

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*

Per iniziare



(1, 3, 4, 7, 11)

LAVARELLO IN 3 SFUMATURE (LOLLYPOP AL SESAMO, TARTARE SU Brioche ALL'ANETO, TIEPIDO ALLE CIPOLLE ROSSE IN AGRODOLCE) 22
Dreierlei vom Felchen (Lollypop an Sesam, Tartar auf Brioche mit Dill und lauwarm serviert mit süss-sauren roten Zwiebeln)
Triologie du féra (lollypop au sésame, tartare sur brioche à l'aneth et tiède aux oignons rouges aigre-doux)



(7, 10)

SPUME SIFONATE DI ASPARAGI E PARMIGIANO 21
Spargel-Parmesan-Schaum
Espouma d'asperges et parmesan



(5, 7, 9)

COTECHINO NOSTRANO, CREMA E DADOLATA DI SEDANO RAPA 18
Lokole Cotechino-Wurst mit Crème und gewürfeltem Sellerie
Saucisse Cotechino avec crème et dès de céleri



(1, 3, 6, 7)

ASPARAGI, TUORLO FRITTO, SCHIUMA DI BOUCHON DI CAPRA 20
Spargel mit frittiertem Eigelb und Ziegenkäselein-Schaum
Asperges avec jaune d'oeuf frit et espouma de fromage de chèvre

(1, 2, 5)

CODE DI GAMBERI, PISELLI, CROSTINI AL NERO 24
Krevettenschwänze mit Erbsen und schwarzem Crostino
Queues de crevettes avec petits pois et crostino noir

INSALATA MISTA (*Gemischter Salat / Salade mêlée*) 12

INSALATA VERDE IN FOGLIA (*Grüner Salat / Salade verte*) 10

(SALSE: ITALIANA, FRANCESE & BALSAMICO)

Primi piatti



(1, 3, 5, 7, 9)

TAGLIATELLE FRESCHE AL MERLOT & RAGU DI LUGANIGHETTA 22

Frische Tagliatelle mit Merlot & Luganighetta-Ragout

Tagliatelles fraîches au Merlot & ragoût de luganighetta



(1, 3, 7)

BOTTONI RIPIENI AL CAPRINO, TIMO & LIMONE 24

SU PASSATA DI POMODORINI GIALLI

Ravioli gefüllt mit Ziegenkäse, Thymian und Zitrone auf Gelbtomaten-Sauce

Raviolis farcis au fromage de chèvre, thym et citron

sauce au tomates jaunes



(1, 3, 7)

GNOCCHETTI DI PATATE E SPINACI 22

ALLA FONDUTA DI FORMAGGIO VAL VERZASCA

Kartoffel-Spinatgnocchi mit geschmolzenem Verzascatal-Käse

Gnocchis de pommes de terre et épinards

avec fondue de fromage Val Verzasca



(2, 5, 7, 9)

RISOTTO AI GAMBERI ROSSI, LIME & POLVERE DI CORALLO 25

Risotto mit roten Krevetten, Limette & Korallenpulver

Risotto aux crevettes rouges, limette & poudre de corail

(1, 4, 5)

SPAGHETTI CON RICCIOLA, IL SUO FUMETTO E FINOCCHIETTO 22

Spaghetti mit Bernsteinmakrele, seinem Fumet und wildem Fenchel

Spaghettis avec sériole couronnée, son fumet et fleur de fenouil



(3, 7)

CREMA CATALANA AL PECORINO 16

Katalanische Creme vom Pecorino-Käse

Crème Catalane du fromage Pecorino

Le Zuppe



(5, 9)

MINISTRONE DI VERDURE 10

Gemüse-Minestrone

Minestrone de légumes

(5, 14) EVO = Extra vergine d'oliva

VELLUTATA DI PISELLI, COZZE E OLIO E.V.O 10

Erbсенcremesuppe mit Miesmuscheln und Olivenöl E.V.O

Crème de petits pois avec moules et huile d'olives E.V.O

(2, 4, 5, 9)

BISQUE DI SCAMPI CON LA SUA CODA ARROSTITA ALLA CURUMA 14

Scampi-Bisque mit seinem gebratenen Schwanz an Kurkuma

Bisque de langoustine avec son queue rôti au curcuma

I Pesci



(2, 4, 5, 9, 14)

