



ISOLE DI BRISSAGO

SWITZERLAND

Edizione 2026

VILLAEMDEN.COM

© villaemden

Gelati

Glace / Ice creams

Vini

Weine / Wine

Pranzo

Mittagessen / Lunch

Bar

Bar / Bar



Bistrot



VILLA



EMDEN





Benvenuti alla nostra tavola.

La nostra cucina segue il ritmo delle stagioni e dialoga liberamente con il territorio e con l'anima dell'isola.

Il giardino botanico, il lago e le culture che attraversano questi luoghi sono una presenza viva, una continua fonte di ispirazione.

Insieme allo Chef João Antunes e al Restaurant Manager Giacomo Galdini, un team giovane e appassionato lavora ogni giorno con cura, responsabilità e dedizione per offrirvi un'esperienza autentica.

Vi auguriamo una piacevole esperienza sull'isola.

Willkommen an unserem Tisch.

Unsere Küche folgt dem Rhythmus der Jahreszeiten und steht im freien Dialog mit der Region und der Seele der Insel.

Der botanische Garten, der See und die Kulturen, die diesen Ort prägen, sind eine lebendige und stetige Quelle der Inspiration.

Gemeinsam mit Küchenchef João Antunes und Restaurant Manager Giacomo Galdini arbeitet ein junges und engagiertes Team jeden Tag mit Sorgfalt, Verantwortung und Hingabe, um Ihnen ein authentisches Erlebnis zu bieten.

Wir wünschen Ihnen eine schöne Zeit auf der Insel.

Welcome to our table.

Our cuisine follows the rhythm of the seasons and freely engages with the region and the spirit of the island.

The botanical garden, the lake and the cultures that pass through this place are a living and constant source of inspiration.

Together with Chef João Antunes and Restaurant Manager Giacomo Galdini, a young and passionate team works every day with care, responsibility and dedication to offer you an authentic experience.

We wish you a pleasant time on the island.



LA CAFFETTERIA

CAFFETTERIA

Espresso HAG-Orzo	3.80
Espresso macchiato Crema	4.-
Doppio espresso	5.80
Tazza grande liscio HAG-Orzo	5.20
Tazza grande macchiato Crema	5.40
Espresso corretto Grappa Sambuca	5.60
Espresso corretto Amaretto Cognac	5.60
Mini Cappuccino	4.20
Cappuccino	5.60
Latte macchiato	5.80
Caotina	5.50
Irish coffee	11.-

BIBITE

Tè freddo della casa	30cl	5.50
Rooibos Infuso lentamente, morbido, rotondo e naturalmente senza zuccheri		
<i>Rooibos langsam kalt extrahiert, weich, rund und natürlich zuckerfrei</i>		
<i>Rooibos slowly cold brewed smooth, round and naturally sugar-free</i>		

Limonata della casa	30cl	5.50
Passugger acqua gasata	47cl	6.50
Allegra acqua naturale	47cl	6.50
Coca Cola	33cl	5.80
Coca Cola Zero	33cl	5.80
Fever Tree Tonic water	20cl	5.80
Fever Tree Bitter lemon	20cl	5.80
Gazzosa al limone	35cl	5.80
Gazzosa al mandarino	35cl	5.80
Lurisia Aranciata	27.5 cl	5.80
Lurisia Chinotto	27.5 cl	5.80
Rivella Rossa	33cl	5.80
Succo d'arancia	20cl	5.80
Succo di pera	20cl	5.50
Succo di mela	30cl	6.-

TÈ CALDI & INFUSIONI

Heisser Tee & Kräuterinfusionen // Hot Teas & Infusions

6.20

Earl Grey Premium Blatt
Tè nero aromatico profumato con olio naturale di bergamotto

Bio English Breakfast
Miscela biologica di tè nero dal gusto pieno e vigoroso

Grüntee Asia Superior Blatt
Pregiato tè verde in foglia dal gusto fresco e delicatamente vegetale

BIO Roobois Pur
Infuso naturalmente privo di teina, dal gusto morbido e armonioso

Hagebutte con ibisco
Infuso fruttato di rosa canina e ibisco dal gusto vivace e leggermente acidulo

