

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 SPECIALITÀ

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*



Piatti della cacciagione



INSALATA AUTUNNALE, ANIMELLE DI VITELLO ^(CH) SALTATE E MELOGRANO 20
Herbstsalat mit gebratener Kalbsbries und Granatapfel
Salade d'automne avec ris de veau sauté et grenade



RISOTTO CARNAROLI AI MIRTILLI E COLATURA DI GORGONZOLA 20
Carnaroli-Risotto mit Preiselbeeren und Gorgonzola
Risotto carnaroli avec mirtilles et gorgonzola

COSTOLETTA DI CERVO ^(NZ) AI FUNGHI PORCINI 40
SPATZLI, CASTAGNE E CAVOLO ROSSO BRASATO
Hirschkotelett mit Steinpilzen
dazu Spätzli, Kastanien und geschmortes Rotkraut
Côtelette de cerf aux bolets
servie avec spätzlis, châtaignes et chou rouge braisé








TAGLIATA DI CAPRIOLO (AUT) AL MIELE E CARDAMOMO 40
TAGLIATELLES DI CASTAGNE AL BURRO E CAVOLO ROSSO BRASATO
Tagliata vom Reh mit Honig und Kardamon
Kastanien-Tagliatelle an Butter und geschortes Rotkraut
Tagliata de chevreuil au miel et cardamon
tagliatelles de châtaignes au beurre et chou rouge braisé

QUAGLIA RIPIENA AL FEGATO GRASSO ^(FR), TORTINO DI RISO E FINFERLI 39
Mit Stopfleber gefüllte Wachtel mit Reistörtchen und Pfifferlingen
Quaille farci de foie gras avec tartelette de riz et chanterelles

SELLA DI CAPRIOLO BELLAVISTA SERVITA CON :
SPATZLI, CAVOLI ROSSI BRASATI, CASTAGNE, MELA E RIBES, CAVOLINI DI
BRUXELLES, PERA AL VINO ROSSO E FUNGHI PORCINI
Rehrücken Bellavista serviert mit:
Spätzli, braisiertem Rotkohl, Kastanien, Äpfel und Johannisbeeren, Rosenkohl,
Birne an Rotwein und Steinpilzen
Selle de chevreuil Bellavista servie avec:
spätzlis, chou rouge braisé, châtaigne, pommes et groseilles
chou de Bruxelles, poire au vin rouge et bolets

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

L'angolo Vegetariano

-  **MISTICANZA IN FOGLIE, FICHI E MELONE** 15
ALL'AGRETTO DI RIBES ROSSO
 *Gemischter Blattsalat mit Feigen und Melone an Johannisbeervinaigrette*
Salade mesclun avec figues, melon et vinaigrette à la groseille
-  **BRUSCHETTA AL POMODORO, PROFUMO D'AGLIO** 18
E BOCCONCINI DI MOZZARELLA DI BUFALA
Bruschetta mit Tomaten und Büffelmozzarella mit Knoblauch parfümiert
Bruschetta avec tomates et mozzarella de bufflonne parfumé à l'ail
-  **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

pommes de terre à la vapeur et légumes de saison

Antipasti

	SALMERINO AFFUMICATO A FREDDO	24
	SPUMA DI FINOCCHI AL PERNOD, PANE BRIOCHE ALLA CURMUMA <i>Kalt-geräucherter Saibling mit Fenchel-Pernod-Spuma, Kurkuma-Brioche</i> <i>Omble fumé froid servie d'une mousse au fenouil et Pernod, brioche au curcuma</i>	
	CARPACCIO DI MANZO ^(CH) , LAMELLE DI PORCINI SALTATI E MELOGRANO	24
	<i>Rindscarpaccio mit gebratenen Steinpilzen und Granatapfel</i> <i>Carpaccio de boeuf avec lamelles de bolets sautés et grenade</i>	
	CREME BRULEE AI FINFERLI E SPINACI	18
	<i>Gebrannte Creme von Pfifferlingen und Spinat</i>	
	<i>Crème brûlée aux chanterelles et épinards</i>	
	FORMAGGINO DI CAPRA SUL SASSO CALDO AL PESTO E PEPE ROSA	18
	<i>Ziegenkäselein auf heissem Stein mit Pesto und rosa Pfeffer</i> <i>Fromage de chèvre sur pierrade chaude avec pesto et poivre rose</i>	

Le Insalate





	INSALATA MISTA (<i>Gemischter Salat / Salade mêlée</i>)	10
	INSALATA VERDE IN FOGLIA (<i>Grüner Salat / Salade verte</i>)	8

(SALSE: ITALIANA, FRANCESE, THOUSAND ISLANDS & BALSAMICO)


Le Zuppe

	MINISTRONE DI VERDURE	9
	<i>Gemüse-Minestrone // Minestrone de légumes</i>	
		
	CREMA DI PANE DI SEGALE AI PORCINI	12
	<i>Roggenbrot-Suppe mit Steinpilzen</i> <i>Soupe de pain de seigle aux bolets</i>	
	ZUPPA DI CIPOLLE BIANCHE COTTE AL SALE CON RICCI DI MARE	12
	<i>Suppe von weissen Zwiebeln im Salz gekocht mit Seeigel</i> <i>Soupe d'oignons blanches cuits en sel avec oursin</i>	



