



LA FARFALLA

R I S T O R A N T E

À la carte

Il team di servizio e della cucina
le danno caloroso benvenuto!

Crediamo che sia possibile sposare tradizioni e l'innovazione,
per soddisfare i palati di tutti i nostri ospiti, indipendentemente
dalla loro provenienza, cultura e storia.

"Semplicità è sincerità" sono il nostro motto.

Abbiamo un'offerta in equilibrio tra la cucina mediterranea e quella locale e
d'oltralpe, ogni tanto ci piace dare un tocco di internazionalità ispirandoci alla cucina
Asiatica.

Ci impegniamo particolarmente nella scelta degli ingredienti che rispettano severi
criteri di qualità, privilegiamo dove possibile produttori e i fornitori locali, rispettando
la naturale stagionalità dei prodotti.

Nel caso dovesse necessitare di maggiori informazioni riguardanti gli allergeni si
rivolga pure ai collaboratori di servizio che sapranno consigliarla al meglio.

Le auguriamo una piacevole esperienza
Buon appetito!

*Das Service- und Küchenteam
heissen Sie herzlich willkommen!*

*Wir glauben, dass es möglich ist, Tradition mit Innovation zu vermischen um die
Gaumen aller unserer Gäste, unabhängig von ihrer Herkunft, Kultur oder Geschichte
zu befriedigen.*

"Schlichtheit und Ehrlichkeit" sind unser Motto.

*Unser Angebot steht im Gleichgewicht zwischen der mediterranen- und der lokalen
Schweizerküche. Manchmal mögen wir es, uns von der Asiatischen Küche inspirieren
zu lassen um einen Hauch Internationalität zu bieten.*

*Wir bemühen uns, speziell in der Auswahl der Zutaten die strengen Qualitätskriterien
zu befolgen. Bevorzugt werden, wenn immer möglich lokale Hersteller und
Lieferanten und die natürliche Jahreszeit der Produkte wird respektiert.*



*Für mehr Informationen über Allergene, wenden Sie sich an die Servicemitarbeiter,
sie werden Sie bestens beraten.*

*Wir wünschen ihnen ein vergnügliches Erlebnis
Guten Appetit!*

Specilità estive / Sommer-Spezialität

<p>Vitello tonnato su lattughino, uova di quaglia, fiori di capperi e pepe della Valle Maggia</p> <p><i>Vitello tonnato vom Kalb auf Baby-Kopfsalat, Wachteleiern, Kapernäpfel und Pfeffer aus dem Maggiatal (CH)</i></p>		28.00
<p>Roastbeef freddo con salsa tartare e focaccia</p> <p><i>Kaltes Roastbeef mit Tartare-Sauce und Focaccia (CH)</i></p>		27.00
<p>Prosciutto crudo e melone</p> <p><i>Rohschinken mit Honig-Melone (IT)</i></p>		24.00
<p>Caesar salad estiva con petto di pollo, grana, crostini e il suo dressing</p> <p><i>Sommerlicher Caesar-Salat mit Hähnchenbrust, grana, Croûtons und Caesar-Dressing (CH)</i></p>		26.00
<p>Burrata e pesto di basilico, pomodori cherry, rucola e pane carasau</p> <p><i>Burrata mit Basilikum-Pesto, Kirschtomaten, Rucola und Pane Carasau</i></p>		21.00



Antipasti / Vorspeisen

	Piccola	Grande
Tartare di manzo su crema di cannellini, chutney di albicocche e mandorle ^(CH) <i>Rind-Tartar mit weisser Bohnen-Creme und Aprikosen-Mandel Chutney</i>	140g 27.00	200g 35.00
		
Sashimi di Salmone di Lostallo marinato con agrumi, finocchio, insalata di avocado, quinoa e panna acida <i>Sashimi vom Lachs aus Lostallo mariniert mit Zitrusfrüchten, Fenchel, Avocado-Quinoa Salat mit Sauerrahm</i> ^(CH)		28.00
		




Insalate / Salate

Insalata verde <i>Grüner Salat</i>	7.00	
Insalata Mista <i>Gemischter Salat</i>	9.00	13.00

Zuppe / Suppen

Gazpacho con crostino della Valle Maggia, brunoise di cetrioli e peperoni  <i>Gazpacho mit Maggiatal Brot-Croûtons und Gurken-Paprika Brunoise</i>		12.00
		

Primi piatti / Erste gerichte

	Entrata Vorspeise	Piatto principale Hauptgang
Risotto gamberi, pompelmo rosa e mascarpone <i>Risotto mit Garnelen, rosa Grapefruit und Mascarpone</i> ^(VN)	19.00	26.00
		
Taglierini al limone, cubetti di tonno, pistacchio e stracchino <i>Taglierini mit Zitronen, Thunfisch-Würfeln, Pistazie und Stracchino</i> ^(IT)	20.00	27.00
		