BIO Vervena
Infuso di verbena dal profumo fresco e delicatamente agrumato

Kamillenblüten
Infuso di fiori di camomilla dal gusto morbido e rilassante

Pfefferminze
Infuso di menta piperita dal profumo intenso e rinfrescante



L'APERITIVO

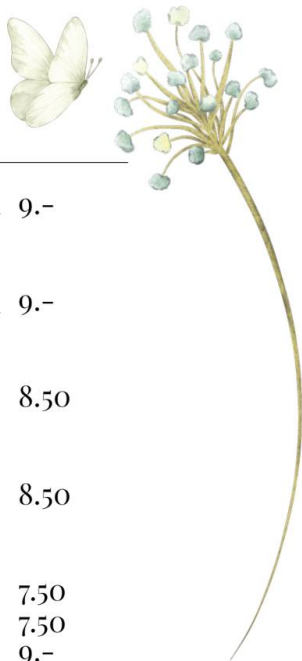
APERERO

Spritz della Baronessa	13.-
Prosecco, liquore al cassis, shiso rosso, limone e soda	
<i>Prosecco, Cassis-Likör, rotes Shiso, Zitronen und Soda</i>	
<i>Prosecco, cassis liqueur, red shiso, lemon and soda</i>	
Aperol Spritz	13.-
Campari Spritz	13.-
Gespritzter	10.50
San Bitter bianco rosso	6.-
Bombay Gin Tonic	15.-
Hendrick's Gin Tonic	17.-
Gin Mare Tonic	18.-
Vodka Tonic	15.-



BIRRE

Birra alla spina	25cl 5.90	50cl 9.-
Schützengarten Lager		
Panachè	25cl 5.90	50cl 9.-
Schützengarten Lager		
La Rossa ambrata	33cl	8.50
Birrificio S. Martino, Bioggio		
La Nostra chiara	33cl	8.50
Birrificio S. Martino, Bioggio		
Moretti 4.6%	33cl	7.50
Schützengarten Edelspez 5.2%	33cl	7.50
Schützengarten Weisses Engel 5.3%	50cl	9.-
Schützengarten Birra senz'alcol	33cl	6.50
Corona Extra 4.6%	33cl	7.50



VINI AL BICCHIERE

Weine im Glas // Wines by the glass

ROSSO MEZZANA	8.-	PET-NAT JOHANNITER	11.-
Azienda Agricola Mezzana		Azienda Agricola Manimatte	
Coldrerio, Ticino, Svizzera		Bellinzona, Ticino, Svizzera	
100% Merlot		Pétillant Naturel, 100% Johanniter	
BIANCO IGHER	8.-	PROSECCO DOCG Extra Dry	9.-
Azienda vitivinicola Giromit		Veneto, Italia	
Brissago, Ticino, Svizzera		100% Glera	
Petite Arvine e Johannisberg		FRANCIACORTA DOCG BRUT	13.-
ROSATO DEL GARDA	8.-	La Romantica Lombardia, Italia	
Avanzi Lombardia, Italia		100% Chardonnay	
60% Groppello, 10% Barbera, 15% Sangiovese,			
15% Marzemino			

DALLE 15:30

Ab 15:30 Uhr // From 3:30 p.m.

Una piccola selezione di aperitivi da vivere con un calice in mano
Eine kleine Auswahl an Aperitifs, zu geniessen mit einem Glas in der Hand
A small selection of aperitifs, to be enjoyed with a glass in hand



Duo di Hummus | 13.- 1 - 6 - 11
Alle erbe e barbabietola con pita
Duo von Hummus mit Kräutern und Rinden mit Pita-Brot
Herb & Beetroot Hummus Duo with Pita Bread

Salametto nostrano | 12.- 1
Con pane Valle Maggia
Salametto Nostrano mit Maggiatal-Brot
Salametto Nostrano with Maggia Valley Bread

Buscion di capra | 11.- 7
Con miele di castagno ed erbe
Ziegenkäse mit Kastanienhonig und Kräutern
Goat Cheese with Chestnut Honey and Herbs

Patatine fritte | 12.- 1
Alle erbe dell'isola
Pommes Frites mit Inselkräutern
French Fries with Island Herbs



GUSTI SINGOLI

Einzelne Geschmacksrichtungen // Individual Flavors

- Vanilla Dream
- Swiss Chocolate
- Caramelita
- Maple Walnut
- Vanilla Brownie
- Stracciatella
- Espresso Croquant
- Chocolate & Salted Caramel
- Blueberry Cheesecake
- Strawberry
- Passion Fruit & Mango
- Lemon & Lime
- Raspberry & Strawberry

- 1 pallina / 1 Kugel / 1 scoop | 4.50
- 2 palline / 2 Kugeln / 2 scoops | 8.80
- 3 palline / 3 Kugeln / 3 scoops | 12.60
- Supplemento panna / Rahmzuschlag / Cream supplement | 1.80



SORBET DRINK

Sorbet-Getränk // Sorbet drink

- Colonel | 12.40**
Sorbetto Lemon & Lime, Vodka ghiacciata e guarnizione
Lemon & Lime Sorbet, eisgekühlter Vodka und Dekoration
Lemon & Lime Sorbet, Ice-cold Vodka and Garnish
- Passione Aperol | 12.40**
Sorbetto Passion Fruit & Mango, Prosecco e Aperol
Passion Fruit & Mango Sorbet, Prosecco und Aperol
Passion Fruit & Mango Sorbet, Prosecco and Aperol
- Red Fire | 12.40**
Sorbetto Raspberry & Strawberry e grappa ticinese
Raspberry & Strawberry Sorbet und Tessiner Grappa
Raspberry & Strawberry sorbet and Ticino grappa