I primi piatti

-  **SFORMATO DI ZUCCA, FONDUTA DI PARMIGIANO, CRUDO DI PIORA** 18
Kürbis-Auflauf mit geschmolzenem Parmesankäse und Piora-Rohschinken
Gratin de courge à la fondue de parmesan, jambon cru Piora croccant
-  **TAGLIATELLE DI CASTAGNE ALLA LUGANIGHETTA SBRICCIOLATA E TIMO** 20
Kastanien-Tagliatelle mit Luganighetta und Thymian
Tagliatelles à la farine de châtaigne, luganighetta et thym
-  **RISOTTO CARNAROLI AL GORGONZOLA E PERE CARAMELLATE** 20
Carnaroli-Risotto mit Gorgonzola und karamellisierter Birne
Risotto Carnaroli avec gorgonzola et poire caramelisée
-  **RAVIOLI DI GRANO SARACENO ALLA POLENTA CONCIA CON VERZE E BACON** 22
Buchweizen-Ravioli mit "Polenta Concia", Wirsing und Speck
Ravioli de sarrasin avec "polenta concia", chou de Milan et lard

I Pesci

- GAMBERONI ^(ARG) E PORCINI AL COGNAC** 40
SERVITI CON CROSTONI DI POLENTA
Krevetten und Steinpilze an Cognac serviert mit Polenta-Crostini
Crevettes et bolets au Cognac servis avec crostini de polenta
- INVOLTINI DI LAVARELLO ^(CH - I) ALLA SALVIA E PROSCIUTTO CRUDO** 39
SU PUREA DI CECI
Felchen-Involtini mit Salbei und Rohschinken auf Kichererbsenpüree
Involtini de féra à la sauge et jambon cru sur purée de pois chiches
-  **OSSOBUCO DI PESCATRICE ^(NL - GB) CON CAPPERI, OLIVE,** 40
POMODORINI E GREMOLATA D'AGRUMI, RISO AL SALTO
Seeteufel-Ossobuco mit Kapern, Oliven, Kirschtomaten
an Zitrusfrüchte-Gremolata, dazu gebratener Reis
Ossobuco de baudroie avec capres, olives, tomates cerises
à la gremolata d'agrumes, riz sauté

Le Carni

-  SUPREME DI PICCIONE ^(FR) AI FICHI E ACETO DI LAMPONI 40
LENTICCHIE BRASATE E RAPETTE
*Taubenbrust an Feigen und Himbeer-Essig
mit geschmorten Linsen und weisse Rüben
Suprême de pigeon aux figues et vinaigre de framboise
avec lentilles braisées et navets*
- FILETTO DI MANZO ^(CH) AL MERLOT E PEPE NERO VALLE MAGGIA 42
PATATE E VERDURE
*Rindsfilet an Merlot und schwarzem Valle Maggia-Pfeffer
dazu Kartoffeln und Gemüse
Filet de boeuf au Merlot et poivre noir Valle Maggia
pommes de terre et légumes*
-  BOLLITO MISTO PATATE, VERDURE, MOSTARDA E SALSA VERDE 42
(MANZO, VITELLO, LINGUA, TESTINA, COTECHINO, GALLINA ^(CH))
*Bollito misto mit Kartoffeln, Gemüse, Mostarda und grüner Sauce
Rind, Kalb, Zunge, Kopf, Cotechinowurst und Hühnchen
Bollito misto avec pommes de terre, légumes, mostarda et sauce verte
boeuf, veau, langue, tête, saucisse cotechino et poulet*

Dalla Griglia


- FILETTO DI MANZO ^(CH) (180gr) 42
Rindsfilet (180gr) / Filet de boeuf (180gr)
- PAILLARD DI VITELLO ^(CH) 38
Kalbspaillard / Paillard de veau
- CODE DI GAMBERI (6 pezzi) ^(ARG) 39
Krevettenschwänze / queue de langoustines

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

SEMIFREDDO ALLA CANNELLA CON PERA TIEPIDA AL VINO ROSSO	12
<i>Zimt-Halbgefrorenes mit lauwarmer Rotwein-Birne Parfait glacé à la cannelle avec poire au vin rouge tiède</i>	
CREPE GRATINATA AI MARRON GLACE	12
<i>Crêpe gratiniert mit glasierten Kastanien Crêpe gratinée aux marrons glacés</i>	
 TORTINO DI CASTAGNE, CREMA AL MARASCHINO E AMARENE SCIROPATE	13
<i>Kastanientörtchen mit Maraschino-Creme und Sauerkirschen Tartelette de châtaignes à la crème Maraschino et griottes</i>	
FRUTTI DI BOSCO TIEPIDI CON GELATO AL FIORDILATTE	14
<i>Lauwarme Waldbeeren mit "Fior di Latte" - Eis Baies des bois tièdes avec glace "fior di latte"</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/FR
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
