















## Sapore locale







### Antipasti

<b>L'orto nel piatto</b> Salat aus unserem Gemüsegarten, je nach Jahreszeit	 	14.00
<b>Tofu tra le nuvole</b> Geräucherter Tofu, bei Niedrigtemperatur gegarte Möhren mit Kakaobutter, Bio Kichererbsen Hummus, vegane Karotten Mayonnaise	 	19.00
<b>L'uovo affogato</b> Bei 62°C gegartes Ei mit Kartoffelschaum, Spinat aus dem "Orto di Agno" und Endivie mit Bigatt Honig		19.00
<b>Selezione di salumi</b> Tessiner Aufschnitt der Fleischerei «Del Pin» Mendrisio		20.00
<b>Selezione di formaggi</b> Auswahl von lokalem Käse in unserem Keller gereift		20.00
<b>Salmone di primavera</b> Roher Lachs, Zucchini- und weiße Kabisnudeln, Rettich		24.00
<b>Quaglia allevamento «La Ciossa»</b> Wachteln mit ihrer Füllung aus Löwenzahn und wildem Tymien, Bio-Dinkelsalat mit Frühlingszwiebeln		26.00




### Primi

<b>Crema di carota</b> Karottencremesuppe mit Kräuter- Olivenöl, Tamari-Tempehbröseln, gekeimten Bio-Linsen	 	16.00
<b>Gnocchi alla barbabietola</b> Rote Bete Kartoffelgnocchi, Sellerie, Spinat und schwarzem Knoblauch		23.00
<b>Le Tagliatelle "sporche"</b> Tagliatelle aus Kastanienmehl mit Ragout aus Tessiner Luganighetta, gerösteten weißen Zwiebeln und stracciatella		24.00
<b>Risotto all'aglio orsino</b> Bärlauch-Risotto, Ziegenmilch-Ricotta-Creme und Sternmiere		25.00

## Piatti principali

<b>Sedano rapa</b> Bei niedrigtemperaturgegartener Knollensellerie in Lorbeerblattaufguss, Kräuter-Rüben-Soße, Kräuterkartoffeln	 	30.00
<b>Collo di maiale</b> Schweinenacken mit Kartoffeln und Frühlingsgemüse		35.00
<b>Bavetta di manzo</b> Rinder Flankensteak mit Flan aus Gartengemüse, Schwarzkohl und Bratkartoffeln		36.00
<b>Pesce del Ceresio</b> Fisch aus dem Luganersee dazu saisonale Beilagen		37.00
<b>Agnello</b> Lamm mit Kartoffeln und Pak-Choi		43.00

## Dessert

<b>Semifreddo</b> Semifreddo mit Haselnusskrokant und Schokoladensauce		11.00
<b>Millefoglie vegan</b> Millefeuille mit veganer Vanillecreme, karamellisierten Äpfeln und Birnen		12.00
<b>Creme brulèe</b> Creme brulèe mit Farina Bona, Bisquit, Rhabarberkompott und Sauerampfer		12.00
<b>Eiscreme und Sorbet, je nach Angebot unseres Küchenchefs</b>		6.00
<b>Kindermenu:</b> Unser Küchenchef hat immer gute Ideen und tolle Vorschläge {CHF 10.00 / 14.00}		

 Vegan /  Glutenfreie Lebensmittel /  Presidio Slow Food

Bitte wenden Sie sich an unser Servicepersonal falls Sie an  
Lebensmittelunverträglichkeiten oder Allergien leiden  
Fleisch- und Fischgerichte auf der Karte sind aus Schweizer Herkunft

# Menu



## Degustazione

### Willkommen aus der Locanda

#### Salmone di primavera

Roher Lachs, Zucchini- und weiße Kabisnudeln, Rettich



#### Risotto all'aglio orsino

Bärlauch-Risotto, Ziegenmilch-Ricotta-Creme und Sternmiere



#### Collo di maiale

Schweinenacken mit Kartoffeln und frischem Gemüse



#### Semifreddo

Semifreddo mit Haselnusskrokant und Schokoladensauce



**69.00 chf**

*Unser Sommelier empfiehlt gerne eine Weinbegleitung dazu*

**29.00**