



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!*





## Carta degli asparagi

- Vellutata di asparagi bianchi con crostoni di pane della Valle Maggia   14.00  
*Spargel-Cremesuppe mit Croûtons aus dem Maggia Brot*  
\*\*\*
- Asparagi verdi gratinati con formaggio e mimosa d'uovo   26.00  
*Grüner Spargel gratiniert mit Käse und "Mimosa-Ei"*  
\*\*\*
- Risotto con asparagi bianchi e verdi, pomodori cherry confit e mascarpone  24.00  
*Risotto mit weissem und grünem Spargel, Kirschtomaten confit und Mascarpone*  
\*\*\*
- Ravioli agli asparagi con crema all'aglio orsino e pancetta affumicata    26.00  
*Hausgemachte Spargel-Ravioli an Bärlauch-Creme und Speck (CH)*  
\*\*\*
- Asparagi bianchi 200 gr. con patate novelle e salsa olandese    29.00  
*Weisser Spargel 200 gr. mit jungen Kartoffeln und Hollandaise-Sauce*  
A scelta con/Auswahl mit:
- crudo ticinese 120 gr./ *Tessiner Rohschinken (CH)* 39.00  
prosciutto cotto 120 gr./ *Gekochtem Schinken (CH)* 36.00  
salmone affumicato 120 gr./ *Geräucherter Lachs (NO)* 41.00
- Semifreddo agli asparagi e meringa con fragole marinate al sambuco    14.00  
*Halbgefrorenes Spargel-Parfait und Meringue mit Erdbeeren mariniert an Holunder*

## Antipasti / Vorspeisen

Tartare di manzo (CH) Pane tostato e burro del caseificio <i>Rinds-Tatare mit getoasteten Brot und Butter (CH)</i>	   	140g 27.00	200g 35.00
Polpo arrostito su crema ai fagioli e piselli con chips alla tapioca <i>Gebratener Oktopus auf Bohnen-Erdsen-Creme mit Tapioca Chips (mar)</i>	  		28.00
Tagliere di salumi misti nostrani e formaggi delle valli Grissini artigianali (CH) <i>Tessiner-Teller mit Käse und hausgemachte "Grissini" (CH)</i>		16.00	25.00












## Insalate / Salate

	Piccola klein	grande gross
Insalata verde <i>Grüner Salat</i>	7.00	
Insalata Mista <i>Gemischter Salat</i>	9.00	13.00
✓ Insalata di formentino con pancetta, formaggio di capra (CH) filetti di arancia e crostini <i>Feld-Salat mit Speck, Ziegenkäse, Orangenfilets und Crôutons (CH)</i>	  15.00	21.00

## Zuppe / Suppen

Zuppa del giorno <i>Tagessuppe</i>	8.00
---------------------------------------	------

## Primi piatti / Erste gerichte

	Entrata Vorspeise	Piatto principale Hauptgang
✓ Risotto alle erbe con Büscion ticinese, noci e bresaola <i>Kräuter-Risotto mit Tessiner Büscion, Walnuss und Bresaola (IT)</i>	   19.00	26.00
Ravioli all'aglio orsino con ragu cremoso d'asparagi <i>Ravioli mit Bärlauch-Füllung und cremigem Spargel-Ragout</i>	  	20.00 27.00
Spaghetti oppure/oder Penne oppure/oder Tagliatelle con salsa a scelta/mit Sauce nach Wahl	 	15.00 19.00
Al pomodoro / an Tomatensauce		
Bolognese   (CH)		
Carbonara  (CH)		
Pesto		

## 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



28.00

38.00

*Variation aus See-Fischen gedämpft mit Weisswein-Kresse-Schaum,  
Gemüse und neuen Kartoffeln (IT-RU)*

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

Lombata di vitello con confit di patate, verdure primaverili e salsa alle spugnose  
Kalbsrücken-Steak mit confierten Kartoffeln, Frühlings-Gemüse und Morchel-Sauce



46.00

✓ 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, arrostito o fritte

### Beilagenauswahl 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 Bolognese (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/ Pommes Frites		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 yogurt 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