

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

- (2, 3, 5, 11)
 **GAMBERI ^(ARG) IN MANTELLO DI SESAMO** 24
ENDIVIA CROCCANTE, PASSATA DI CECI
Riesenkrevetten im Sesam-Mantel
mit knackiger Endivie und Kichererbsenpüree
Crevettes géantes en manteau de sésame,
endives croquantes et purée de pois chiche
- (4, 5, 6)
 **CRUDO DI TONNO ROSSO ^(PHI-ESP) E AVOCADO AL GINGER, SOJA E LIME** 24
Roher roter Thunfisch und Avocado an Ingwer, Soja und Limette
Cru de thon rouge et avocat au gingembre, soja et limettes
- (5, 10)
 **INSALATA DI POLLO ^(FRA), MANGO E SPINACINI** 22
AGRETTO AL FRUTTO DELLA PASSIONE
Pouletsalat mit Mango und Spinat an Passionsfrucht-Vinaigrette
Salade de poulet avec mangue et épinards,
vinaigrette au fruit de la passion
- (7)
 **LINGOTTO DI PATÉ DI FEGATO GRASSO D'ANATRA ^(FRA)** 25
COMPOSTA DI KUMQUAT E PEPE ROSA
Barren von der Entenstopfleber mit Kumquatkompott und rosa Pfeffer
Lingot de foie gras de canard avec compote de kumquats et poivre rose
- (7, 9)
 **STRACCIATELLA DI BUFALA, MELONI E CRUDITA DI STAGIONE** 19
“Stracciatella” von der Büffelmozzarella, Melone und Saison-Rohgemüse
 *“Stracciatella” de mozzarella de buffle, melon et crudité de saison*
- INSALATA MISTA (Gemischter Salat / Salade mêlée)** 12
- INSALATA VERDE IN FOGLIA (Grüner Salat / Salade verte)** 10
- (SALSE: ITALIANA, FRANCESE & BALSAMICO)

Primi piatti

(1, 3, 14)

TAGLIOLINI AL NERO CON SEPIE ^(FAO37) AL PROFUMO D'ARANCIO 23

Schwarze Tagliolini mit Tintenfisch und Orangen verfeinert

Tagliolinis noires avec seiche parfumé à l'orange

(1, 3, 7, 8)



RAVIOLI ALLE PATATE E FAGIOLINI AL PESTO DI BASILICO 24

Kartoffel-Bohnen - Ravioli an Basilikumpesto

Raviolis de pommes de terre et haricots avec pesto au basilic

(4, 5, 7, 8, 9)

RISOTTO AL PESCE PERSICO ^(ITA-CH), LIMONE E MANDORLE 26

Risotto mit Egli, Zitrone und Mandeln

Risotto avec perche, citron et amandes



(3, 7)

SOUFFLE DI BOUCHON DI CAPRA SU PASSATA DI PERE TARTUFATA 22

Kleines Ziegenkäse-Soufflé auf Püree von getrüffelter Birne

Soufflé de bouchon de chèvre sur purée de poire truffée



(1, 3, 7)

GNOCCHI DI PATATE E SPINACI ALLA FONDUTA DEL VERZASCA 22

Kartoffel-Spinat – Gnocchi mit geschmolzenem Verzasca-Käse

Gnocchis de pommes de terre et épinards avec fondue de fromage Verzasca



Le Zuppe



(5, 9)

MINISTRONE DI VERDURE 10

Gemüse-Minestrone



Minestrone de légumes

(2, 9)



GAZPACHO D'ANGURIA CON CAPESANTA^(USA) MARINATA AL GIN E LIME 14

Wassermelonen-Gazpacho und Jakobsmuschel an Gin und Limette

Gazpacho de pastèque avec coquille St-Jacques marinée au gin et limette

(3, 7, 8, 9)



CREMA DI RISO ALLA CURCUMA 12

CON GNOCCHETTI DI RICOTTA ALLE MANDORLE

Reis-Cremesuppe an Kurkuma mit Ricotta-Gnocchi an Mandeln

Crème de riz avec curcuma et gnocchis de ricotta aux amandes

I Pesci

(2, 5, 7)



ASTICE^(CAN), CREMA DI CAROTE AL CARDAMOMO, RIZ VENERE 53

Kanadischer Hummer, Karottencreme an Kardamom und Venus-Reis

Homard Canadien, crème de carotte au cardamome et riz venere

(1, 5, 14)

TENTACOLI DI POLPO^(FA037) E PATATE IN GUAZZETTO DI POMODORO 42

LEGGERMENTE PICCANTE, CROSTINI DI PANE ALL'AGLIO

Tintenfisch-Tentakeln und leicht pikante Kartoffeln an Tomaten-Guazzetto dazu Brot-Crostini an Knoblauch

Tentacules de poulpe et pommes de terre en "guazzetto" de tomates (légèrement piquant), crostini de pain à l'ail

