

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 65
4 Gänge zur Auswahl / *4 plats au choix*

PIATTO PRINCIPALE / Hauptgang / *plat principale* CHF 34

SERVIZIO E IVA 8.1% COMPRESI - *Service & MwSt 8.1% inbegriffen -
Service et TVA 8.1% compris*

PREZZI INDICATI IN CHF - *angegebene Preise in CHF - prix indiqués en CHF*

Per iniziare

(7, 12)	 BARRATA, RUCOLA, PESCA GHIACCIATA, GLASSA DI BALSAMICO	19
	<i>Burrata, Rucola, geeister Pfirsich und Balsamico-Glasur</i> <i>Burrata, roquette, pêche glacée et balsamique réduit</i>	
(2)	 CARPACCIO DI GAMBERI ROSSI (FAO37) CON SFUMATURE DI PACHINO E GERMOGLI	24
	<i>Carpaccio von roten Krevetten</i> <i>mit Pachino-Tomatengel und Sprossen</i> <i>Carpaccio de crevettes rouges, gél de tomates Pachino et jeunes pousses</i>	
(1, 7)	PROSCIUTTO CRUDO DELL'ALPE PIORA (CH) GELATO AL MELONE IN CIALDA DI PASTA FILLO	24
	<i>Rohschinken von der Piora-Alp mit Melonen-Eis</i> <i>serviert in der Filoteig-Waffel</i> <i>Jambon cru de l'alpe Piora, glace melon servi dans le gauffre pâte-filo</i>	
(4, 7)	SALMONE (FAO27), AVOCADO, CAVIALE DI POMPELMO ROSA CHIPS DI RISO NERO	22
	<i>Lachs, Avocado, rosa Grapefruit-Kaviar und Schwarzreis-Chip</i> <i>Saumon, avocat, caviar de pamplemousse rose et chip de riz noir</i>	
	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, 2, 4, 6b, 9, 10b, 14)

TONNARELLI (SPAGHETTONE ARTIGIANALE) ALLO SCOGLIO 25

Tonnarelli (dicke Spaghetti) "allo scoglio"

Tonnarelli (spaghettis grosses) "allo scoglio"



(1, 3, 7, 8)

GNOCCHI DI PATATE VIOLA AI FINFERLI E PINOLI TOSTATI 23

Viola-Kartoffel - Gnocchi mit Pfifferlingen

und gerösteten Pinienkernen

Gnocchis de pommes de terre violettes, chanterelles

et pignons toastés



(1, 3, 7)

RAVIOLI DI PASTA FRESCA ALLA PARMIGIANA DI MELANZANE 24

COULIS DI POMODORO, OLIO E BASILICO

Ravioli von frischer Pasta gefüllt mit "Auberginenparmigiana"

Tomatencoulis, Öl und Basilikum

Raviolis de pâte fraîche farcis de "parmigiana d'aubergines"

coulis de tomates, huile et basilic

(7, 8, 9)



RISOTTO MANTECATO AL PESTO DI BASILICO 23







E SCAMORZA AFFUMICATA




Risotto mit Basilikumpesto und geräuchertem Scamorzakäse

Risotto au pesto de basilic et scamorza fumé

Le Zuppe

-  (4, 7, 9) ZUPPA FREDDA DI CETRIOLI E MANDORLE 13
CON BRANZINO^(GRE) MARINATO AL PERNOD
 *Kalte Gurken-Mandelsuppe mit Seebarsch an Pernod*
Soupe froide de concombres et amandes avec loup de mer au Pernod
- (5,9)  MINISTRONE DI VERDURE 13
Gemüse-Minestrone
Minestrone de légumes

 

I Pesci e crostacei

-  (4, 6, 11) LINGOTTO DI TONNO ROSSO ^(ITA) SCOTTATO AI DUE SESAMI 44
PACKCHOY, QUINOA ROSSA
Roter Thunfisch gebraten mit zweierlei Sesam,
dazu Packchoy und rotes Quinoa
Thon rouge sauté aux deux sésames, packchoy et quinoa rouge
- (1, 3, 9, 14) TENTACOLI DI POLPO, GASPACHO TIEPIDO DI PEPERONE 42
FRIARIELLI FRITTI, SPUGNA ALLE OLIVE NERE
Tintenfisch-Tentakel mit lauwarmer Peperoni-Gaspacho
frittierte Friarielli, Schwamm von schwarzen Oliven
Tentacles de poulpe, gaspacho tiède de poivrons, friariellis frits et
éponge d'olives noires
- (1, 4, 5, 10) FRITTO DI PESCE DI LAGO ALLA POLENTA 44
CON VERDURE IN TEMPURA, MAIONESE AL PREZZEMOLO
In der Polentapanade frittierte gemischte Fische vom See
Tempura-Gemüse und Petersilien-Mayonnaise
Poissons du Lac frits avec panade de polenta,
tempura de légumes et mayonnaise persil

Le Carní



(7)

COSTATA DI SCOTTONA ^(CH) ALLA GRIGLIA 45
BURRO AFFUMICATO, SINFONIA DI VERDURE GRIGLIATE,
PATATINE NOVELLE

*Gegrilltes Clubsteak vom Scottona-Rind an geräucherter Butter
Sinfonie von gegrilltem Gemüse und Frühkartoffeln
Côte de boeuf Scottona grillé au beurre fumé
symphonie de légumes grillées pommes de terre nouvelles*

LOMBATINA D'AGNELLO ^(NZ) AL POMODORO CRUDO 44
E ERBE DI MONTAGNA, INSALATA DI VERDURE GHIACCIO

*Entrecôte vom Lamm an roher Tomate und Bergkräutern
kleiner geeister Gemüsesalat
Entrecôte d'agneau aux tomates crus et herbes de montagne,
petite salate de légumes glacés*



(1, 5, 7, 9)

OSSOBUCO DI VITELLO ^(CH) IN GREMOLATA VERDURINE & AGRUMI 44
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



(2, 4, 14)

BRANZINO 1200GR. ^(GRE) AL FORNO ALLA MEDITERRANEA CON
GAMBERONI, COZZE, VONGOLE, POMODORINI, PATATE, OLIVE,
CIPOLLA, CAPPERI

*Im Ofen gegarter Seebarsch 1200gr. "mediterrane Art" mit
Krevetten, Miesmuscheln, Vongole, kleine Tomaten, Kartoffeln,
Oliven, Zwiebeln und Kapern*

*Loup de mer 1200gr cuit en four à la méditerranéenne avec
crevettes, moules, vongole, petites tomates, pommes de terre,
olives, oignons et capres*

(2 persone/Personen/personnes) CHF 92.-

I Formaggi

(1, 3, 7, 8)

SELEZIONE DI FORMAGGI NOSTRE VALLI, MOSTARDA DI PERE, NOCI 16

Selektion von Käse unserer Tessiner Täler, Birnensenf, Baumnüsse

Selection de fromages de nos vallées Tessinois,

moutarde de poire et noix



I Dolci

(1, 3, 7, 8)

PESCA MELBA RIVISITATA 14

**(PESCA CAMELLATA, GELATO ALLA CREMA, COULIS DI LAMPONI,
CRUMBLE ALLE MANDORLE)**

Neu-Erfundene Peche Melba (karamellisierter Pfirsich, Rahm-Eis, Himbeercoulis und Mandel-Crumble)

Pêche Melba réinventé (pêche caramélisé, glace crème, coulis framboise et crumble aux amandes)

(6)



ZUPPETTA D'ANGURIA, FRAGOLE IN OSMOSI 14

SORBETTO AL CIOCCOLATO FONDENTE E COCCO

Wassermelonen-Süppchen mit Erdbeeren in Osmose

Schokoladen-Sorbet mit Kokosnuss

Soupette de pastèque, fraise en osmose, sorbet chocolat au coco

(1, 3, 6, 7, 8)

NAMELAKA AI FRUTTI ESOTICI, CHIPS D'ANANAS 14

STROISEL AL ROSMARINO, CIOCCOLATO BIANCO

Namelaka von exotischen Früchten, Ananas-Chips, Rosmarinstreusel und weisse Schokolade

Namelaka de fruits exotiques, chips d'ananas, petits morceaux de romarin et chocolat blanc

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, 5, 7, 9)	PENNE A SCELTA: BOLOGNESE, POMODORO, BURRO	14
	<i>Penne zur Auswahl: Bolognese, Tomatensauce oder an Butter</i>	
	<i>Penne au choix: bolognese, sauce tomate ou au beurre</i>	
(1, 3, 5b, 6b, 7, 10b)	TORTELLIN DI CARNE CON PANNA E PROSCIUTTO	14
	<i>Fleisch-Tortellini mit Rahmsauce und Schinken</i>	
	<i>Tortellinis avec viande, sauce crème-jambon</i>	
(1, 6b, 7, 10b)	GNOCCHI DI PATATE E SPINACI AL BURRO E PARMIGIANO	14
	<i>Kartoffel-Spinat-Gnocchi mit Butter und Parmesankäse</i>	
	<i>Gnocchis de pommes de terre et épinards avec beurre et parmesan</i>	
(1, 3, 5)	SCALOPPINA DI MAIALE IMPANATA ^(CH) CON PATATINE FRITTE	20
	<i>Paniertes Schnitzel mit Pommes Frites</i>	
	<i>Escalope panée et pommes frites</i>	
(1, 3, 5, 6, 7, 8b, 11)	BUNNY CHEESEBURGER ^(CH) CON PATATINE FRITTE	18
	<i>Bunny Cheeseburger mit Pommes Frites</i>	
	<i>Bunny Cheeseburger avec pommes frites</i>	
(1, 3, 4, 5, 6, 7, 8b, 11)	BUNNY FISHBURGER ^(FAO 71) CON PATATINE FRITTE	18
	<i>Bunny Fish-Burger mit Pommes Frites</i>	
	<i>Bunny Fish-Burger avec pommes frites</i>	
(1, 5b, 6b, 7)	PIZZA MARGHERITA	13
(1, 5b, 6b, 7)	PIZZA AL PROSCIUTTO COTTO (mit Schinken, au jambon)	14
(5)	PORZIONE DI PATATE FRITTE	9
	<i>Portion Pommes Frites</i>	
	<i>Portion pommes frites</i>	