

Light meals



Lunedì – venerdì 14.00 – 17.00
Sabato & domenica 14.30 – 17.00

Piatti freddi

Composizione d'insalata verde ✓ ✕
Verschiedene grüne Blattsalate
CHF 10.50

Insalata mista ✓ ✕
Bunt gemischter Salat
CHF 12.50

Insalata di foglie tenere con frutta secca, verdure croccanti, uovo sodo e condimento all'agro di lamponi ✓ ✕
Zarter Blattsalat mit Trockenfrüchten, knackigem Gemüse, gekochtem Ei und süß-saurem Himbeerdressing
CHF 17.00

Tagliere di salumi e formaggi, consigliato per 2 persone ✕
Salami- und Käseteller mit eingelegten Delikatessen (Empfohlen für 2 Personen)
CHF 35.00

Sandwich

Panfocaccia al pesto di basilico genovese, prosciutto crudo e pomodoro
Focacciabrot mit Basilikum Pesto Genovese, Schinken und Tomaten
CHF 15.00

Panfocaccia al formaggino primosale della Valle Maggia, crema d'olive ai pomodori secchi e insalata ✓
Focacciabrot mit Erstsalkäse aus dem Valle Maggia, Olivencreme mit sonnengetrockneten Tomaten und Salat
CHF 12.00

Piatti caldi

Fiori di zucca in pastella farciti con mozzarella e alici e specchio di pomodoro
Gebackene Kürbisblüten, gefüllt mit Mozzarella und Sardellen, auf Tomatenspiegel
CHF 18.00

Classica parmigiana di melanzana ✓
Klassische Auberginen-Parmigiana
CHF 20.00

Classica Lasagna alla bolognese
Klassische Lasagne Bolognese
CHF 20.00

Porzione di patatine fritte ✓
Portion Pommes-Frites
CHF 9.50



Le nostre Pinse Romane

La Crudaiola
Pomodorini, mozzarella di bufala e prosciutto crudo
Cherrytomaten, Büffelmozzarella und Rohschinken
CHF 24.00

Regina ✓
Passata di pomodoro, mozzarella fior di latte e basilico
Tomatenpüree, Fior-di-latte-Mozzarella und Basilikum
CHF 18.00

La Sosta
Burrata cremosa, brianzetta e funghi misti in conserva
Cremige Burrata, Brianzetta-Speck und gemischte Konserven-Pilze
CHF 21.00

Zuppa

Minestrone di verdura ticinese con crostini di pane ✓
Tessiner Gemüsesuppe mit Brotcroutons
CHF 16.00

Dessert

Classico tiramisù al caffè
Klassisches Tiramisu al caffè
CHF 14.00

Torte del giorno ✕
Tagestorten
CHF 12.00

Gelati e sorbetti
Glacé und Sorbets

Le bevande



Proposte al calice

Offener Hauswein

Bianco – rosato - rosso

da CHF 7.00 per 1 dl

Bevande fredde

Acqua minerale Appenzeller

con gas

CHF 6.00 - 5 dl

CHF 8.00 – 7 dl

Acqua microfiltrata Carona naturale

CHF 4.50 - 7 dl

Softdrinks

CHF 5.50 – 3 dl

Fever Tree Tonic / Fever Tree Lemon

CHF 5.50 – 2dl

Michel succhi diversi

CHF 5.50 – 2dl

Birre

Appenzeller Kristall

CHF 6.00 – 3dl

CHF 8.00 – 5dl

Appenzeller Schwarzer Kristall

CHF 6.00 – 3dl

Appenzeller Weizenbier

CHF 8.00 – 5dl

Birra analcolica

CHF 6.00 – 3dl

Birra Riso



CHF 6.00 – 3dl

Bevande calde

Caffè crème CHF 5.00

Espresso/Ristretto CHF 3.50

Espresso doppio CHF 5.50

Caffè corretto CHF 6.50

Cappuccino CHF 6.00

Latte macchiato CHF 6.00

Cioccolato / Ovomaltine CHF 5.00

Irish Coffee (4cl Whiskey) CHF 12.00

Botanical Garden

IL NOSTRO GIN | 100 % SWISSNESS

La ricetta del gin è stata creata a partire da un lungo

Elenco di erbe, radici e fiori. Oltre agli ingredienti

essenziali, la ricetta segreta contiene anche coriandolo,

fiori di sambuco, lavanda, boccioli di rosa, timo selvatico

e altri piccoli segreti.

Speciale

Gin Te 16.00

Gin Tonic 14.00

Gin Botanical | Fever Tree Tonic

London Mule 18.00

Gin Botanical | Lime | Fever Tree | Ginger Beer



IL NOSTRO TÈ | MADE IN TICINO

Dalle erbe e dai fiori coltivati in modo biodinamico è stata

creata una miscela aromatica di tè con la Casa del

Tè sul Monte Verità. Rosmarino, origano, timo, salvia,

santoreggia, mentuccia, maggiorana, timo limone, malva,

rose e calendule sono solo alcuni degli ingredienti per un

tè equilibrato.

Tè caldo 5.00

Tè & Gin «caldo» 9.00

2 cl Gin