CARTOCCIO DI PESCI, CROSTACEI E VERDURE 44

IN BRODETTO ALLO ZAFFERANO

In der Folie im Safransud gegarte Fische, Krustentiere und Gemüse

Poissons et crustacés avec légumes, cuit en papillote dans un jus de safran



(4, 5, 10)

ROMBO, ZUCCHINE E CREMA DI PEPERONE DOLCE 42

Steinbutt mit Zucchini und Crème von der Paprikaschote

Turbot avec courgettes et crème de poivrons doux



(1, 3, 4, 5)

COREGONE IMPANATO ALLA MILANESE CON RUCOLA E POMODORINI 38

Felchen paniert nach Mailänder Art mit Rucola und Kirschtomaten

Féra pané à la Milanaise avec roquette et tomates cerises

(2, 3, 5, 10)

SPIEDINO DI GAMBERONI E VERDURE ALLA GRIGLIA 40

MAIONESE AL BASILICO

Krevetten-Spiess serviert mit Grillgemüse an Basilikum-Mayonnaise

Brochette de crevettes avec légumes grillés et mayonnaise au basilique

Le Carní

(1, 5, 7)

FILETTO DI MANZO AL MADEIRA E TARTUFO NERO, PATATE FONDENTI 46
Rindsfilet an Madeira und schwarzem Trüffel, dazu Schmelzkartoffeln
Filet de boeuf au Madère et truffes noires, pommes de terre fondantes



(1, 5, 7, 9)

OSSOBUCO DI VITELLO IN GREMOLATA DI AGRUMI 40
RISOTTO ALLO ZAFFERANO
Kalbs-Ossobuco mit Zitrusfrüchte-Gremolata, dazu Safranrisotto
Ossobuco de veau avec gremolata d'agrumes, risotto au safran

(5, 7, 9, 10)

CARRE D'AGNELLO AL FORNO ALLA SENAPE IN GRANI 44
SEDANO E SCALOGNI CAMELLATI
Im Ofen gebratenes Lammkarree an Sauce von körnigem Senf
Sellerie und karamellierte Schalotten
Carré d'agneau rôti au four, sauce à la moutarde en graines
céleri et échalottes caramélisées



(1, 5, 7, 9)

GUANCIALE DI MANZO BRASATO AL MERLOT 38
POLENTA ARROSTITA E VERDURE
Geschmorte Rindsbäckchen an Merlot
Röst-Polenta und Gemüse
Joue de boeuf braisée au Merlot
Polenta rôti et légumes

(1, 5, 7)

TAGLIATA DI LOMBO DI MAIALE ALLA BIRRA 38
VERZA E LENTICCHIE CAVIALE
Tagliata vom Schweins-Steak an Biersauce
Wirsing und schwarzen Kaviar-Linsen
Tagliata du steak de porc à la bière
Choux de Milan et lentils noires

PER 2 PERSONE / FÜR 2 PERSONEN / POUR 2 PERSONNES

(1, 5)

COSTATA DI SCOTTONA DI MANZO ALLA GRIGLIA 84
SALSA AL PEPE VALLE MAGGIA, PATATE E VERDURE GRIGLIATE
Rinder-Kotelett vom Grill mit Valle Maggia - Pfeffersauce
dazu Kartoffeln und gegrilltes Gemüse
Côte de boeuf avec sauce poivre du Valle Maggia
potatoes and grilled vegetables

I Formaggi

SCELTA DEI FORMAGGI DELLE NOSTRE VALLI E ZONE LIMITROFI, 14
MOSTARDE, UVA E NOCI
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 Dolci

(1, 5, 7)
TORTINO DI RISO CAMELLATO ALLA FAVA TONKA, COMPOSTA MANGO 12
Reis-Törtchen karamellisiert mit Tonka-Bohne, dazu Mangokompott
Tartelette de riz caramélisée à la fève tonka, compote de mangue

(1, 3, 7, 8)
CREMA PISTACCHIO, GELATINA CACAO & CRUMBLE CAMELLO SALATO 14
Pistaziencreme mit Schoko-Gelatine und Salzkaramell-Crumble
Crème pistache avec gelatine au chocolat et crumble de caramel salé

★ (1, 3, 7, 11)
“PETALI D’ANANAS”, SEMIFREDDO AL FRUTTO DELLA PASSIONE 14
CHIPS AL SESAMO
“Ananasblüten” mit Passionsfrucht-Halbgefrorenem und Sesamchips
“Pétales d’ananas”, parfait-glacé au fruit de la passion et chips au sésame

