>	
<i>Parfait-glacé aux marrons glacé avec sauce Nocino</i>	
DIVERSI SORBETTI & GELATI (CARTA SEPARATA)	
<i>Diverse Sorbets- &amp; Eissorten (separate Karte)</i>	
<i>Divers sorbets &amp; glaces (carte divers)</i>	



# Dichiarazione

L'ALBERGO BELLAVISTA COLLABORA CON FORNITORI DI FIDUCIA CHE CI GARANTISCONO SEMPRE OTTIMI PRODOTTI DI PRIMA QUALITÀ, DEL TERRITORIO E DI CERTIFICATA PROVENIENZA.

*Das Hotel Bellavista hat ein festes Lieferantenprofil. Die zum Teil langjährigen Lieferanten, geben jederzeit korrekt Auskunft über die Herkunft ihrer Fleisch- und Fischprodukte.*

*L'Hotel Bellavista s'approvisionne auprès de fournisseurs reconnus et compétents donnant des précisions fiables sur la provenance de leurs produits.*

---

VITELLO / Kalb / veau	CH
MANZO / Rind / boeuf	CH
MAIALE / Schwein / porc	CH
AGNELLO / Lamm / agneau	NZ/AUS
AFFETATO / Aufschnitt / charcuterie	CH/ITA
CAPRIOLO / Reh/ cerveuil	GB / AT
CERVO / Hirsch/ cerf	NZ
QUAGLIA / Wachtel / caille	FR
CINGHIALE / Wildschwein / sanglier	CZ
COZZE / Miesmuscheln / moules	ITA
GAMBERI / Garnelen / crevettes	VT
SALMONE / Lachs / saumon	NOR
ROMBO / Steinbutt / turbot	NL
CALAMARI / Kalmar / calmar	VT

## **ALLERGIE & INTOLLERANZE / ALLERGIEN & INTOLERANZEN ALLERGIES & INTOLERANCES**

CARI OSPITI. VOGLIATE COMUNICARE AL NOSTRO MAITRE D'HOTEL SE SOFFRITE DI ALLERGIE O INTOLLERANZE ALIMENTARI. CI PRENDEREMO CURA DI VOI.



*Müssen wir bei der Zubereitung Ihrer Speisen Spezielles beachten aufgrund einer Allergie oder Unverträglichkeit. Gerne steht Ihnen unser Service-Personal für weitere Informationen zu Verfügung*



*Veillez-nous informer si vous avez des allergies ou intolérances pour que nous puissions considérer ceci pendant la production des repas. Notre équipe du service est à votre disposition.*