

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

	(1,4,5,10) COREGONE ^(CH) , LEGGERMENTE AFFUMICATO, CRUDO D'ASPARAGI, CIALDE DI PANE VALLE MAGGIA <i>Felchen leicht geräuchert, rohe Spargeln, Waffeln von Maggiatal Brot</i> <i>Féra légèrement fumé, asperge cru, gauffres de pain de la Valle Maggia</i>	22
	(9,12) COTECHINO NOSTRANO ^(CH) ARROSTITO, CON SEDANO IN TRE CONSISTENZE <i>Kochsalami vom Schwein gebraten, mit Sellerie in drei verschiedenen Konsistenzen</i> <i>Saucisson de porc rôti, avec du céleri, en trois divers consistences</i>	22
	(3,5,7) TERRINA DI PICCIONE ^(FR) , CARDONCELLI ARROSTITI, PORTO RIDOTTO <i>Taubenterrine, gebratene braune Kräuter-Seitlinge, Porto reduziert</i> <i>Terrine de pigeon, pleurottes rôties, Porto réduit</i>	24
	(1,7,8) CHEESECAKE DI BURRATA, GELÉE DI POMODORI, PESTO AL BASILICO <i>Cheesecake aus "Burrata", Tomaten Gelée, Basilikum Pesto</i> <i>Cheesecake de « Burrata », gelée de tomate, pesto de basilique</i>	20
	INSALATA MISTA (<i>Gemischter Salat / Salade mêlée</i>)	13
	INSALATA VERDE IN FOGLIE (<i>Grüner Salat / Salade verte</i>)	10
	(SALSE: ITALIANA, FRANCESE & BALSAMICO)	

Primi piatti



- (1,3,4,6b,7b,9,10b,11b)
 **RAVIOLI FLOREALI CON FARCIA DI SILURO ^(CH) DEL VERBANO** 26
E LIMONE, CREMA DI CIPOLLE AL FORNO
Blumen-Ravioli und Wels-Zitronen Füllung
serviert an Zwiebelcrème im Backofen
Raviolis avec pétales de fleurs, farcie de silure et citron,
avec une crème d'oignons au four
- (7)
 **CARNAROLI MANTECATO AI CARCIOFI E BOUCHON DI CAPRA** 24
Carnaroli Risotto an Artischocken und Ziegenbouchon
 *Carnaroli Risotto, avec artichauts et bouchon de chèvre*
- (1,3,5,6b,7,8,9, 10b,11b)
 **LASAGNETTA GRATINATA CON LUGANIGHETTA NOSTRANA** 25
Gratinierte Lasagnetta mit Luganighetta nostrana
Lasagnetta gratinée avec Luganighetta nostrana
- (1,3,7,8)
 **GNOCCHI DI POLENTA ROSSA DEI TERRENI DELLA MAGGIA,** 25
BURRO D'ALPEGGIO, SALVIA E NOCCIOLE
 *Rote Polenta-Gnocchi an Alpen Butter, Salbei und Haselnüsse*
 *Gnocchis à la polenta rouge, avec beurre des alpes,*
sauge et noisettes
- (1,2,3,4,5,6b,7b,9,10b,11b)
 **TAGLIATELLE FATTE IN CASA AGLI SCAMPI ^(FAQ27)** 26
E CREMA D'ASPARAGI
Hausgemachte Tagliatelle mit Scampi und Spargelcreme
Tagliatelles maison aux langoustines et crème d'asperges

Le Zuppe

 (1,5,7) ZUPPA DI FARINA BONA CON CROSTONI AL CABIONE 13
Farina Bona-Suppe, mit "Cabione" Käse-Croûtons
 *Soupe de Farina Bona avec croûtons au fromage de Cabione*



(2,4,5,7,14) CREMA DI PISELLI, CAPESANTE^(FAO21), CHIPS DI RISO 14
Erbensuppe mit Jakobsmuschel, Reis-Chips
Velouté de petit pois, coquille Saint-Jacques et chips de riz

 (5,9) MINISTRONE DI VERDURE 13
Gemüse-Minestrone
 *Minestrone de légumes*



I Pesci e crostacei

(3,5,7,9,14) CALAMARETTI ^(FAO71), PATATE E MENTA SU PASSATA DI PISELLI 39
E I LORO GERMOGLI
Tintenfisch, Kartoffeln mit Minze auf Erbsenpüree und Erbsensprossen
Calamars, pommes de terre, mente sur purée de petit pois et germes de petit pois

(3,4,7) SWISS LACHS ^(CH), ASPARAGI, ZABAIONE SALATO AL DRAGONCELLO 42
Swiss Lachs, Spargeln, gesalzene Zabaione mit Estragon
Saumon suisse, asperges, Zabaione salé avec estragon