Momenti di piacere dopo il pasto

Genussmomente nach dem Essen // Moments of pleasure after a meal

Coffee Time | 8.20
Godetevi una pallina di gelato Mövenpick con un caffè
Geniessen Sie eine Kugel Mövenpick Ice Cream zusammen mit einem Kaffee
Enjoy a scoop of Mövenpick ice cream with a coffee

Danemark | 14.60
Gelato Vanilla Dream, salsa di cioccolato e panna
Vanilla Dream Ice Cream, Schokoladensauce und Rahm
Vanilla Dream Ice Cream, Chocolate Sauce and Whipped Cream

Ice Coffee | 14.60
Gelato Espresso Croquant, salsa di caffè, caffè espresso, panna e biscotto
Espresso Croquant Ice Cream, Kaffeesauce, Kaffee Espresso, Rahm und Biscuit
Espresso Croquant ice cream, coffee sauce, espresso coffee, cream and cookie

Vanilla Brownie Dream | 14.60
Gelati Vanilla Dream e Vanilla Brownie, Salsa al caramello e panna
Vanilla Dream und Vanilla Brownie Ice Cream, Caramelsauce und Rahm
Vanilla Dream and Vanilla Brownie ice cream, caramel sauce and whipped cream

Caramelita | 14.60
Gelato Caramelita, panna, salsa al caramello e biscotto
Caramelita Ice Cream, Rahm, Caramelsauce und Biscuit
Caramelita ice cream, cream, caramel sauce and cookie

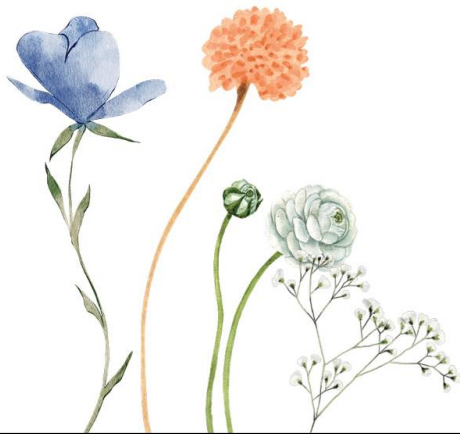
Trio Classico | 14.60
Gelati Vanilla Dream, Stracciatella e Swiss Chocolate, salsa di cioccolato e panna
Vanilla Dream, Stracciatella und Swiss Chocolate Ice Cream, Schokoladensauce und Rahm
Vanilla Dream, Stracciatella, and Swiss Chocolate ice cream, chocolate sauce and whipped cream

Per allergie o intolleranze, rivolgersi al personale.
Bei Allergien oder Unverträglichkeiten bitte das Personal informieren.
For allergies or intolerances, please inform our staff.



Shake

Gelato a scelta frullato con latte freddo | 10.20
Glace nach Wahl gemixt mit kalter Milch
Ice cream of your choice blended with cold milk



DALLA CUCINA

Dalle 11:30 alle 15:30 | Von 11:30 bis 15:30 Uhr | From 11:30 a.m. to 3:30 p.m.

CON CARNE

Fleischgerichte // Meat Dishes

Tartare di manzo | 39.- 1-3-7-8-9-10-12
Insalata alle erbe • Tuorlo d'uovo
Rindstartar • Kräutersalat • Eigelb
Beef tartare • Herb salad • Egg yolk



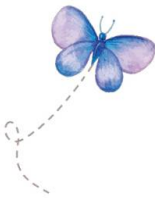
Gnocchi al ragù di luganighetta | 27.- 1-3-7-8-9-12
Pecorino • Cipollotto
Gnocchi mit Luganighetta-Ragout • Pecorino • Frühlingss Zwiebeln
Gnocchi with Luganighetta Ragout • Pecorino • Spring onion

Rigatoni alla carbonara | 27.- 1-3-7-8-9-12
Guanciale • Parmigiano • Pepe Valle Maggia
Rigatoni Carbonara • Guanciale • Parmesan • Pfeffer aus dem Maggiatal
Rigatoni carbonara • Guanciale • Parmesan • Maggia Valley pepper

Smash burger | 32.- 1-3-6-7-8-9-10-11-12
Salsa ai cetriolini • Cipolle pickles • Bacon • Patatine
Smash Burger • Essiggurkensauce • Eingelegte Zwiebeln • Bacon • Pommes
Smash burger • Pickle sauce • Pickled onions • Bacon • French fries

Guancette di maiale | 39.- 7-8-9-12
Polenta rossa • Verdura primaverile
Schweinebäckchen • Rote Polenta • Frühlingsgemüse
Braised pork cheeks • Red polenta • Spring vegetables

