

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*



Piatti della cacciagione


CARPACCIO DI CAPRIOLO ^(NZ-AUT) CON FINFERLI SALTATI E NOCCIOLE TOSTATE 23
Reh-Carpaccio mit gebratenen Pfifferlingen und gerösteten Haselnüssen
Carpaccio de chevreuil avec chanterelles sautées et noisettes torréfiées


RISOTTO ALLA ZUCCA, ANIMELLE DI VITELLO ^(CH) E ROSMARINO 23
Kürbis-Risotto mit Kalbsbries und Rosmarin
Risotto de courge avec ris de veau et romarin


PROSCIUTTO DI CERVO ^(I) CON FICHI CAMELLATI AL CASSIS 22
Schinken vom Hirsch mit Cassis karamellisierter Feige
Jambon de cerf avec figues caramélisées au Cassis

SALMI DI CAPRIOLO ^(NZ-AUT) AI FUNGHI PORCINI SERVITO CON POLENTA 39
Rehpfeffer mit Steinpilzen serviert mit Polenta
Civet de chevreuil avec bolets servi de polenta








TAGLIATA DI CERVO ^(NZ-AUT) CON SALSA AI RIBES, JOGURT E TIMO 40

SPATZLI DORATI E CAVOLO ROSSO ALLE MELE
Tagliata vom Hirsch an Sauce von Johannisbeeren, Joghurt und Thymian
golden gebratene Spätzli und Rotkraut mit Apfel
Tagliata de cerf avec sauce aux groseilles, yaourt et thym
spatzlis dorés et chou rouge avec pomme

SELLA DI CAPRIOLO BELLAVISTA ^(NZ-AUT) SERVITA CON :
SPATZLI, CAVOLI ROSSI BRASATI, CASTAGNE, MELA AL 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:
spatzlis, 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

-  **CARPACCIO TIEPIDO DI BARBABIETOLE
E FORMAGGIO DI CAPRA AL TIMO** 18
 *Lauwarmes Randencarpaccio mit Ziegenformaggio an Thymian
Carpaccio tiède de betterave rouge & bouchon de chèvre au thym*
-  **MILLEFOGLIE DI VERDURE GRIGLIATE AL PARMIGIANO REGGIANO** 19
 *Millefeuilles von gegrilltem Gemüse mit Reggiano Parmesan
Mille-feuilles de légumes grillés et parmesan Reggiano*
-  **MEDAGLIONI DI MELANZANE IMPANATE AL POMODORO E BASILICO** 18
 *Panierte Medaillons von der Aubergine mit Tomaten und Basilikum
Médailles d'aubergines panées avec tomates et basilique*
-  **....ALTRE PROPOSTE LE TROVATE NELLA CARTA CON SIMBOLO**
....weitere Gerichte finden Sie unter dem grünen Blatt-Symbol
....autres plats vous les trouvez avec le symbole suivant

Le nostre specialità regionali

| | | |
|---|---|--------------|
| | PIATTO TICINESE ^(CH) | 23 |
| | <i>Tessiner Teller mit lokalem Aufschnitt und Formaggino an Olivenöl & Essig</i> <i>Plat tessinois avec charcuterie locale et formaggino à l'huile régionaux</i> | |
|  | MINISTRONE DI VERDURE | 10 |
|  | <i>Gemüse-Minestrone</i> | |
|  | <i>Minestrone de légumes</i> | |
| | CHICCHE DI PATATE E SPINACI ALLA FONDUTA DI GOTTARDO | 18/23 |
|  | <i>Kartoffel-Spinatgnocchi mit geschmolzenem Gottardo-Käse</i> | |
|  | <i>Gnocchis de pommes de terre et épinards</i> <i>avec fondue de fromage Gottardo</i> | |
| | POLENTA & LUGANIGHETTA IN UMIDO ^(CH) | 18 |
| | <i>Polenta mit gekochter Luganighetta</i> <i>Polenta avec saucisse tessinoise cuit</i> | |
|  | BOUCHON DI CAPRA SU SASSO CALDO AL PESTO DI ERBE | 18 |
|  | <i>Ziegenkäselein auf heissem Stein serviert mit Kräuterpesto</i> <i>Bouchon de chèvre sur pierre chaud et pesto aux herbes</i> | |
| | OSSOBUCO DI VITELLO IN GREMOLATA DI VERDURE CON RISOTTO ALLO ZAFFERANO ^(CH) | 40 |
| | <i>Tessiner Kalbshaxe mit Gemüse-Gremolata und Safranrisotto</i> <i>Ossobuco de veau avec gremolata de légumes et risotto au safran</i> | |
| | BRASATO DI MANZO AL MERLOT TICINESE POLENTA ARROSTITA E VERDURE ^(CH) | 38 |
| | <i>Rindsschmorbraten an Tessiner Merlot mit gerösteter Polenta und Gemüse</i> <i>Boeuf braisé au Merlot Tessinois, polenta rôtie et légumes</i> | |
| | SCALOPPE DI TROTA DI LAGO ALLE MANDORLE & LIMONE PATATINE AL PREZZEMOLO E VERDURE ^(CH) | 38 |
| | <i>Forellen-Plätzli vom See mit Mandeln & Zitrone</i> <i>Petersilienkartoffeln und Gemüse</i> <i>Escalopes de truite du lac aux amandes & citron</i> <i>pommes de terre persillées</i> | |