(4, 9)

OSSOBUCO DI PESCATRICE^(NL-GB) CON RAGU DI VERDURE ALLE ERBE 40

Ossobuco vom Seeteufel mit Gemüseragout mariniert mit Kräutern

Ossobuco de baudroie avec ragoût de légumes marinés aux herbes



(1, 3, 4, 5)

COREGONE^(CH) IMPANATO CON RUCOLA E POMODORINI, 38

PATATE AL VAPORE

Panierter Felchen mit Rucola und Kirschtomaten, dazu Dampfkartoffeln

Féra pané avec roquette et tomates cerises, pommes de terre vapeur

(2, 3, 5, 9, 10)



SPIEDINO DI GAMBERONI^(ARG) E VERDURE GRIGLIATE, 40

PATATINE NOVELLE, MAIONESE AL BASILICO

Krevetten-Spiess mit gegrilltem Gemüse, Frühkartoffeln und Basilikum-Mayonnaise

Brochette de crevettes avec légumes grillées,

potatoes nouvelles et mayonnaise au basilic

Le Carní

(1, 5, 7, 9)



STRACOTTO DI MANZO AL MERLOT, POLENTA ARROSTITA, VERDURE 38
Geschmortes Rind an Merlot mit gerösteter Polenta und Gemüse
Braisé de boeuf au Merlot avec polenta rôti et légumes

(1, 5, 7, 9)

MEDAGLIONI DI FILETTO DI MAIALE ^(CH) ALLE PESCHE E PROSECCO 40
SPAGHETTI DI VERDURE
Schweinsfilet-Medaillons an Pfirsich und Prosecco, dazu Gemüse-Spaghetti
Medaillons de filet de porc, sauce pêche-Prosecco, spaghettis de légumes

(1, 3, 5, 7)

ORECCHIO D'ELEFANTE ^(CH) IMPANATA NEI GRISSINI 46
PATATE NOVELLE E VERDURA
Mit Grissini paniertes "Elefanten-Ohr" an Frühkartoffeln und Gemüse
"Oreille d'éléphant" panée avec grissinis
pommes de terre nouvelles et légumes

(3, 10)

BATTUTA DI MANZO ^(CH) AL COLTELLO CREMA ACCIUGHE E CAPPERI 46
TUORLO DISIDRATATO, INSALATINA DI ERBE E FIORI
Von Hand geschnittenes Rinds-Tatar mit Kapern-Sarellencreme
getrocknetes Eigelb und kleiner Kräuter-Blumensalat
Tartare de boeuf coupé au couteau avec crème de câpres-anchois
jaune d'oeuf déshydrogénée et petite salade d'herbes et fleurs

(1, 5, 7, 9)



OSSOBUCO DI VITELLO ^(CH) IN GREMOLATA DI VERDURE E AGRUMI 42
RISOTTO ALLO ZAFFERANO
Kalbs-Ossobuco in Gemüse-Zitrusfrüchte-Gremolata
Safran-Risotto
Ossobuco de veau en gremolata de légumes et agrumes
risotto au safran

PER 2 PERSONE / FÜR 2 PERSONEN / POUR 2 PERSONNES

(1, 5)

COSTATA DI SCOTTONA DI MANZO ^(CH) ALLA GRIGLIA 800GR 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
pommes de terre et légumes grillés

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

(3, 6, 7) SEMIFREDDO AI TRE CIOCCOLATI, CREMA LEGGERA ALLA MENTA	14
<i>Halbgefrorenes von dreierlei Schokolade an leichter Minz-Creme Parfait-glacé aux 3 chocolat avec crème légère de menthe</i>	
(1, 3, 7) MOSAICO DI FRUTTA ESTIVA CON SORBETTI IN CIALDA	14
<i>Mosaik von Sommerfrüchten mit Sorbets in der Hippe serviert Mosaïque de fruits estivaux et sorbets servis en bricelet</i>	
(1, 3, 7) ZUPPA DI MELONE, LA SUA TARTARE, GELATO AL MIELE DI CASTAGNO	14
<i>Melonensüppchen mit seinem Tatar, Kastanienhonig-Eis Petite soupe de melon avec son tartare et glace au miel de châtaigne</i>	
(1, 3, 7, 8) CREME BRULEE ALL'AMARETTO	12
<i>Gebrannte Crème von Amaretto Crème brûlée d'Amaretto</i>	
(1, 3, 5, 6, 7, 8) TORTA DEL GIORNO DI NOSTRA PRODUZIONE	8
<i>Unser Tageskuchen aus eigener Produktion Notre gâteau du jour fait-maison</i>	
DIVERSI SORBETTI & GELATI (CARTA SEPARATA)	
<i>Diverse Sorbets- & Eissorten (separate Karte) Divers sorbets & glaces (carte divers)</i>	

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

-
- 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>	