

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 55
4 Gänge zur Auswahl / *4 plats au choix*

PIATTO PRINCIPALE / *Hauptgang / plat principale* CHF 34

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

- (5, 7)
 ZUCCA ARROSTITA, CREMA DI BOUCHON AL TIMO 19
E RISTRETTO DI PORCINI
 *Gerösteter Kürbis an Ziegenkäselein-Creme mit Thymian
und Steinpilzristretto*
*Courge torréfiée, crème de bouchon de chèvre au thym
ristretto de cèpes*
- (4, 7)
 ROSA DI SALMONE ^(FAO27) MARINATO ALLA BARBABIETOLA 23
DAIKON E GELATINA D'ARANCIO, CREMA ACIDA
*Rose vom Lachs mariniert mit Roter Bete,
Daikon und Orangengelatine an Sauerrahm*
*Rose de saumon mariné avec betterave rouge
Daikon e gelatine d'orange, crème acidulée*
-  PETTO D'ANATRA ^(FRA) AFFUMICATO MAISON 23
CON CHUTNEY DI FICHI E ZENZERO
Hausgeräucherte Entenbrust mit Feigen-Ingwer-Chutney
Magret de canard fumé-maison avec chutney de figues et gingembre
- (1,12)
TARTARE DI CERVO ^(AUT) ALL'IBISCUS CON FINFERLI CROCCANTI 25
CIALDE PANE VALLEMAGGIA
Tartare vom Hirsch an Hibiskus und knackigen Pfifferlingen
Waffeln von Valle-Maggiabrot
Tartare de cerf avec hibiscus et chanterelles croquantes
bricelets de pain Vallemaggia
- INSALATA MISTA (*Gemischter Salat / Salade mêlée*) 13
- INSALATA VERDE IN FOGLIE (*Grüner Salat / Salade verte*) 10
- (SALSE: ITALIANA, FRANCESE & BALSAMICO)

Primi piatti

(1,3,5)

TAGLIATELLE FATTE IN CASA, CREMA DI TOPINAMBOUR 22
GUANCIALE ^(ITA) E ROSMARINO

Hausgemachte Tagliatelle mit Topinambur-Creme

Schweinsbacken-Speck und Rosmarin

Tagliatelles faits-maison avec crème de topinambour

lard de joue de porc et romarin



(1,3,7,8,)

GNOCCHI DI POLENTA ROSSA 22
BURRO D'ALPEGGIO, SALVIA E NOCCIOLE

Rote Polenta-Gnocchi an Alpen Butter, Salbei und Haselnüsse

Gnocchis de polenta rouge, avec beurre des alpes,

sauge et noisettes



(1,14)

SPAGHETTI ALLE SEPPIE ^(FAO34), IL LORO NERO E LIMONE 22

Spaghetti mit Tintenfischen, serviert in ihrem Schwarz und Zitrone

Spaghettis avec seiche servis dans leurs noir et citron

(1,2,3,5,7)



RAVIOLI ALL'ASTICE ^(CAN) IN ESSENZA DI CRESIONE 25

Ravioli mit Hummer gefüllt an Kresse-Essenz

Raviolis d'homard avec essence de cresson

(5,9)











RISOTTO TARTUFATO, PETTO DI QUAGLIA ^(FRA) E SUO JUS RISTRETTO 25

Getrübelter Risotto mit Wachtelbrust und ihrem Jus

Risotto truffé, suprême de caille et son jus

Le Zuppe

-  (5)
VELLUTATA DI ZUCCA, I SUOI SEMI, IL SUO OLIO 13
 *Kürbiscreme mit ihren Kernen und ihrem Öl*
Crème de courge avec ses grains et son huile
-  (5, 7)
ZUPPA DI CIPOLLE BIANCHE GRATINATA ALLA CURCUMA 13
 *Suppe von der weissen Zwiebel gratiniert mit Kurkuma*
Soupe d'oignons blancs gratinés avec curcuma
-  (5,9)
MINISTRONE DI VERDURE 13
Gemüse-Minestrone
Minestrone de légumes

 

I Pesci e crostacei

- (1, 3, 4, 5, 7)
LINGOTTO DI TROTA ^(ITA) IN SFOGLIA 40
CON LA SUA MOUSSE E VERZA, BURRO MONTATO ALL'ARANCIO
CIPOLLOTTI GLASSATI
Forelle im Blätterteig mit ihrer Mousse und Wirsing,
montierte Butter an Orange und glasierte Zwiebelchen
Truite en mille-feuilles avec sa mousse & choux,
beurre montée à l'orange et petits oignons glassés
-  (2, 5)
ZUPPETTA DI GAMBERI ^(FA071) AL LATTE DI COCCO, 42
LEMONGRASS E VERDURE ORIENTALI
Krevetten-Süppchen an Kokosnuss-Milch, Zitronengras und
orientalischem Gemüse
Soupe de crevettes avec lait de coco, citronnelle et légumes orientales
-  (4, 5, 6, 7)
SOGLIOLA, ^(FA027), RAGOUT DI FUNGHI, SCHIUMA AL PROSECCO 44
PATATINE NOCCIOLA
Seezunge mit Pilzragout, Prosecco-Schaum und Haselnuss-Kartoffeln
Sole avec ragoût de champignons mêlées, mousse au Prosecco
et pommes de terres Noisettes