(2,3,4,5,11) GAMBERI ^(ARG) AL SESAMO NERO, QUINOA E VERDURINE 42
ALL'AGRO
Garnellen an schwarzen Sesam, Quinoa und saures Kleingemüse
Crevettes aux sesam noir, quinoa et petites légumes acidulées

Le Carní

(3,5,7)

SUPREMA DI FARAONA ^(FR) AI PORRI E FARCIA TARTUFATA, 40
LENTICCHIE CAVIALE E SPINACI

*Perlhuhn-Brust an Lauch und Trüffelüllung, Kaviar Linsen und Spinat
Suprême de pintade aux poireaux et farce à la truffe,
lentilles de caviar et épinards*

(1,3,5,7)

ANIMELLE DI VITELLO ^(CH), CAVOLFIORE, CRUMBLE ALLA SALVIA 40

*Kalbsbries, Blumenkohl, Salbeicrumble
Ris de veau, chou-fleur, crumble à la sauge*

(1,5,9)



BRASATO DI MANZO ^(CH) AL MERLOT CON POLENTA E VERDURE 42

*Rindschmorbraten an Tessiner Merlot, Polenta und Gemüse
Braisé de boeuf au Merlot Tessinois, polenta et légumes*

(1,5,7,9)



OSSOBUCO DI VITELLO ^(CH) ALLE VERDURINE, 43
RISOTTO ALLO ZAFFERANO



*Kalbs-Ossobuco mit Gemüse, Saffran-Risotto
Ossobuco de veau avec légumes et risotto au safran*

PER 2 PERSONE / FÜR 2 PERSONEN / POUR 2 PERSONNES

(3,7)

COSTATA DI SCOTTONA ^(CH) (MANZO) ALLA GRIGLIA,
SALSA BERNAISE, PATATE NOVELLE E VERDURE

*Gegrilltes Rinder Clubsteak, Bearnaise-Sauce,
Früh-Kartoffeln und Gemüse*


*Côte de boeuf grillée, sauce Béarnaise,
pommes de terre nouvelles et légumes*


(2 persone/Personen/personnes) CHF 90.-

I Formaggi

 SELEZIONE DI FORMAGGI NOSTRE VALLI, MOSTARDA DI PERE , NOCI 15
Selektion von Käse unserer Tessiner Täler, Birnensenf, Baumnüsse
Selection de fromages de nos vallées Tessinoises,
moutarde de poire et noix

I Dolci

(1,3,6,7,8)
 TORTINO CALDO AL CIOCCOLATO E ZENZERO CON CUORE BIANCO 14
E GELATO ALLA VANIGLIA
Warmes Schokoladentörtchen und Ingwer mit weissem Kern & Vanille Eis
Gâteau au chocolat chaud et gingembre avec noyau blanc et glace vanille

(1,3,7,8)
 CREME BRULÉE AL COCCO CON BANANA CAMELLATA E CIALDE 13
CROCCANTI
Kokosnuss-Crème brûlée mit karamellisierter Banane
und knusprigen Waffeln
Crème brûlée à la noix de coco avec banane caramélisée et gaufres
croustillante

(1,3,6,7,8)
 TIRAMISU ALL'AMARETTO CON SALSA AI FRUTTI ROSSI 14
Tiramisù all'Amaretto mit roten Früchten Sauce
Tiramisù all'Amaretto avec une sauce aux fruits rouges

(1,3,7)
 SEMIFREDDO AL LIMONE CON BISCOTTO MORBIDO E 14
SALSA AL MIELE TICINESE
Zitronensemifreddo mit weichem Biskuit an Tessiner Honigsauce
Parfait-glacé au citron avec biscuit moelleux et sauce au miel tessinois

(3,8) Lactose free
 BROWNIES GLASSATO CON SORBETTO ALLA FRAGOLA 13
Glasiertes Brownies mit Erdbeer Sorbet
Brownies glacé avec sorbet aux fraises

(1,3,5,6,7,8)
TORTA DEL GIORNO 9
Unser Tageskuchen
Notre gâteau du jour

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/IT
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 / Nüsse / *noix*
 - 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*
- B PUÒ CONTENERE TRACCIA DI... / kann Spurenelemente von ... enthalten / *Peut contenir des traces de...*

Per i bambini

(1, 7, 9)	SPAGHETTI AL POMODORO O AL BURRO	12
	<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	14
	<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	14
	<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	20
	<i>Paniertes Schnitzel mit Pommes Frites</i>	
	<i>Escalope panée et pommes frites</i>	
(1, 3, 4, 5, 7)	FILETTO DI LAVARELLO AL BURRO CON PATATE BOLLITE E VERDURE	22
	<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	15
(1, 7)	PIZZA AL PROSCIUTTO (mit Schinken, au jambon)	18
(5)	PORZIONE DI PATATE FRITTE	9
	<i>Portion Pommes Frites</i>	
	<i>Portion pommes frites</i>	