Antipasti

-  **FORMENTINO, FINFERLI CROCCANTI,** 19
UOVO POCHE IN CESTELLO DI CIPOLLE E PARMIGIANO
 *Nüssli-Salat mit Pfifferlingen, dazu pochiertes Ei im Zwiebel-Parmesankörbchen*
Salade doucette aux chanterelles, oeuf poché en corbeille d'oignon-parmesan
- PATE DI FEGATINI DI POLLO ^(CH) TARTUFATO & BRIOCHE ALL'UVETTA TOSTATA** 18
Pastete von der getrüffelten Hühnerleber
mit getoastetem Rosinen-Brioche
Pâté de foie de poulet truffée servi d'une brioche aux raisins toastée
-  **CARPACCIO DI GAMBERI ROSSI ^(V)** 24
INSALATINA DI ALGHE E LIMONE CAVIALE ROSA
Carpaccio von der roten Krevette mit Algensalat und rosa Kaviarlimette
Carpaccio de crevettes rouges avec salade d'algues et limette caviar rose
- ANIMELLE DI VITELLO (CH) FRITTE SU CREMA DI CAVOLFIORE** 20
Frittierte Kalbsbries auf Blumenkohlcreme
Ris de veau frit sur crème de chou-fleur





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

- CREMA DI CECI, UOVO DI QUAGLIA & CRUDO DELL'ALPE PIORA** 12
Kirchererbsencreme mit Wachtelei und Alp-Piora Rohschinken
Crème de pois-chiches, oeuf de caille et jambon cru de l'alp Piora
-  **PIZZA LIQUIDA** 10
Flüssige Pizza
Pizza liquide
-  **MINISTRONE DI VERDURE** 10
Gemüse-Minestrone
Minestrone de légumes

I primi piatti

- TAGLIOLINI AL NERO DI SEPPIA, CALAMARETTI 22
LIMONE CANDITO E POMODORI CONFIT
Tintenfisch-geschwärzte Tagliolini mit kleinen Tintenfischen, kandierter Zitrone und konfiertter Tomate
Tagliolinis à l'encre de seiche avec petits calmars, citron et tomates confites
- RAVIOLI D'ANATRA ^(FR) IN EMULSIONE ALL'ARANCIO, TIMO E PEPE ROSA 23
Enten-Ravioli in Orangen-Emulsion mit Thymian und rosa Pfeffer
Raviolis de canard en émulsion d'orange avec thym et poivre rose
-  RISOTTO MANTECATO AL RADICCHIO E RICOTTA AFFUMICATA 19
Risotto mit Radicchio und geräuchertem Ricotta-Käse
 *Risotto avec radicchio et fromage Ricotta fumée*
-  CREME BRULEE AI PORCINI E TALEGGIO 16
Gebrannte Creme von Steinpilzen und Taleggio-Käse
 *Crème brûlée de bolets et fromage Taleggio*