Le Carni

(1, 5, 9)

SALMI DI CAPRIOLO ^(AUT-CH) ALL'ANTICA 40
CON POLENTA MORBIDA TERRENI ALLA MAGGIA
Rehpfeffer nach antiker Art und weiche Polenta "Terreni alla Maggia"
Civet de chevreuil à l'Antique, polenta moelleuse "Terreni alla Maggia"

(1, 3, 5, 7)

FILETTO DI CERVO ^(AUT) AI MIRTILLI D'ALPE E GRAPPA 42
FLAN DI CAVOLO ROSSO E CASTAGNE GLASSATE
Hirschfilet mit Alp-Johannisbeeren und Grappa
Rotkraut-Flan und glasierte Kastanien
Filet de cerf avec myrtilles d'alpes et grappa, flan de choux rouges
et châtaignes glassées



(5, 7, 9)

COSCIOTTO DI CONIGLIO ^(ITA) CBT ALLE ERBE DI MONTAGNA 39
JUS D'ANICE, PATATA RUSTICA E MINI BARBABIETOLE GLASSATE
Niedertemperatur-gegarte Kaninchen-Keule mit Bergkräutern
an Anis-Jus, rustikale Kartoffeln und glasierter Mini-Randen
Cuisse de lapin cuite à basse temp., herbes de montagne, jus d'anis
pommes de terres rusticales et mini betteraves rouges glassées



(1, 5, 7, 9)

OSSOBUCO DI VITELLO ^(CH) IN GREMOLATA VERDURINE & AGRUMI 43
RISOTTO ALLO ZAFFERANO
Kalbs-Ossobuco mit Gemüse-Zitrusfrucht-Gremolata,
Safran-Risotto
Ossobuco de veau avec gremolata de légumes & agrumes,
risotto au safran



PER 2 PERSONE / FÜR 2 PERSONEN / POUR 2 PERSONNES
SELLA DI CAPRIOLO "BELLAVISTA" ^(AUT)

(1, 3, 5, 7, 9)







SERVITA CON PORCINI, SPAETZLI DORATI, CAVOLO ROSSO
BRASATO, CAVOLINI BRUXELLES AL LARDO,
PERA AL VINO ROSSO, MELA, CONFETTURA RIBES E CASTAGNE
Reh-Rücken serviert mit Steinpilzen, gold gebratenen Spätzli,
Rosenkohl, braisierter Rotkohl, Rotweinbirne, Apfel,
Johannisbeeren-Konfitüre und glasierten Kastanien
Selle de chevreuil avec bolets accompagnée de spaetzlis dorés,
chou de Bruxelles au lardons, chou rouge braisé, poire au vin
rouge, pommes, confiture de groseilles et châtaignes glassées

(2 persone/Personen/personnes) CHF 125.-

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

- (3,7)
 VERMICELLES RIVISTATI 13
Neu-Erfundenes Vermicelles (Meringue, Vanille-Eis, warme Schoko-Sauce)
Vermicelles réinventées (meringue, glace vanille, sauce chocolat chaude)
- (1, 3, 7, 8)
 STRUDEL CALDO DI MELE, UVETTA E NOCI CON CREMA AL CALVADOS 14
Warmer Apfelstrudel mit Rosinen und Nüssen, Calvados-Creme
Strudel chaud aux pommes avec raisins et noix, crème Calvados
- (1, 3, 7, 8)

 SEMIFREDDO AL MIELE TICINESE 14
CON BISCOTTO MORBIDO ALLA NOCCIOLA, SALSA AI FRUTTI ROSSI
Halbgefrorenes vom Tessiner Honig mit weichem Haselnuss-Biskuit
dazu Sauce von roten Früchten
Parfait-glacé au miel Tessinois, biscuit moelleux aux noisettes
et sauce aux fruits rouges
- (1, 3, 7, 8)
 CREMOSO AL COCCO E AGRUMI, COULIS AL MANGO 14
CRUMBLE AL CACAO
Kokosnuss-Zitrusfrüchte-Creme mit Mangocoulis und Schoko-Crumble
Crème de cacao et agrumes, coulis à la mangue et crumble de chocolat
- (1, 3, 7)
 DELIZIA AUTUNNALE: TORTINO ALLA ZUCCA E CIOCCOLATO 15
MOUSSE DI FICHI, MERINGA E SEMIFREDDO AI MARRONI
Herbstliche Köstlichkeit: Kürbis-Schokoladenküchlein, Feigenmousse,
Meringue und Marroni-Halbgefrorenes
Délices d'automne: tartelette de courge-chocolat, mousse de figues,
meringue et parfait-glacé aux marrons
- (1, 3, 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>	