Ossobuco di vitello | 39.- 7-8-9-12
Purè di patate • Ravanelli • Gremolata alle erbe
Kalbs-Ossobuco • Kartoffelpüree • Radieschen • Kräuter-Gremolata
Veal ossobuco • Mashed potatoes • Radishes • Herb gremolata



KIDS MENU

Kindermenü // Kids Menu

Pasta al pomodoro | 15.- 1-7
Basilico • Parmigiano
Pasta mit Tomatensauce • Basilikum • Parmesan
Tomato pasta • Basil • Parmesan

Filetti di pollo | 21.- 1-7-12
Purè di patate • Verdure di stagione
Pouletfilets • Kartoffelpüree • Saisongemüse
Chicken fillets • Mashed potatoes • Seasonal vegetables

Include una bevanda da 25 cl: Coca-Cola, acqua o sciroppo
Beinhaltet ein Getränk à 25 cl: Coca-Cola, Wasser oder Sirup
Includes one 25 cl drink: Coca-Cola, water or syrup

DESSERT

Dessert // Dessert

Tiramisu al caffè | 12.- 1-3-6-7-8-12
Khalua • Cacao amaro
Tiramisu mit Kaffee • Kahlua • Bitterkakao
Coffee tiramisu • Kahlua • Bitter cocoa

Cremoso al cioccolato 65% | 12.- 3-7-8
Olio d'oliva • Arance • Sale Maldon
Schokoladen-Cremoso • Olivenöl • Orangen • Maldon-Salz
Chocolate cremoso • Olive oil • Oranges • Maldon salt

Panna cotta alla verbena | 12.- 7-8
Rabarbaro scioppato • Meringa
Panna Cotta mit Verbene • Rhabarberkompott • Meringue
Verbena panna cotta • Poached rhubarb • Meringue



CON PESCE

Fischgerichte // Fish dishes

Ceviche di trota salmonata | 29.- 4-8-9-12
Patate dolci • Mais croccante • Cipolle rosse
Ceviche von Lachsforelle • Süsskartoffeln • Crispy Mais • Rote Zwiebeln
Salmon trout ceviche • Sweet potatoes • Crispy corn • Red onions

Siluro alla bordolese | 38.- 1-3-4-6-7-8-9-12
Fagioli cannellini • Spinacino • Melograno
Wels nach Bordelaiser Art • Cannellini-Bohnen • Spinat • Granatapfel
Bordelaise-style catfish • Cannellini beans • Spinach • Pomegranate

Fritto misto del lago | 39.- 1-3-4-6-7-12
Patate fritte • Maionese ai fiori di tagetes
Fritto misto aus dem See • Pommes • Tagetes-Blüten-Mayonnaise
Fritto misto from the lake • French fries • Tagetes flower mayonnaise



DALL'ORTO

Aus dem Gemüsegarten // From the garden

Insalata 6 elementi | 24.- 3-7-8-10-12
Uovo nostrano • Lenticchie • Senape di Dijon • Mele rosse • Feta • Nocciole
6-Elemente-Salat • Ei aus der Region • Linsen • Dijon-Senf • Äpfel • Feta • Haselnüsse
6-Element salad • Local egg • Lentils • Dijon mustard • Apples • Feta • Hazelnuts

Insalata verde | 13.- 8-12
Con erbe botaniche • Vinaigrette al limone • Mandorle tostate • Semi di girasole
Grüner Salat • Zitronen-Vinaigrette • Geröstete Mandeln • Sonnenblumenkerne
Green salad • Lemon vinaigrette • Toasted almonds • Sunflower seeds

Minestrone primaverile | 16.- 1-9-12
Farro • Crema di piselli • Olio alle erbe
Frühlings-Minestrone • Dinkel • Erbsencreme • Kräuteröl
Spring minestrone • Spelt • Pea cream • Herb oil

Verza arrosto | 25.- 6-7-8-11-12
Crema ai ceci • Tzatziki al limone salato • Mandorle
Gerösteter Wirsing • Kichererbsencreme • Tzatziki mit Salzzitrone • Mandeln
Roasted cabbage • Chickpea cream • Preserved lemon tzatziki • Almonds

Cannelloni alle zucchine | 25.- 1-3-7-12
Ricotta • Pomodori marinati
Cannelloni mit Zucchini • Ricotta • Marinierte Tomaten
Zucchini cannelloni • Ricotta • Marinated tomatoes



