



Carta / Menu

Allergeni

Caro ospite/cliente, se hai delle allergie e/o intolleranze alimentari, chiedi pure informazioni sul nostro cibo e sulle nostre bevande. Siamo preparati per consigliarti nel migliore dei modi.

Provenienza della carne e del pesce

Prosciutto cotto: Svizzera **Prosciutto crudo:** Italia

Salame: Italia **Pollo:** Olanda

Maialino: Olanda **Manzo:** Uruguay, Svizzera

Capriolo: Polonia **Cervo:** Repubblica Ceca

Cinghiale: Polonia

Chicken Nuggets: Brasile

Impanata di pollo: Svizzera

Allergene

*Sehr geehrter Gast/Kunde,
falls Sie Lebensmittelallergien
und/oder -unverträglichkeiten haben,
fragen Sie bitte nach unseren
Speisen und Getränken.
Wir sind bereit, Sie bestmöglich zu beraten.*

Herkunft Fleisch und Fisch

Schinken: Schweiz **Rohschinken:** Italien

Salami: Italien **Poulet:** Niederlande, Italien

Ferkel: Niederlande **Rind:** Uruguay, Schweiz

Wildfleisch: Tschechische Republik

Wildbret: Pollonia **Wildschwein:** Pollonia

Chicken Nuggets: Brasilien

Pouletschnitzel: Schweiz



Specialità di Selvaggina Wildspezialitäten

Carpaccio di cervo, yogurt, ananas, mela verde, rapa rossa Carpaccio vom Reh, Joghurt, Ananas, grüner Apfel und rote Rübe	24.50
Tagliatelle al ragù di selvaggina, ribes e carruba Tagliatelle mit Wildragout, Johannisbeeren und Johannisbrot	25.50
Tris di medaglioni (cervo, cinghiale, capriolo), riduzione di merlot ticinese, castagne, funghi porcini, spätzli, cavolo rosso, mela cotta e marmellata di mirtilli Medallions-Trio (Wildschwein, Hirsch und Reh) an Rotweinreduktion, Rotkohl, Steinpilzen und Spätzli	42.00
Sella di capriolo (min. due persone) Contorno: uva, pera, cavolo rosso, castagne, mela cotta, funghi porcini e spätzli Rehrücken (min. zwei Personen) Beilagen: Trauben, Birne, Rotkohl, Kastanien, gekochter Apfel, Steinpilze und Spätzli	55.00 p.p.
Hamburger di Selvaggina Carne (cinghiale, capriolo e cervo), funghi porcini, scaglie di grana, crudo di cinghiale croccante e salsa tartufata Wild-Burger Fleisch (Wildschwein, Reh und Hirsch), Steinpilze, Parmesanspäne, knuspriges Wildschwein-Schinken und Trüffelsauce	29.50
Pizza con carpaccio di cervo e funghi chanterelle Pizza mit Hirschcarpaccio und Pfifferlingen	22.50
Pizza al crudo di cinghiale e funghi porcini Pizza mit Wildschwein-Rohschinken und Steinpilzen	23.50



Da lunedì a venerdì solo la sera, sabato e domenica anche a pranzo
Montag bis Freitag nur abends, Samstag und Sonntag auch mittags

 **Vegetariano** / Vegetarisch
 **Vegano** / Vegan





Antipasti / Vorspeisen

Bruschette ai funghi chanterelle, lardo di patanegra, burrata e marmellata di cipolle rosse Bruschette mit Pfifferlingen, Patanegra-Speck, Burrata-Käse und Konfitüre aus roten Zwiebeln	18.50
Tartare di avocado, tofú croccante con vinagraite al lampone e maionese vegana   Avocado-Tartar, knuspriger Tofú mit Himbeervinagraite und veganer Mayonnaise	23.50
Toast di salmone affumicato e avocado con guacamole, panna acida, marmellata di cipolle, pomodorini e basilico Toast mit geräuchertem Lachs und Avocado mit Guacamole, Sauerrahm, Zwiebelmarmelade, Kirschtomaten und Basilikum	24.50
Carpaccio di cervo, yougurt, ananas, mela verde, rapa rossa Carpaccio vom Reh, Joghurt, Ananas, grüner Apfel, rote Rübe	24.50
Tartare di manzo, salsa mousseline e tartufo nero (120g / 200g) Rindfleischtatar, Mousselinesauce, schwarzer Trüffel (120g / 200g)	26.50 36.50
Supplemento per patatine fritte Zuschlag für Pommes frites	4.00






Insalate / Salat

Insalata verde  Grüner Salat	8.50
Insalata mista  Gemischter Salat	12.50
Insalata Autunnale  Insalata verde, fichi, buscion di capra, ribes e uvette Herbst-Salat Grüner Salat, Feigen, Ziegenbuscion, Johannisbeeren und Rosinen	21.50
Insalata Vallemaggia Insalata verde, petto di pollo, crostini di pane e scaglie di formaggio della Vallemaggia Vallemaggia-Salat Grüner Blattsalat, Pouletbrust, Brot-Croutons, Vallemaggia-Käsespäne	22.50
Insalata Quadrifoglio Formentino con gamberoni, mango, avocado e dressing al lime Quadrifoglio-Salat Nüsslisalat, Crevetten, Mango, Avocado, Limetten-Dressing	24.50





Primi / Hauptspeisen

Gnocchi di patate fatti in casa, vongole, cedro e bottarga di tonno Hausgemachte Kartoffelgnocchi, Venusmuscheln, Zitrone und Thunfischrogen	22.50
Risotto mantecato al mascarpone, cavolo rapa, formaggio Vallemaggia e mandorle  Risotto mantecato mit Mascarpone, Kohlrabi, Vallemaggia-Käse und Mandeln	24.00
Carbonara Tonnarelli, guanciale, pecorino romano DOP, Parmigiano Reggiano DOP e pepe della Vallemaggia Carbonara Tonnarelli-Teigwaren, Schweinebacke, Pecorino Romano DOP, Parmigiano Reggiano DOP und Vallemaggia-Pfeffer	25.00
Tagliolini ai frutti di mare Tagliolini-Nudeln mit Meeresfrüchten	27.50





I nostri Hamburger / Unsere Burger

Hamburger Vegetariano  20.50

Hamburger d'avena, insalata, pomodoro, salsa agro-dolce

Contorno: patate fritte

Vegetarischer Burger

Hafer-Burger, Salat, Tomaten, süss-saure Sauce

Beilage: Pommes frites

Hamburger Classico 24.50

Carne di Angus, cipolle, pomodoro, insalata e ketchup

Contorno: patate fritte

Klassischer Hamburger

Angus-Fleisch, Zwiebeln, Tomaten, Salat und Ketchup

Beilage: Pommes frites

Hamburger Quadrifoglio 27.50

**Carne di Angus, bacon, formaggio della Vallemaggia,
cima di rapa, acciuga, pomodorini secchi e salsa
barbecue**

Contorno: patate fritte

Hamburger Quadrifoglio

Quadrifoglio Hamburger: Angus-Fleisch, Speck,

Vallemaggia-Käse, Rübenspitzen, Sardellen, getrocknete

Tomaten, BBQ-Sauce

Beilage: Pommes frites

Hamburger di stagione 29.50

**Carne di selvaggina, funghi porcini, scaglie di grana,
crudo di cinghiale croccante e salsa tartufata**

Contorno: patate fritte

Saisonaler Hamburger

Wildfleisch, Steinpilze, Parmesanspäne, knuspriges

Wildschwein-Crudo und Trüffelsauce

Beilage: Pommes frites





Pesce / Fisch

- Polpo croccante, mandorle e paprika
con purè di patate dolci** 35.50
Knuspriger Oktopus, Mandeln, Paprika, Süsskartoffelpuree
- Rombo, zucchini e fiore di zucca farcito
con patate al vapore** 37.50
Steinbutt, Zucchini und Kürbisblüten gefüllt mit gedämpften
Kartoffeln
- Merluzzo croccante al panko, crema di
carote, carote baby, spinaci e patate al vapore** 39.00
Knuspriger Kabeljau mit Panko, Sahne aus
Möhren, Babykarotten, Spinat und gedämpften Kartoffeln



Carne / Fleisch

- Manzo brasato al vino rosso
con purea di patate e gallinacci** 33.50
In Rotwein geschmortes Rindfleisch
mit Kartoffelpüree und Pfifferlingen
- Maiolino al forno, sedano rapa, mele,
salsa alla birra e patate al forno** 33.50
Im Ofen gebratenes Spanferkel, Sellerie,
Apfel, Biersauce, Ofenkartoffeln
- Galletto Vallespluga
con patate novelle e paprika affumicata** 34.50
Vallespluga-Poulet mit Frühkartoffeln
und geräucherter Paprika
- Filetto di manzo ai funghi porcini, verdure di stagione
e patate al forno** 49.00
Rinderfilet mit Steinpilzen, Gemüse der Saison
und gebackenen Kartoffeln