I Pesci

- BACCALA ^(NOR) COTTO A BASSA TEMPERATURA, 39
CREMA DI CIPOLLE ROSSE, OLIVE TAGGIASCHE E PORRO FRITTO
Niedertemperatur-gegarter Baccala mit roter Zwiebelcreme, Taggiasche-Oliven und frittiertes Lauch
Baccala cuit à basse température avec crème d'oignons rouges, olives Taggiasche et poireau frit
- TENTACOLI DI POLPO IN GUAZZETTO CON PATATE VIOLA IN 2 CONSISTENZE 40
Geschmorte Tintenfisch-Tentakel
serviert mit Zweierlei von der Violett-Kartoffel
Tentacles de poulpe braisés et deux variations de pommes violettes
-  BRANZINO ^(GRE) IN CROSTA DI SALE, BURRO MONTATO AL BASILICO 86
PATATE E VERDURE AL VAPORE (PER 2 PERSONE)
Wolfsbarsch in der Salzkruste mit montierter Basilikum-Butter, gedämpften Kartoffeln und Gemüse (FÜR 2 PERSONEN)
Loup de mer en croûte de sel, beurre monté au basilique pommes de terre et légumes en vapeur (POUR 2 PERSONNES)

Le Carni

| | |
|---|----|
| CARRE D'AGNELLO ^(AUS-NZ-IRE) IN CROSTA SENAPE-PISTACCHI PATATE AL ROSMARINO E CAPONATINA DI VERDURE <i>Lamm-Karree in der Senf-Pistazienkruste mit Rosmarin-Kartoffeln und kleine Gemüse-Caponata Carré d'agneau en croûte de moutarde-pistache pommes de terre au romarin et petite caponata de légumes</i> | 40 |
| FILETTO DI MANZO ROSSINI ^(CH) , SCALOPPA DI FEGATO GRASSO TARTUFO NERO E SALSA MADEIRA, PATATE NOVELLE & VERDURE <i>Rindsfilet Rossini mit gebratenem Entenleber-Schnitzel an schwarzem Trüffel und Madeira, Frühkartoffeln und Gemüse Filet de boeuf Rossini avec escalope de foie gras de canard truffes noires et Madeira, pommes de terre nouvelles et légumes</i> | 44 |
| SUPREMA DI FARAONA ^(FR) FARCITA ALLE CASTAGNE, TORTINO DI PATATE E FINFERLI SALTATI <i>Perlhuhnbrust gefüllt mit Kastanie dazu Kartoffel-Törtchen und gebratene Pfifferlinge Suprême de pintade farci de châtaigne Tartelette de pommes de terre et chanterelles sautées</i> | 39 |

Dalla Griglia

| | |
|---|----|
|  FILETTO DI MANZO ^(CH) (180gr) <i>Rindsfilet / Filet de bœuf</i> | 42 |
|  COSTOLETTE D'AGNELLO ^(AUS-NZ-IRE) <i>Lammkoteletten / Côtelettes d'agneau</i> | 39 |
|  PAILLARD DI VITELLO ^(ITA) <i>Kalbpaillard / Paillard de veau</i> | 38 |
|  SPIEDINO DI GAMBERI (6 pezzi) ^(ARG) <i>Krevettenspiess / Brochette de crevettes</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

| | |
|---|----|
|  SEMIFREDDO ALLA CANNELLA CON PERA AL VINO ROSSO | 12 |
| <i>Zimt-Halbgefrorenes mit Rotweinbirne Parfait-glacé à la cannelle avec poire au vin rouge</i> | |
| ZABAIONE AL NOCINO CON GELATO ALLA VANIGLIA | 12 |
| <i>Nocino-Sabaion mit Vanille-Eis Sabayon au Nocino avec glace vanille</i> | |
| GRATIN DI FRUTTI DI BOSCO | 12 |
| <i>Waldbeeren-Gratin Gratin aux fruits de bois</i> | |
| VERMICELLES CON MERINGA SBRICCIOLATA E GELATO FIORDILATTE | 10 |
| <i>Vermicelles mit zerbröckelter Meringue und Fiordilatte-Eis Vermicelles avec meringue brisé et glace fiordilatte</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 |