VINI



SPUMANTI | CHAMPAGNE

Schaumweine | Champagner // Sparkling Wines | Champagne

	75 cl		
PET-NAT JOHANNITER Manimatte Bellinzona, Ticino, Svizzera <i>Pétillant Naturel, 100% Johanner</i>	67.-	CHAMPAGNE ROSÈ NATURE Drappier Francia <i>100% Pinot Noir – Pas dosé</i>	112.-
PROSECCO DOCG Extra dry Veneto, Italia <i>100% Glera</i>	58.-	CHAMPAGNE LAURENT-PERRIER BRUT Tours-sur-Marne Francia <i>Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier</i>	108.-
FRANCIACORTA DOCG BRUT La Romantica Lombardia, Italia <i>100% Chardonnay</i>	84.-	CHAMPAGNE PERRIER-JOUËT GRAND BRUT Epernay Francia <i>Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier</i>	118.-
FRANCIACORTA ROSÉ BRUT La Romantica Lombardia, Italia <i>Chardonnay e Pinot Nero</i>	88.-	CHAMPAGNE PERRIER-JOUËT BELLE ÉPOQUE 2014 Epernay Francia <i>Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier</i>	282.-
CHAMPAGNE BRUT NATURE Drappier Francia <i>100% Pinot Noir – Pas dosé</i>	105.-		



VINI BIANCHI - TICINO | SVIZZERA

Weissweine – Tessin | Schweiz // White Wines – Ticino | Switzerland

L'IGHER IGT <i>Petite Arvine e Johanner</i>	Giromit Brissago, Ticino	56.-
LANSILÒ DOC <i>100% Merlot</i> Vinificato in bianco – Weisswein – Vinified in white	Cantina il cavaliere Contone, Ticino	58.-
TRATTO FINO DOC Vitigni bianchi autoctoni – <i>Einheimische weisse Rebsorten</i> <i>Native white grape varieties</i>	Tenuta San Giorgio Cassina d'Agno, Ticino	58.-
LOERO DOC Blend di vitigni bianchi – <i>Blend aus weissen Rebsorten</i> <i>Blend of white grape varieties</i>	Cantina il cavaliere Contone, Ticino	62.-
BIANCO ROVERE <i>100% Merlot</i> Vinificato in bianco – Weisswein – Vinified in white	Brivio Mendrisio, Ticino	82.-
PRIMA GOCCIA IGT <i>Petite Arvine, Ermitage, Weissburgunder</i>	Chiodi Vini Ascona, Ticino	84.-
DEZALEY CHEMIN DE FERAOC <i>100% Chasselas</i>	La Maison Massy Epesses, Vaud	78.-
AMPHITRYON AOC <i>100% Riesling</i>	Domaine du mont d'or Sion, Vallese	69.-



VINI

VINI BIANCHI | ITALIA

Weissweine | Italien // White Wines | Italy

CHARDONNAY DOC 58.-
Erste + Neue | Alto Adige
100% Chardonnay

GEWÜRZTRAMINER DOC 58.-
Erste + Neue | Alto Adige
100% Gewürztraminer

SAUVIGNON PUNTAY 64.-
Erste + Neue | Alto Adige
100% Sauvignon Blanc

ROERO ARNEIS DOCG 58.-
G.Almondo | Montà d'Alba, Piemonte
Vigne Sparse - 100% Arneis

LUGANA DI SIRMIONE DOC 56.-
Avanzi | Sirmione, Lombardia
100% Turbiana

RIBOLLA GIALLA IGT 98.-
Radikon | Oslavia, Friuli-Venezia Giulia
100% Ribolla Gialla

SASSAIA IGT 58.-
Angiolino Maule | Gambellara, Veneto
90% Garganega, 10% Trebbiano
Fermentazione spontanea, affinamento in botti di rovere, non filtrato
Spontane Gärung, Reifung in Eichenfässern, ungefiltert
Spontaneous fermentation, aged in oak barrels, unfiltered



VINI BIANCHI | MONDO

Weissweine | Welt // White Wines | World

DOPAMIN 58.-
Milan Nestarec | Moravia, Repubblica Ceca
Grüner Veltliner, Chardonnay, Riesling

Orange wine ottenuto da macerazione sulle bucce, fermentazione spontanea e affinamento in botti di rovere con metodo solera.	Orangenwein, gewonnen durch Mazeration auf den Schalen, spontane Gärung und Reifung in Eichenfässern nach der Solera-Methode.	Orange wine obtained from maceration on the skins, spontaneous fermentation, and aging in oak barrels using the solera method.
--	---	--

BRUTAL!!! BLANC 2022 64.-
La Sorgia | Languedoc, Francia
60% Tèrret Bourret, 30% Picpoul, 10% Grenache gris

CHABLIS TERROIR DE BÉRU 70.-
Château de Béru | Borgogna, Francia
100% Chardonnay
Biodinamico, fermentazione spontanea e affinamento in acciaio
Biodynamisch, spontane Gärung und Reifung in Stahl
Biodynamic, spontaneous fermentation, and aging in steel

PASSERINA IGP - Evoé 56.-
Ciù Ciù | Offida, Marche
100% Passerina - Bio vegan

BIANCO IGT 62.-
Fonterenza | Montalcino, Toscana
Ansonaco, Vermentino, Trebbiano, Malvasia

VERMENTINO DOC - Fonte delle serpi 56.-
Fattoria Querciarossa | Magliano, Toscana
100% Vermentino

GRECO DI TUFO DOCG 58.-
Macchialupa Tufo, Campania
100% Greco di Tufo

ZIBIBBO IGT - Terre Siciliane 102.-
Serragghia | Pantelleria, Sicilia
100% Zibibbo

Vino naturale da vigne ad alberello di oltre 60 anni. Affinato per sette mesi sulle bucce in anfore di terracotta interrate nel vigneto. Un bianco intenso ed elegante, con note di agrumi, sale marino ed erbe aromatiche.