Pizze Speciali

- Marinara 2.0** 20.90
Pomodoro, pomodori confit, acciughe del mare cantabrico, capperi di Pantelleria, origano e basilico
Tomaten, konfierte Tomaten, Cantabrico-Sardellen, Pantelleria-Kapern, Oregano, Basilikum
- Pecorino**  21.90
Pomodoro, mozzarella fior di latte, pecorino e pepe della Vallemaggia
Tomaten, Mozzarella Fior di Latte, Pecorino-Käse, Vallemaggia-Pfeffer
- Taleggio**  21.90
Pomodoro, mozzarella fior di latte, funghi porcini e taleggio
Tomaten, Mozzarella Fior di Latte, Steinpilze, Taleggio-Käse
- Pizza Vallemaggia** 22.90
Mozzarella fior di latte, luganighetta, spinaci, formaggio Vallemaggia, pepe della Vallemaggia
Mozzarella Fior di Latte, Luganighetta, Spinat, Vallemaggia-Käse, Vallemaggia-Pfeffer
- Quadrifoglio** 24.90
Mozzarella fior di latte, stracciatella di burrata e crudo di Parma
Mozzarella Fior di Latte, Burrata-Frischkäse, Parma-Rohschinken



Pizze Stagionali

- Pizza con carpaccio di cervo e funghi chanterelle** 22.50
Pizza mit Hirschcarpaccio und Pfifferlingen
- Pizza al crudo di cinghiale e funghi porcini** 23.50
Pizza mit Wildschwein-Rohschinken und Steinpilzen



Pizze

- Margherita**  15.90
Pomodoro, mozzarella fior di latte
Tomaten, Mozzarella Fior di Latte
- Napoli** 18.90
Pomodoro, mozzarella fior di latte, olive, capperi, acciughe
Tomaten, Mozzarella Fior di Latte, Oliven, Kapern, Sardellen





Pizze

Dell'orto 	19.90
Pomodoro, mozzarella fior di latte, zucchine e melanzane a funghetti, cime di rapa, ricotta salata e pesto al basilico Tomaten, Mozzarella Fior di Latte, Zucchini, Aubergine, Rübenspitzen, gesalzener Ricotta-Käse und Basilikumpesto	
4 formaggi	20.90
Pomodoro, mozzarella fior di latte, gorgonzola, fontina, Grana Padano Tomaten, Mozzarella Fior di Latte, Gorgonzola, Fontina, Grana Padano	
Prosciutto	20.90
Pomodoro, mozzarella fior di latte, prosciutto Tomaten, Mozzarella Fior di Latte, Schinken	
Salame piccante	20.90
Pomodoro, mozzarella fior di latte e salame piccante Tomaten, Mozzarella Fior di Latte, scharfe Salami	
Tonno e cipolle	20.90
Pomodoro, mozzarella fior di latte, tonno, cipolle Tomaten, Mozzarella Fior di Latte, Thunfisch, Zwiebeln	
4 Stagioni	21.90
Pomodoro, mozzarella fior di latte, prosciutto, funghi, carciofi, olive Tomaten, Mozzarella Fior di Latte, Schinken, Pilze, Artischocken, Oliven	
Prosciutto e funghi	21.90
Pomodoro, mozzarella fior di latte, prosciutto e funghi Tomaten, Mozzarella Fior di Latte, Schinken, Pilze	
Calzone con uovo	21.90
Pomodoro, mozzarella fior di latte, prosciutto, funghi e uovo Tomaten, Mozzarella Fior di Latte, Schinken, Pilze, Ei	
Frutti di mare	22.90
Pomodoro, mozzarella fior di latte, frutti di mare e aglio Tomaten, Mozzarella, Meeresfrüchte und Knoblauch	
Crudo di Parma	22.90
Pomodoro, mozzarella fior di latte e crudo di Parma Tomaten, Mozzarella Fior di Latte und Parma-Rohschinken	
Carpaccio	22.90
Pomodoro, mozzarella fior di latte, carpaccio di manzo, rucola, scaglie di grana Tomaten, Mozzarella Fior di Latte, Rindfleisch-Carpaccio, Rauke, Granaspäne	





Bevande

Bibite Calde

Espresso		Fr. 2.70
Espresso macchiato/crème		Fr. 2.90
Espresso s.caffeina/orzo		Fr. 2.90
Espresso s.caffeina/orzo macchiato/crème		Fr. 3.10
Espresso corretto		Fr. 3.60
Espresso corretto s.caffeina		Fr. 3.80
Espresso corretto speciale		Fr. 4.00
Caffé tazza grande		Fr. 3.40
Caffé tazza grande macchiato/crème		Fr. 3.60
Caffé tazza grande s.caffeina/orzo		Fr. 3.80
Caffé tazza grande corretto		Fr. 4.60
Caffé tazza grande corretto speciale		Fr. 5.00
Cappuccino		Fr. 4.30
Cappuccino Hag		Fr. 4.40
Mini Cappuccino		Fr. 3.30
Latte macchiato		Fr. 4.50
Cioccolata / Ovomaltina		Fr. 3.90
Latte		Fr. 2.20
The diversi		Fr. 3.20
Tisane		Fr. 3.50
Punch diversi		Fr. 5.50

Acque minerali

San Pellegrino (bottiglia)	5 dl	Fr. 5.80
San Pellegrino (bottiglia)	1 lt	Fr. 8.00
Acqua minerale sfusa	2 dl	Fr. 2.30
Acqua minerale sfusa	3 dl	Fr. 3.40

Bibite Sfuse

Coca Cola, the freddo, citro	2 dl	Fr. 2.70
Coca Cola, the freddo, citro	3 dl	Fr. 4.00
Coca Cola, the freddo, citro	5 dl	Fr. 6.80



Bevande

Bibite dolci in bottiglia

Coca Cola	33 cl	Fr. 4.80
Coca Cola Zero	33 cl	Fr. 4.80
Gazzosa al mandarino	33 cl	Fr. 4.80
Gazzosa al limone	33 cl	Fr. 4.80
Rivella rossa	33 cl	Fr. 4.80
Rivella blu	33 cl	Fr. 4.80
Sinalco	33 cl	Fr. 4.80
Succo di mele	33 cl	Fr. 4.80
Chinotto	20 cl	Fr. 4.80
Kinley Tonic	20 cl	Fr. 4.80
Kinley Lemon	20 cl	Fr. 4.80
Aranciata amara	20 cl	Fr. 4.80
Succo di frutta (gusti vari)	20 cl	Fr. 4.80

Birre

Birrino Calanda	2 dl	Fr. 3.30
Birra Calanda	3 dl	Fr. 4.50
Birrone Calanda	5 dl	Fr. 7.00
Erdinger s/alcol (bottiglia)	33 cl	Fr. 5.50
Erdinger (bottiglia)	33 cl	Fr. 7.00
Erdinger (bottiglia)	50 cl	Fr. 8.50
Ittinger (bottiglia)	33 cl	Fr. 7.00
Corona (bottiglia)	33 cl	Fr. 7.00
CiaoBeer (bottiglia)	33 cl	Fr. 7.50

Vini bianche e rosati aperti

Rosè	1 dl	Fr. 3.00
Frizzantino	1 dl	Fr. 3.30
Fendant	1 dl	Fr. 3.50
Merlot bianco	1 dl	Fr. 3.50
Merlot bianco corretto	1 dl	Fr. 4.00
Prosecco	1 dl	Fr. 7.00

Vini rossi aperti

Barbera	1 dl	Fr. 2.70
Merlot rosso	1 dl	Fr. 3.50



Bevande

Aperitivi, digestivi, whisky

		Vol. Alc.	
Analcolico			Fr. 3.50
Crodino			Fr. 4.50
Campari Soda			Fr. 4.50
Aperol Spritz			Fr. 8.50
Hugo			Fr. 8.50
Campari Orange			Fr. 7.50
Martini bianco/rosso	4 cl	15%	Fr. 6.50
Aperol	4 cl	11%	Fr. 6.50
Campari	4 cl	25%	Fr. 6.50
Cynar	4 cl	16.5%	Fr. 6.50
Fernet Branca	4 cl	39%	Fr. 6.50
Jägermeister	4 cl	35%	Fr. 6.50
Pernod	4 cl	40%	Fr. 6.50
Ramazotti	4 cl	30%	Fr. 6.50
Averna	4 cl	29%	Fr. 6.50
Braulio	4 cl	21%	Fr. 6.50
Montenegro	4 cl	23%	Fr. 6.50
Amaretto di Saronno	4 cl	28%	Fr. 6.50
Baileys	4 cl	17%	Fr. 6.50
Whisky Bulleit Bourbon	4 cl	40%	Fr. 12.00
Whisky Chivas 18 anni	4 cl	40%	Fr. 16.00
Whisky Ballantines	4 cl	40%	Fr. 8.00

Distillati, liquori

Grappa	2 cl	43%	Fr. 6.00
Grappe speciali	2 cl	43%	Fr. 7.00
Nocino	2 cl	26%	Fr. 6.00
Limoncello	2 cl	26%	Fr. 5.00
Williamine	2 cl	43%	Fr. 6.00
Kirsch	2 cl	40%	Fr. 6.00
Tequila chiara/scura	2 cl	38%	Fr. 6.00
Cognac Hennessy V.S.	2 cl	40%	Fr. 9.00
Cognac Remy Martin V.S.O.P	2 cl	40%	Fr. 12.00
Cognac Remy Martin X.O	2 cl	40%	Fr. 17.00

