

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*



PREPARATO FRESCO, ABBATTUTO DI TEMPERATURA NEI TERMINI PREFISSI
DALL'HACCP & DI SEGUITO CONGELATO

Frisch zubereitete Gerichte, gemäss HACCP schockgekühlt und eingefroren

Produits préparés frais, abaissés rapidement de température et congelés selon les prescriptions HACCP

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*

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*

L'angolo Vegetariano

-  MISTICANZA IN FOGLIE, PESCHE E MELONE 15
ALL'AGRETTO DI RIBES ROSSO
 *Gemischter Blattsalat mit Pfirsich und Melone an Johannisbeervinaigrette*
Salade mesclun avec pêche, melon et vinaigrette à la groseille
-  MOZZARELLA DI BUFALA SPUMA DI POMODORO ALLA VODKA 18
E SORBETTO AL BASILICO
 *Büffel-Mozzarella mit Tomatenspuma an Vodka und Basilikum-Sorbet*
Mozzarella de buffle, mousse aux tomates et vodka, sorbet au basilic
-  TROFIE SALTATE AL PESTO DI POMODORI SECCHI E MANDORLE 19
Gebratene Trofie an Pesto von getrockneten Tomaten und Mandeln
Trofies sautées au pesto de tomates séchées et amandes
-  CARPACCIO TIEPIDO DI MELANZANE, ZUCCHINE & POMODORI 19
CON OLIO ALL'ORIGANO E SCAGLIE DI PARMIGIANO REGGIANO
 *Lauwarmes Carpaccio von Auberginen, Zucchini & Tomaten*
mit Oregano-Öl und Parmesanspänen
Carpaccio tiède d'aubergines, courgettes et tomates
à l'huile d'origan et lamelles de parmesan
-  SINFONIA DI VERDURE GRIGLIATE CON TOMINO VODESE IMPANATO 17/22
Sinfonie von Gemüse mit paniertem Waadtländer-Tomme
Symphonie de légumes grillés et tomme vaudois pané

Le nostre specialità regionali

PIATTO TICINESE ^(CH) 18/23

Tessiner Teller mit Aufschnitt und Käse aus der Region
Plat tessinois avec charcuterie et fromages régionaux



MINISTRONE DI VERDURE 9



Gemüse-Minestrone
Minestrone de légumes



CHICCHE DI PATATE E SPINACI ALLA FONDUTA DI BLENIO 18/23



Kartoffel-Spinatgnocchi mit geschmolzenem Blenio-Käse
Gnocchis de pommes de terre et épinards avec fondue de fromage Blenio

RISOTTO CON LUGANIGHETTA IN UMIDO ^(CH) 19

Risotto mit gekochter Luganighetta
Risotto avec saucisse tessinoise cuit

OSSOBUCO DI VITELLO IN GREMOLATA 38

CON RISOTTO ALLO ZAFFERANO ^(CH)
Tessiner Kalbshaxe mit Gremolata und Safranrisotto
Ossobuco de veau avec gremolata et risotto au safran

BRASATO DI MANZO AL MERLOT TICINESE 38




POLENTA ARROSTITA E VERDURE ^(CH)
Rindsschmorbraten an Tessiner Merlot
mit gerösteter Polenta und Gemüse
Boeuf braisé au Merlot Tessinois
polenta rôtie et légumes



LAVARELLO SPINATO AL BURRO, MANDORLE & LIMONE 38

PATATE BOLLITE E VERDURA DI STAGIONE ^(CH)
Felchenfilets geschwenkt in Butter mit Mandeln und Zitrone
Dampfkartoffeln und Saisongemüse
Filets de féra sautés au beurre, amandes et citron
potatoes à la vapeur et légumes de saison