Naturwein aus über 60 Jahre alten Reben im traditionellen Alberello-System. Sieben Monate auf den Schalen in im Weinberg vergrabenen Terrakotta-Amphoren gereift. Ein intensiver und eleganter Weisswein mit Noten von Zitrusfrüchten, Meersalz und aromatischen Kräutern.

Natural wine from over 60-year-old bush vines. Aged for seven months on the skins in terracotta amphorae buried in the vineyard. An intense and elegant white wine with notes of citrus, sea salt and aromatic herbs.



CARIGNAN BLANC IGP 54.-
Domaine mas de la Vallée | Aniane, Francia
100% Carignan Blanc

Vino biologico, fermentazione in acciaio e affinamento su fecce fini
Biowein, Gärung in Stahl und Reifung auf Feinhefe
Organic wine, fermented in steel and aged on fine lees

PINOT GRIGIO 64.-
Marjan Simcic | Dobrovo, Slovenia
100% Pinot Grigio

Un Pinot Grigio dal sorprendente colore rosa pallido con riflessi ramati, espressione naturale delle bucce del vitigno. Al naso note delicate di mela rossa, fragola selvatica e spezie dolci. Al palato è pieno e armonioso, morbido e persistente, con richiami di pera matura e cannella.

Ein Pinot Grigio mit überraschend hellroséfarbener Farbe und kupferfarbenen Reflexen, Ausdruck der natürlichen Farbe der Traubenschalen. In der Nase feine Noten von rotem Apfel, Walderdbeere und milden Gewürzen. Am Gaumen voll und harmonisch, weich und anhaltend, mit Anklängen von reifer Birne und Zimt.

A Pinot Grigio with a surprising pale rosé hue and copper reflections, expressing the natural colour of the grape skins. On the nose delicate notes of red apple, wild strawberry and gentle spice. The palate is full and harmonious, soft and persistent, with hints of ripe pear and cinnamon.



VINI



Vini Rosati

Roséweine // Rosé Wines

75 cl

TRE ROSE DOC

Cantine Giubiasco | Ticino, Svizzera
100% Merlot

54.-

CHATEAU PAQUETTE - Angelico

Chateau Paquette | Provenza, Francia
50% Grenache, 25% Mourvèdre, 25% Tibouren

56.-

ROSAVERO CHIARETTO DEL GARDA

Avanzi | Lombardia, Italia
60% Groppello, 10% Barbera, 15% Sangiovese, 15% Marzemino

54.-



VINI ROSSI | TICINO & SVIZZERA

Rotweine | Tessin & Schweiz // Red Wines | Ticino & Switzerland

75 cl

75 cl

PAGLIACCI DOC

Giromit | Brissago, Ticino
Merlot, Cabernet Franc

64.-

SASEL IGT

Giromit | Brissago, Ticino
Merlot, Barbera, Galotta

88.-

MEZZANA DOC

Az. Agricola Mezzana, Ticino
100% Merlot

54.-

SASSI GROSSI DOC

Gialdi | Mendrisio, Svizzera
100% Merlot

108.-

RONCAIA DOC

Vinattieri | Ligornetto, Ticino
100% Merlot

66.-

ULTIMA GOCCIA DOC

Chiodi | Ascona, Ticino
100% Merlot

78.-

SOTTOCIELO DOC

Adrien Stevens | Monteggio, Ticino
100% Merlot
Vino Biologico / Bio-Wein / Organic Wine

64.-

BLU DI NOTTE VECCHIE VIGNE DOC

Adrien Stevens | Monteggio, Ticino
100% Merlot
Vino Biologico / Bio-Wein / Organic Wine

76.-

TERRAFERMA

Christian Zündel | Beride, Ticino
100% Merlot
Vino biodinamico / Biodynamischer Wein / Biodynamic wine

84.-

VILLA

Christian Zündel | Beride, Ticino
100% Merlot

94.-

Vino biodinamico / Biodynamischer Wein / Biodynamic wine

SOTTOBOSCO DOC

Agriloro | Arzo, Ticino
Merlot, Cabernet Sauvignon

87.-

SYRAH TONNELIER AOC

Gillard Robert | Sion, Vallese
100% Syrah

68.-

PINOT NOIR AOC

Möhr-Niggli | Maienfeld, Grigioni
100% Pinot Noir

72.-

CASTELLO LUIGI DOC 2019

Luigi Zanini | Besazio, Ticino
Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc

220.-



VINI



VINI ROSSI | ITALIA

Rotweine | Italien // Red Wines | Italy



AMARONE DELLA VALPOLICELLA DOCG - Rosson

Terre di Pietra | Verona, Veneto
Corvina, Corvinone e Rondinella
Vino biologico,affinamento in botti di rovere per 36 mesi
Biowein, 36 Monate Reifung in Eichenfässern
Organic wine, aged in oak barrels for 36 months

BAROLO

Barale Fratelli | Barolo, Piemonte
Barolo DOCG, 100% Nebbiolo
Vino biologico, affinamento in botti di rovere per 30 mesi
Biologischer Wein, 30 Monate Reifung in Eichenfässern
Organic wine, Aged in oak barrels for 30 months

BARBERA D'ASTI DOCG - Bosco Donne

Gianni Doglia | Piemonte
Barbera d'Asti DOCG, 100% Barbera
Vino biologico, affinamento in acciaio
Biowein, Reifung in Stahl
Organic wine, aged in steel

CABREO IL BORGO IGT

Tenuta del Cabreo | Greve in Chianti, Toscana
Sangiovese, Cabernet Sauvignon e Merlot

ROSSO DI MONTALCINO DOC

Poggio il Castellare | Montalcino, Toscana
100% Sangiovese

MORELLINO DI SCANSANO DOCG

Fattoria la Quercia | Scansano, Toscana
100% Sangiovese
Vino Biologico / Bio-Wein / Organic Wine

L'ONDA DOCG

Maria Ernesta Berucci | Piglio, Lazio
100% Cesanese

MONTEPULCIANO D'ABRUZZO DOC

Valori | Sant'Omero, Abruzzo
100% Montepulciano
Vino Biologico / Bio-Wein / Organic Wine

PRIMITIVO DI MANDURIA DOC

Pietra Pura | Manduria, Puglia
100% Primitivo

FANINO PIGNATELLO IGT

Serragghia | Pantelleria, Sicilia
Pignatello e Catarratto
Vino naturale, fermentazione spontanea e affinamento in anfore
Naturwein, spontane Gärung und Reifung in Amphoren
Natural wine, spontaneous fermentation, and aging in amphorae

TIGNANELLO TOSCANA IGT 2022

Marchesi Antinori | Tenuta Tignanello, Toscana
Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc

ORNELLAIA BOLGHERI SUPERIORE DOC 2022

Tenuta dell'Ornellaia | Bolgheri, Toscana
Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc, Petit Verdot

VINI ROSSI | MONDO

Rotweine | Welt // Red Wines | World

CABERNET SAUVIGNON

Cabernet Sauvignon, Petite sirah, Merlot

BOURGOGNE PINOT NOIR AOC

100% Pinot Noir
Affinamento di 15 mesi in botti di rovere, senza filtrazione
15 Monate Reifung in Eichenfässern, ohne Filtrierung
Aged for 15 months in oak barrels, without filtration

GRAND VIN DE BORDEAUX

Bordeaux AOC, Merlot, Cabernet Sauvignon

Hess select winery | California, USA

Marchand-Tawse | Borgogna, Francia

Château Bel-Air | Bordeaux, Francia



VINI

VINI DOLCI

Süssweine // Sweet Wines



BIANCO PASSITO – Sol

100% Moscato Bianco
Vino Biologico
Bio-Wein
Organic Wine

Ezio Cerruti | Piemonte, Italia

37.5 cl

75 cl

68.–

SINE FELLE IGT

100% Sangiovese
Vino biodinamico, affinato in anfora
Biodynamischer Wein, in Amphoren gereift
Biodynamic wine, aged in amphorae

Podere Casaccia | Toscana, Italia

68.–

MOSCATO D'ASTI DOCG – La Giostrina

100% Moscato Bianco
Leggermente frizzante
Leicht prickelnd
Slightly sparkling

Gianni Doglia | Piemonte, Italia

54.–

CHÂTEAU DU LEVANT AOC

Sémillon, Sauvignon Blanc, Muscadelle
Vino biodinamico, affinato in anfora
Biodynamischer Wein, in Amphoren gereift
Biodynamic wine, aged in amphorae