Spaghetti oppure/oder Penne oppure/oder Tagliatelle con salsa a scelta/mit Sauce nach Wahl Al pomodoro / an Tomatensauce Bolognese   ^(CH) Carbonara  ^(CH) Pesto	15.00	19.00
		

Pesci e Crostacei / *Fisch und Meeresfrüchte*

Piccola
gross

grande
klein

Pescato del giorno
Tagesfisch

prezzo del giorno/
Tagespreis



Variazione di pesce di lago al vapore con schiuma al vino bianco e
crescione, verdure e patate novelle
*Variation aus See-Fischen gedämpft mit Weisswein-Kresse-Schaum,
Gemüse und neuen Kartoffeln (IT-RU)*

28.00

38.00



Tempura di persico con salsa aioli (ru)
Barschfilets in Tempurateig mit Aiolisauce (DE)



27.00

36.00

Carni / *Fleischgerichte*

ca.
120g

ca.
200g

Viennese di vitello (CH)
Kalbs-Wienerschnitzel (CH)



26.00

39.00

Paillard di vitello grigliata (CH)
Gegrilltes Kalbs-Schnitzel (CH)

28.00

41.00

Cordon bleu di vitello al formaggio d'alpe (CH)
Kalbs-Cordon Bleu mit Bergkäse (CH)



42.00

Suprême di pollo su ratatouille, salsa al parmigiano e patate country
Hähnchenbrust Suprême auf Ratatouille, Parmesan-Sauce und Country-Kartoffeln (CH)

34.00



Verdure dal Wok con salsa al cocco e curry, tofu arrostito e riso
Gemüse aus dem Wok in Kokosnuss-Curry-Sauce, gebratenem Tofu und Reis

32.00



Contorni a scelta compresi per i piatti di pesce e carne






- Insalatina di stagione, verdure del giorno,
- riso bianco, patate lesse, arrostiti o fritte

Beilagensauswahl inbegriffen zu den Fisch- und Fleischgerichten

- Saisonsalat, Tagesgemüse
- weisser Reis, Salzkartoffeln, Bratkartoffeln oder Pommes Frites

Per i nostri giovani ospiti / Für unsere jüngste Gäste










	Pinsa romana ai pomodorini e mozzarella <i>Pinsa mit Cherry Tomaten und Mozzarella</i>	 	14.50
	Spaghetti/penne/ gnocchetti al pomodoro o bolognese (CH) <i>Spaghetti/Penne/ an Tomatensauce oder Bolonaise (CH)</i>		12.00
	Viennese di vitello/Chicken nuggets con patatine (CH) <i>Kalbs-Wienerschnitzel/Chicken Nuggets mit Pommes Frites (CH)</i>	  	15.00
✓	Patatine fritte/ <i>Pommes Frites</i>		8.00

Formaggi / Käse

✓	Piatto di formaggi con guarnizioni <i>Gemischter Käseteller mit Garnituren</i>		16.00
---	---	---	-------

Dolci / Süßspeisen

✓	Macedonia di frutta fresca <i>Frischer Fruchtsalat</i>		9.50
✓	Crème caramel <i>Karamell Köpfchen</i>	 	9.50
✓	Panna cotta alla vaniglia <i>Vanille-Panna Cotta</i>	 	9.50
	Dolce del giorno <i>Tagesdessert</i>		8.50
	Composta di rabarbaro e lamponi con gelato allo jogurt e meringa <i>Rhabarber-Himbeer-Ragout mit Joghurt-Eis und Meringue</i>		11.50
	Torta del giorno <i>Tageskuchen</i>	  	6.50
	Pallina di gelato a scelta <i>Eiskugel nach Wahl</i>		3.20
	Supplemento panna <i>Zuschlag für Rahm</i>		1.00

Informazione allergeni

Allergenen-Information

	Piatto Vegetariano	Vegetarisches Gericht
	Arachidi e prodotti a base di arachidi	Erdnüsse
	Crostacei e prodotti a base di crostacei	Krustentiere
	Frutta a guscio	Nüsse
	Cereali contenenti glutine	Glutenhaltiges Getreide
	Lattosio	Laktose
	Lupini e prodotti a base di lupini	Lupinien
	Molluschi e prodotti a base di molluschi	Weichtiere
	Pesce e prodotti a base di pesce	Fisch
	Senape e prodotti a base di senape	Senf
	Semi di sesamo	Sesamsamen
	Sedano e prodotti a base di sedano	Sellerie
	Anidride solforosa e solfiti	Schwefeldioxid und Sulfite
	Soia e prodotti a base di soia	Soja
	Uova	Eier
#	Maiale o derivati	Schweinefleisch oder Schweine-Erzeugnisse

Informazione provenienza pesce

Fisch-Herkunfts Information

(NO)	Norvegia	Norwegen
(GB)	Regno Unito	Grossbritannien
(VN)	Vietnam	Vietnam
(IT)	Italia	Italien
(RU)	Russia	Russland
(MAR)	Marocco	Marokko
[RV]	Metodo di pesca rete volante	Angel Methode fliegendes Netz
*	Pesce di allevamento	Zuchtfische