Antipasti

-  CODE DI SCAMPI ^(FAO27) DORATE IN MANTELLO DI SESAMO 22
CREMA DI CANNELLINI ED INDIVIA SCOTTATA ALL'OLIO E.V.O.
Krevetten-Schwänze im Sesam-Mantel
an Weissbohnen-Creme und mit Olivenöl gebratene Endivien
Queues de langoustines en manteau de sésame
crème d'haricots blancs et endives sautées à l'huile d'olive E.V.O.
-  LOMBO DI VITELLO ^(CH) CON CREMA TONNATA ALL'ANTICA E FIORE DI CAPPERO 23
Marinierte Kalbslende mit Thunfisch-Crème und Kapernblüten
Aloyau de veau mariné servi d'une crème de thon à l'ancienne avec fleurs de câpres
-  TARTARE DI GAMBERI ROSSI ^(ITA) ALLO ZENZERO E CORIANDOLO 24
CON SPUMA AL BLOODY MARY
Tatar von roten Krevetten mit Ingwer und Koriander verfeinert
serviert an einem "Bloody Mary"-Schaum
Tartare de crevettes rouges au gingembre, coriandre et mousse "Bloody Mary"
- SCALOPPE DI FEGATO GRASSO D'ANATRA ^(FR) 24
COMPOSTA DI RABARBARO AL PORTO & BRIOCHE TOSTATA
Gebratene Entenleber-Schnitzel mit Rhabarber-Portweinkompott und Brioche
Escalopes de foie de canard, compote rhubarbe-porto et brioche toasté





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 9
 *Gemüse-Minestrone // Minestrone de légumes*
-  CAPRESE LIQUIDA DI BUFALA 13
(EMULSIONE DI MOZZARELLA, POMODORO E OLIO AL BASILICO)
 *Büffelmozzarella-Tomatenemulsion mit Basilikumöl*
Emulsion de mozzarella de buffle et tomates confites, huile au basilic
- 
 FRULLATO DI SEDANO CON CAPASANTA ^(FAO21) ALLA CURCUMA 10
Sellerie-Kaltschale mit gebratener Jakobsmuschel an Kurkuma
Soupe froide de céleri avec coquille St. Jacques au courcouma



Paste & Risotti

-  **TAGLIOLINI ROSSI FATTI IN CASA AI PORRI, ZUCCHINE E MAGGIORANA** 18
Hausgemachte rote Tagliolini mit Lauch, Zucchini und Majoran
Tagliolinis rouges fait-maison avec poireau, courgettes et marjolaine
- 
- SPAGHETTI IN CREMA D'AGLIO DOLCE E BOTTARGA DI MUGGINE ^(ITA)** 22
Spaghetti an süssem Knoblauch und « Bottarga di Muggine »
Spaghetti à l'ail doux et "Bottarga di Muggine"
- RISOTTO AL PESCE PERSICO ^(RUS) E POLVERE DI CAPPERI E LIMONE** 22
Risotto mit Eglifilets und Kapern-Zitronenstaub
Risotto aux filets de perche et poussière de capres et citron
-  **RAVIOLI RIPIENI DI PATATE, FAGIOLINI E PINOLI ALLA CREMA DI BASILICO** 22
Ravioli gefüllt mit Kartoffeln, Bohnen und Pinienkernen an Basilikum-Creme
Raviolis farcies de pommes de terre, haricots, pignons et crème de basilic
- 

I Pesci

- FRITTO MISTO DI PESCI DI LAGO, PATATE ALLA PAPRIKA ^(ITA, RUS, NL)** 38
VERDURE PASTELLATE E MAIONESE AL LIME, ZENZERO E JOGURT
Gemischte frittierte Fische vom See mit Paprika-Kartoffeln
Tempura-Gemüse und Limettenmayonnaise an Ingwer und Joghurt
Mix de poissons frits du lac, pommes de terre au paprika
tempura de légumes et mayonnaise aux limettes, gingembre et yaourt
-  **IL MARE SERVIGO NEL CARTOCCIO ^(FAO 21 / 27 / 27 / 57 / 71 / 87)** 39
(POLIPO, SCAMPO, CAPASANTA, CALAMARETTI, SEPIA, POMODORINI, PATATE)
Das Meer in der Folie serviert
(Tintenfisch, Scampo, Jakobsmuschel, Calamaretti, Sepia, Tomaten, Kartoffeln)
La mer servie en papillote
(seiche, scampo, coquille St. Jacques, calamaretti, poulpe, tomates, pommes de terre)
-  **TRANCIO DI ROMBO ^(NL) SCOTTATO AI FUNGHI MISTI CROCCANTI** 40
ZABAIONE AL TARTUFO, RISOTTO AL SALTO ALLO ZAFFERANO
Gebratener Steinbutt mit gemischten knackigen Pilzen
Trüffel-Zabaione und gebratenes Safran-Risotto
Tranche de turbot sauté aux champignons mixtes croquantes
sabayon truffé et risotto sauté au safran