Château Liot | Bordeaux, Francia

58.–



DISTILLATI

Destillate // Distillates

Armagnac, Calvados & Cognac

2 cl

Bas Armagnac, Hors d'Âge

Baron Duplex | Francia

40%

12.–

Calvados Pays d'Auge, Hors d'Âge

Christian Drouin | Francia

42%

15.–

Cognac Ménard XO 1er Cru

Ménard Cognac | Francia

42%

13.–

Rum

4 cl

J. BALLY MILLÉSIMÉ 2002

Martinica

43%

15.–

CORUBA “CIGAR” 12 YEARS

Giamaica

40%

10.–

VODKA

4 cl

GREY GOOSE

Francia

40%

14.–

BELVEDERE

Polonia

40%

15.–

WHISKY

4 cl

Whisky Ascona Single Malt Terreni alla Maggia

Ascona

43%

16.–

Bowmore Islay Single Malt 12 Years

Scozia

40%

14.–

Glenfiddich Highland Single Malt 18 Years

Scozia

40%

20.–

Nikka Taketsuru Blended Pure Malt

Giappone

43%

16.–

Jack Daniel's Single Barrel Tennessee Whiskey

Stati Uniti

45%

14.–



DISTILLATI & LIQUORI

Destillate & Liköre // Spirits & Liqueurs

VERMOUTH		4 cl
Martini bianco	15%	8.-
Martini rosso	15%	8.-
Martini dry	18%	8.-
Antica formula	16.5%	12.-
Punt e mes	16%	8.-



LIQUORI		4 cl
Pastis	45%	8.-
Sambuca	40%	8.-
Baileys	17%	8.-
Nocino	30%	8.-
Amaretto di Saronno	28%	8.-
Limoncello	27%	8.-
Cointreau	40%	8.-
Grand marnier	40%	8.-



Amari & Digestivi 4 cl

Bitter & Digestifs // Bitter & Digestives

Amaro Jefferson	30%	9.-	Averna	29%	8.-
Braulio riserva	24.7%	9.-	Ramazzotti	30%	8.-
Cynar	16.5%	8.-	Fernet branca	39%	8.-
Montenegro	23%	8.-	Jägermeister	35%	8.-



Grappe & Acquaviti 2 cl

Grappas & Brantweine // Grappas & Spirits

Acquavite Nostrana <i>Grappa di Merlot di uva americana</i> Chiericati vini Bellinzona	45%	8.-
Eleganza <i>Grappa di Merlot affinata in barrique</i> Guido Brivio Mendrisio	43%	11.-
Bric del Gaian <i>Grappa di Moscato invecchiata</i> Berta distillerie Piemonte	43%	14.-





ALLERGENI // ALLERGENE // ALLERGENS

SOSTANZE CHE POTREBBERO PROVOCARE ALLERGIE O ALTRE REAZIONI INDESIDERATE

Zutaten, die Allergien oder andere unerwünschte Reaktionen auslösen können

Substances that may cause allergies or other undesirable reactions

1. Cereali contenenti glutine: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati.

Glutenhaltiges Getreide: Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder deren Hybridstämme und daraus hergestellte Erzeugnisse

Cereals containing gluten: wheat, rye, barley, oats, spelt, kamut or their hybridized strains and products thereof

2. Crostacei e prodotti a base di crostacei

Krebstiere und Produkte aus Krebstieren / Crustaceans and shellfish products

3. Uova e prodotti a base di uova

Eier und Eiprodukte / Eggs and egg products

4. Pesce e prodotti a base di pesce

Fisch und Fischprodukte / Fish and fish products

5. Arachidi e prodotti a base di arachidi

Erdnüsse und Erdnussprodukte / Peanuts and peanut products

6. Soia e prodotti a base di soia

Soja und Sojaprodukte / Soybeans and soybean products

7. Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)

Milch und Milchprodukte (einschließlich Laktose) / Milk and milk products (including lactose)

8. Frutta a guscio, vale a dire: mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, noci di pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci macadamia o noci del Queensland, e i loro prodotti, tranne per la frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.

Schalenfrüchte, d. h. Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Cashewnüsse, Pekannüsse, Paranüsse, Pistazien, Macadamianüsse oder Queenslandnüsse und deren Erzeugnisse, ausgenommen Schalenfrüchte, die zur Herstellung von alkoholischen Destillaten, einschließlich Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs, verwendet werden.

Nuts, namely: almonds, hazelnuts, walnuts, cashew nuts, pecans, Brazil nuts, pistachios, macadamia nuts, or Queensland nuts, and their products, except for nuts used in the manufacture of alcoholic spirits, including ethyl alcohol of agricultural origin.

9. Sedano e prodotti a base di sedano

Sellerie und Sellerieprodukte / Celery and celery products

10. Senape e prodotti a base di senape

Senf und Senfprodukte / Mustard and products made from mustard

11. Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo

Sesamsamen und Produkte auf Sesambasis / Sesame seeds and products made from sesame seeds

12. Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di SO₂ totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti.

Schwefeldioxid und Sulfite in Konzentrationen von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/Liter, bezogen auf den Gesamtgehalt an SO₂, berechnet für Produkte, die gemäß den Anweisungen des Herstellers verzehrfertig oder rekonstituiert sind.

Sulfur dioxide and sulfites in concentrations exceeding 10 mg/kg or 10 mg/liter in terms of total SO₂ to be calculated for products as proposed ready-to-eat or reconstituted in accordance with manufacturers' instructions.

13. Lupini e prodotti a base di lupini

Lupinen und Produkte auf Lupinenbasis / Lupins and lupin products

14. