

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 50  
4 Gänge zur Auswahl / *4 plats au choix*

PIATTO PRINCIPALE / *Hauptgang / plat principale* CHF 32

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

-  (7,8) **MISTICANZA, CRUDO DI PORCINI, PARMIGIANO E OLIO DI NOCI** 22  
 *Gemischter Blattsalat mit rohem Steinpilz, Parmesan und Nussöl*  
*Feuilles de salade mêlée avec bolets crus, parmesan et huile de noix*
-  (14) **CAPELANTE AL LARDO, CECI E LA LORO PASSATA** <sup>(FAO71)</sup> 22  
*Jakobsmuscheln im Speckmantel mit Kichererbsen und ihrem Püree*  
*St. Jacques en manteau de lard avec pois chiches et leur purée*
-  (7,9) **RADICCHIO IN CARPIONE AGRODOLCE, BURRATINA AFFUMICATA E POLENTA** 19  
*Radicchio in süß-saurer Carpione mit geräucherter Burratina und Polenta*  
*Radicchio en carpione aigre-doux, Burratina fumé et polenta*
-  (1,3,7) **SCALOPPE DI FEGATO GRASSO D'ANATRA** <sup>(FRA)</sup>, GRANNY SMITH 24  
**CARAMELLATE AL COGNAC, BRIOCHE ALL'UVETTA TOSTATA**  
*Entenleber-Schnitzel mit Cognac karamellisiertem Granny Smith und getoastetem Rosinen-Brioche*  
*Escalopes de foie gras de canard avec Granny Smith caramélisé et brioche aux raisins toastés*
-  **INSALATA MISTA** (*Gemischter Salat / Salade mêlée*) 12
- INSALATA VERDE IN FOGLIE** (*Grüner Salat / Salade verte*) 10


(SALSE: ITALIANA, FRANCESE & BALSAMICO)

## Primi piatti




-  (1,3,10) **CAPPELLACCI ALLA ZUCCA E COTECHINO** <sup>(CH)</sup> 24  
 **MOSTARDA DI PERE**  
*Kürbis-Cotechino - Cappellaci mit Senfbirne (Mostarda)*  
*Cappellacis de potiron et cotechino avec mostarda de poire*
-  (1,3,7,8) **GNOCCHI DI POLENTA CORVINA, FONDUTA DI GOTTARDO E NOCI** 22  
 *Corvina-Polenta – Gnocchi mit geschmolzenem Gottardo und Nüssen*  
*Gnocchis de polenta Corvina, fondue de fromage Gottardo et noix*  

-  (1,3) **LASAGNETTE DI FARINA DI CASTAGNE AI FINFERLI** 24  
 *Lasagnette (Pasta aus Kastanienmehl) mit Pfifferlingen*  
*Lasagnette (pâtes à la farine de châtaigne) avec chanterelles*
-  <sup>(9)</sup> **CARNAROLI, ANIMELLE DI VITELLO** <sup>(CH)</sup> **CON TARTUFO NERO** 24  
*Carnaroli-Risotto mit Kalbsbries und schwarzem Trüffel*  
*Risotto Carnaroli avec ris de veau et truffes noires*
-  (1,4,14) **LINGUINE ALLE VONGOLE VERACI E BOTTARGA** <sup>(ITA)</sup> 23  
*Linguine mit Venusmuscheln und Bottarga*  
*Linguines avec palourdes et bottarga*



## Le Zuppe

-  (7,8)  **CREMA DI ZUCCA, BOUCHON DI CAPRA E PISTACCHI** 12  
 *Kürbiscremesuppe mit Ziegenkäselein und Pistazien*  
*Crème de potiron, bouchon de chèvre et pistache*
-  <sup>(3)</sup>  **ZUPPA DI CARDONCELLI CON GNOCCHETTI DI PARMIGIANO** 14  
*Suppe vom braunen Kräuter-Seitling mit Parmesan-Gnocchi*  
*Crème de pleurote de panicaut avec gnocchis de parmesan*
-  (5,9)  **MINISTRONE DI VERDURE** 12  
*Gemüse-Minestrone*  
*Minestrone de légumes*  
 






## I Pesci

-  <sup>(4,7)</sup> INVOLTINI DI SOGLIOLA E SCAMPI IN BRODETTO <sup>(FA034)</sup> 42  
AGLI AGRUMI E VERDURINE  
*Involtini von Seezunge und Scampi in ihrem Sud  
an Zitrusfrüchten und kleinem Gemüse  
Roulade de sole et scampi dans leur court-bouillon  
avec agrumes et petits légumes*
-  <sup>(6,7)</sup> FILETTI DI PESCE PERSICO DEL VERBANO <sup>(CH)</sup> AL BURRO E SALVIA 44  
LIMONE, PATATE AL PREZZEMOLO E VERDURA  
*Eglifilets vom Lago Maggiore an Butter, Salbei, Zitrone  
Petersilienkartoffeln und Gemüse  
Filets de perche du Lac Majeur au beurre avec sauge et citron,  
pommes de terre persillées et légumes*
-  <sup>(4)</sup> BACCALA IN VASOCOTTURA <sup>(FA027)</sup> 40  
CON PATATE, OLIVE, CAPPERI E POMODORINI  
*Im Glas gekochter Baccala (Stockfisch)  
mit Kartoffeln, Oliven, Kapern und Kirschtomaten  
Morrué cuit en verrine avec pommes de terre  
olives, capres et tomates cerises*

## Le Carní - I

-  <sup>(5,7)</sup> QUAGLIA <sup>(FRA)</sup> RIPIENA AL FOIE-GRAS, ESSENZA AL MADEIRA 40  
E TARTUFO NERO, TORTINO DI PATATE E PORRI  
*Wachtel gefüllt mit Foie-Gras an Essenz von Madeira und  
schwarzem Trüffel, gratinierte Lauch-Kartoffeln  
Caille farcie de foie-gras, essence de Madeira-truffes noires  
pommes de terre aux poireaux gratinées*
-  <sup>(5,7,8,11)</sup> LOMBATINA D'AGNELLO <sup>(NZ)</sup>, IN MANTELLO DI SENAPE E 42  
FRUTTA SECCA, PETALI DI CAVOLO RAPA, GRATIN DAUPHINOIS  
*Entrecôte vom Lamm in Mantel von Senf und getrockneten Früchten  
Kohlrabi und Gratin Dauphinois  
Entrecôte d'agneau en manteau de moutarde & fruits secs,  
pétales de chou-rave et gratin Dauphinois*

## Le Carní - II

-  (3,5,7) MEDAGLIONI DI CERVO <sup>(NZ-AUT)</sup> AI MIRTILLI E GRAPPA 42
-  SPAETZLIS DORATI & CAVOLO ROSSO  
*Hirsch-Medaillons an Preiselbeeren und Grappa*  
*goldengebratene Spätzli und Rotkohl*  
*Médailles de cerf aux myrtilles et Grappa*  
*spatzlis dorées et chou rouge*
-  (1,5,7,9) OSSOBUCO DI VITELLO <sup>(CH)</sup> 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*
- (1,5,9) BRASATO DI MANZO <sup>(CH)</sup> AL MERLOT TICINESE 39
-  POLENTA ARROSTITA E VERDURE  
*Rinderschmorbraten an Tessiner Merlot, Polenta und Gemüse*  
*Braisé de boeuf au Merlot Tessinois, polenta rôtie et légumes*

PER 2 PERSONE / FÜR 2 PERSONEN / POUR 2 PERSONNES

(1,3,5,7) SELLA DI CAPRIOLO <sup>(GB)</sup> SERVITA CON PORCINI, SPAETZLI DORATI, CAVOLO ROSSO BRASATO, CAVOLINI BRUXELLES, PERA AL VINO ROSSO, MELA AI RIBES E CASTAGNE GLASSATE

*Reh-Rücken serviert mit Steinpilzen, gold gebratenen Spätzli, Rosenkohl, braisiertem Rotkohl, Rotweinbirne, Apfel mit Johannisbeeren und glasierten Kastanien*


*Selle de chevreuil avec bolets accompagnée de spatzlis dorés, chou de Bruxelles, chou rouge braisé, poire au vin rouge, pommes aux groseilles et châtaignes glacées*

(2 persone/Personen/personnes) CHF 120.-

## I Formaggi

<sup>(7)</sup>  
SELEZIONE DI FORMAGGI DAGLI ALPEGGI TICINESI, 14  
MOSTARDA DI PERE, NOCI  
*Selektion von Käse unserer Tessiner Alpen, Birnensenf, Baumnüsse*  
*Selection de fromages de nos alpages Tessinois,*  
*moutarde de poire et noix*

## I Dolci

 <sup>(6,7)</sup>  
SCRIGNO DI CIOCCOLATO FONDENTE, FRUTTI DI BOSCO, 14  
COLATURA AL CIOCCOLATO BIANCO E LAMPONI  
*Schokoladen-Kistchen mit Waldfrüchten,*  
*Glasur von weisser Schokolade mit Himbeeren*  
*Caissette de chocolat avec fruits de bois,*  
*glaçage de chocolat blanc et framboises*

 <sup>(1,3,7)</sup>  
CROSTATINA MERINGATA ALLA CREMA DI CASTAGNE AL KIRSCH 13  
*Torte mit Meringuehaube an Kastaniencreme mit Kirsch*  
*Tarte meringuée avec crème de châtaigne au Kirsch*

<sup>(1,3,7)</sup>  
COMPOSTA DI FICHI NEL BICCHIERE, CRUMBLE ALLA CANNELLA 13  
*Feigenkompott im Gläschen serviert mit Zimt-Crumble*  
*Compote de figues servie en verrine, cumble à la cannelle*

 <sup>(1,3,5,7)</sup>  
 SEMIFREDDO ALLA LIQUIRIZIA, PERA AL MIELE TICINESE 13  
*Lakritz-Halbgefrorenes und Birne an Tessiner Honig*  
*Parfait glacé à la réglisse avec poire au miel Tessinois*

<sup>(1,3,6,7,8)</sup>  
TORTA DEL GIORNO DI NOSTRA PRODUZIONE 8.50  
*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

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