Le Carni

	GALLETTO ^(CH) GRIGLIATO ALL'AGLIO, OLIO & PEPERONCINO VERDURE ALLA PIASTRA E PATATE NOVELLE <i>Gegrilltes Mistkratzerli an Knoblauch, Öl und Peperoncino</i> <i>Grillgemüse und Frühkartoffeln</i> <i>Coquelet grillé à l'ail, huile et peperoncino, légumes grillés et pommes nouvelles</i>	35
	COSTOLETTA DI VITELLO ^(CH) CON IMPANATURA DI GRISSINI VERDURE GRIGLIATE E PATATE SALTATE <i>Kalbs-Kotelett paniert mit Grissini</i> <i>gegrilltes Gemüse und Salzkartoffeln</i> <i>Côtelette de veau pané aux grissinis</i> <i>légumes grillés et pommes nature</i>	38
	TAGLIATA DI FILETTO DI MANZO CON RUCOLA & PARMIGIANO GLASSA AL BALSAMICO, PATATINE AL ROSMARINO ^(CH) <i>Tagliata vom Rindsfilet mit Rucola und Parmesan</i> <i>mit reduziertem Balsamicojus und Rosmarinkartoffeln</i> <i>Tagliata de filet de boeuf avec roquette et parmesan</i> <i>jus balsamique reduite et pommes de terre au romarin</i>	42

Dalla Griglia


FILETTO DI MANZO ^(CH) (180gr) <i>Rindsfilet (180gr) / Filet de boeuf (180gr)</i>	42
PAILLARD DI VITELLO ^(CH) <i>Kalbspaillard / Paillard de veau</i>	38
NODINO DI VITELLO ^(CH) <i>Rückenstück vom Kalb / surlonge de veau</i>	38
CODE DI GAMBERI BLACK TIGER (6 pezzi) ^(FA071) <i>Krevettenschwänze / queue de langoustines</i>	39

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, MOSTARDE, UVA E NOCI	14
<i>Käseauswahl aus dem Tessin und angrenzenden Gebieten Früchtesenf, Trauben und Baumnüssen Choix de fromages de nos vallées et régions limitrophes moutarde de fruits, raisins et noix</i>	

I Dolci

ZUPPETTA DI FRAGOLE CON CREMINO AL LIMONE	12
<i>Erdbeer-Süppchen mit Zitronencreme Souppette de fraise et crème de citron</i>	
 SEMIFREDDO ALLA LIQUIRIZIA CON CREMA AL CAFFÈ	12
<i>Lakritz-Halbgefrorenes mit Kaffeecreme Parfait-glacé à la réglisse et crème café</i>	
 MOUSSE DI CIOCCOLATO CALDA, SALSA ALLO JOGURT E MENTA ^(15MIN)	13
<i>Warme Schokoladenmousse an Joghurt-Minzsauce Mousse au chocolat chaud et sauce yaourt-menthe</i>	
MOSAICO DI FRUTTA CON TRE SORBETTI IN CIALDA	14
<i>Früchte-Mosaik mit dreierlei Sorbets in der Hippe serviert Mosaïque de fruits et ses trois sorbets servis en tuile</i>	
DIVERSI SORBETTI & GELATI (CARTA SEPARATA)	
<i>Diverse Sorbets- & Eissorten (separate Karte) Divers sorbets & 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. Zur Hauptsache beziehen wir die Fleischprodukte aus folgenden Ländern:

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
PROSCIUTTO CRUDO / Rohschinken / jambon cru	CH
AGNELLO / Lamm / agneau	NZ/AUS
AFFETATO / Aufschnitt / charcuterie	CH/ITA
POLLAME / Geflügel / volaille	CH
CROSTACEI / Krustentiere / crustacés	} FAO 21/27/37/57/71/78
MOLLUSCHI / Weichtiere / mollusques	

LAVORIAMO CON FORNITORI DELLA REGIONE (KM->0) E NAZIONALI

Wir arbeiten mit regionalen und nationalen Lieferanten zusammen

Nous collaborons avec des fournisseurs régionaux et nationaux

CARNE & SALUMI	MACELLERIA BRANCA, VIRA RAPELLI, STABIO
PESCE	GLOBAL PESCA, LUGANO TIPESCA, SIRIGINO PALMIERI, BRISSAGO
FRUTTA/VERDURA	FRUTTA BANFI, LOCARNO
PANE	PANETTERIA PEVERELLI, BELLINZONA
FORMAGGI	GRÜNENFELDER, QUARTINO
GELATI	FRONERI
PASTA FRESCA	FATTA IN CASA
