

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

(1, 8)

PROSCIUTTO DI CINGHIALE^(AUT), 24
CONFETTURA DI CIPOLLE ROSSE E CHIPS DI PANE DI SEGALE
*Wildschwein-Schinken mit Konfitüre von der roten Zwiebel
serviert mit Roggenbrot-Chips*
*Jambon de sanglier, confiture d'oignons rouges et
chips de pain seigle*


(.....)



TARTARE DI CAPRIOLO^(AUT) LEGGERMENTE AFFUMICATO, 24
RAFANO E FICHI AL MIELE VANIGLIATI
*Tartare vom Reh leicht geräuchert, Meerrettich
und Feige an Vanille-Honig*
*Tartare de chevreuil légèrement fumé, raifort
et figues au miel vanillé*

(1, 3, 7)



SFORMATO TIEPIDO DI ZUCCA, FONDATA DEL CASEIFICIO 20
PROSCIUTTO CRUDO ALPE PIORA CROCCANTE
Lauwarmes Kürbis-Flan mit geschmolzenem Käse
 *knackiger Piora-Alp - Rohschinken*
Flan de courge tiède, fromage fondue et jambon cru Piora croquant

(4, 12b)



CARPACCIO DI CAVOLO RAPA AL PEPE VALLE MAGGIA, 24
RICCIOLA^(FAO34) MARINATA ALL'APEROL
*Carpaccio vom Kohlrabi an Vallemaggia-Pfeffer und
mit Aperol marinierte Bernsteinmakrele*
*Carpaccio de chou-rave avec poivre Vallemaggia
sérieole mariné à l'Aperol*

INSALATA MISTA (*Gemischter Salat / Salade mêlée*) 13

INSALATA VERDE IN FOGLIE (*Grüner Salat / Salade verte*) 10

(SALSE: ITALIANA, FRANCESE & BALSAMICO)

Primi piatti

(1, 3, 7)



RAVIOLI AGL'ARROSTI MISTI, IL LORO SUGO ALLA SALVIA 24

Ravioli gefüllt mit verschieden Gebratenem & ihr Jus mit Salbei

Raviolis farcis avec divers viandes rôtis, leurs jus avec sauge

(1, 3, 9)



TAGLIATELLE AL RAGU DI LEPRE ^(ARG) E MERLOT 22

Tagliatelle mit Hasenragout an Merlot

Tagliatelles avec ragoût de lievre au Merlot

(9)

RISOTTO AL TARTUFO NERO 26

E FINISSIMA DI PERNICE ^(BEL) LARDELLATA

Risotto mit schwarzem Trüffel und Rebhuhn-Streifen an Speck

Risotto avec truffes noires et coujons de perdrix au lard

(1, 3, 7, 8)





GNOCCHI DI PATATE VIOLA AI FUNGHI PORCINI 23





Violett-Kartoffelgnocchi mit Steinpilzen

Gnocchis de pommes de terres violettes avec cèpes




Le Zuppe

(2, 11)
 VELLUTATA DI ZUCCA, L'OLIO DEI SUOI SEMI 14
GAMBERI ^(FAO71) SCOTTATI AL SESAMO NERO
 *Kürbis-Creme mit Kürbiskernöl,
gebratenen Krevetten an schwarzem Sesam
Velouté de courge avec huile de graines de courge,
crevettes sautées avec sésame noir*

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

 

I Pesci e crostacei

(3, 4, 5, 7)
 SALMERINO ^(FAO71) AL VAPORE 42
ZABAIONE SALATO AL CERFOGLIO, TORTINO DI PATATE E VERZA
*Saibling im Dampf gegart, salziges Sabayon an Kerbel,
Kartoffel-Wirz-Törtchen
Ombre à la vapeur, sabayon salé avec cerfeuil,
tartelette pommes de terre-Chou de Milan*

(1, 4, 14)
FRICASSEA DI SCORFANO ^(FAO27) CON POMODORINI, 42
VONGOLE E BASILICO, PANE ALL'AGLIO
*Frikasse vom Drachenkopf-Fisch mit Kirschtomaten
Venusmuscheln und Basilikum, dazu Knoblauchbrot
Fricassée de rascasse avec tomates cerise,
palourdes et basilic, pain à l'ail*

(2, 7)
 GAMBERI ^(FAO71) E PORCINI FIAMMEGGIATI AL COGNAC 44
CON POLENTA "TERRENI ALLA MAGGIA"
*Krevetten und Steinpilze flambiert mit Cognac
dazu Polenta "Terreni alla Maggia"
Crevettes et bolets flambées au Cognac
polenta "Terreni alla Maggia*

Selvaggina e Carní



(3, 7)

SUPREMA DI PERNICE ^(BEL) ALL'UVA E GRAPPA 45
SPUGNOLE FARCITA, CREMA DI ZUCCA AL ROSMARINO
Perlhuhnbrust mit Trauben und Grappa, gefüllte Morcheln
Kürbiscreme an Rosmarin
Suprême de perdrix avec raisins et Grappa, morilles farcies
crème de courge avec romarin

(1, 3, 7)

COSTOLETTA DI CERVO ^(NZ) AI MIRTILLI ROSSI, TIMO 43
E JOGURT, CASTAGNE GLASSATE, CAVOLO ROSSO, SPATZLI
Hirschkotelett an roten Preiselbeeren, Thymian und Joghurt
glasierte Kastanien, Rotkraut und Spätzli
Côtelette de cerf avec groseilles, thym et yoghourt,
châtaignes glacées, chou rouge et spaetzlis

(7)

COSTATA DI SCOTTONA 450GR ^(CH) ALLA GRIGLIA, BURRO 47
AFFUMICATO, PATATINE NOVELLE E VERDURE GRIGLIATE
Kotelett vom Scottona-Rind vom Grill mit geräucherter Butter,
Frühkartoffeln und gegrilltes Gemüse
Côtelette boeuf Scottona grillée, beurre fumé,
pommes de terre nouvelles et légumes grillées

(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
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



(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 Tessinoises,

moutarde de poire et noix

I Dolci

(3, 6, 6b, 7, 8, 9, 14)



NOCCIOLA E AMARENA 14

(MOUSSE ALLA NOCCIOLA CON CUORE MORBIDO ALLE AMARENE)

Haselnuss und Amarena

(Haselnuss-Mousse mit weichem Kern von Sauerkirschen)

Noisettes et amarena

(Mousse aux noisettes avec son noyau tendre de griottes)

(3, 7, 9)

MONT BLANC E ARANCIO 14

Mont Blanc und Orange

Mont Blanc et orange

(1, 3, 6b, 7)



ZUPPA INGLESE AL MARSALA 12

Zuppa Inglese mit Marsala

Zuppa inglese au Marsala

(1, 3, 6b, 7)



MELA COTOGNA, SEMIFREDDO ALLA CANNELLA 13

PAN BRIOCHE

Quitte mit Zimt-Halbgefrorenem und Brioche-Brot

Coing, parfait-glacé à la cannelle, pain brioche

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>	