(1, 3, 7)
PANNA COTTA AL CIOCCOLATO BIANCO CON INSERTO LIQUIDO AL CAFFE 12
Panna Cotta von weisser Schokolade mit flüssiger Kaffee-Beilage
Panna cotta au chocolat blanc avec encart de café liquide

(1, 3, 5, 7, 8)
TORTA DEL GIORNO DI NOSTRA PRODUZIONE 8
Unser Tageskuchen aus eigener Produktion
Notre gâteau du jour fait-maison

DIVERSI SORBETTI & GELATI (CARTA SEPARATA)
Diverse Sorbets- & Eissorten (separate Karte)
Divers sorbets & glaces (carte divers)

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/DE
SALUMI / Aufschnitt / charcuterie	CH/IT
AGNELLO / Lamm / agneau	NZ/AUS/IRE
POLLAME / Geflügel / volaille	CH/FR
ACQUA DOLCE / Süsswasser / eau douce	CH/IT
ACQUA SALATA / Salzwasser / eau salée	GRE/IT/ESP
CROSTACEI / Krustentiere / crustacés	FAO71/ARG
MOLLUSCHI / Weichtiere / mollusques	IT/ESP

Allergeni indicati dal Regolamento EU N. 1169/2011

Non possiamo garantire la totale assenza di tracce di tali allergeni

Allergene aufgeführt gemäss EU Regelung N. 1169/2011

Wir können nicht für eine komplette Abwesenheit von Allergenen garantieren

*Allergènes indiquées selon réglementation UE N. 1169/2011
Nous ne pouvons pas garantir d'une absence complète de ces allergènes*

-
- 1 CEREALI CONTENENTI GLUTINE / Cerealien mit Glutin / *Céréals contenant de la glutine*
 - 2 CROSTACEI / Krustentiere / *Crustacés*
 - 3 UOVA / Ei / *oeuf*
 - 4 PESCE / Fisch / *poisson*
 - 5 ARACHIDI / Erdnüsse / *cacahuètes*
 - 6 SOIA / Soja / *soja*
 - 7 LATTE / Milch / *lait*
 - 8 FRUTTA A GUSCIO / Hülsenfrüchte / *légumineuses*
 - 9 SEDANO / Sellerie / *céleri*
 - 10 SENAPE / Senf / *moutarde*
 - 11 SEMI DI SESAMO / Sesamkörner / *graines de sésame*
 - 12 ANIDRIDE SOLFOROSA/SOLFITI / Schwefeldioxid & Sulfate / *dioxyde soufre & sulfites*
 - 13 LUPINI / Lupinen / *lupins*
 - 14 MOLLUSCHI / Weichtiere / *mollusques*

Per i bambini

(1, 7, 9)	SPAGHETTI AL POMODORO O AL BURRO	10
	<i>Spaghetti mit Tomatensauce / oder mit Butter</i>	
	<i>Spaghettis avec sauce tomates / ou beurre</i>	
(1, 3, 7)	GNOCCHI DI PATATE E SPINACI AL BURRO E PARMIGIANO	12
	<i>Kartoffel-Spinatgnocchi mit Butter und Parmesan</i>	
	<i>Gnocchi de pommes de terre et épinards au beurre et parmesan</i>	
(1, 7)	TORTELLINI DI CARNE ALLA PANNA E PROSCIUTTO	12
	<i>Fleisch-Tortellini an Rahmsauce mit Schinken</i>	
	<i>Tortellinis viande avec sauce à la crème et jambon</i>	
(1, 3, 5)	SCALOPPINA IMPANATA CON PATATE FRITTE	18
	<i>Paniertes Schnitzel mit Pommes Frites</i>	
	<i>Escalope pané avec pommes frites</i>	
(1, 3, 4, 5, 7)	FILETTO DI LAVARELLO AL BURRO CON PATATE BOLLITE E VERDURE	18
	<i>Felchenfilet an Butter mit Salzkartoffeln und Gemüse</i>	
	<i>Filet de féra au beurre avec pommes de terre nature et légumes</i>	
(1, 7)	PIZZA MARGHERITA	10
(1, 7)	PIZZA AL PROSCIUTTO (mit Schinken, au jambon)	14
(5)	PORZIONE DI PATATE FRITTE	6
	<i>Portion Pommes Frites</i>	
	<i>Portion pommes frites</i>	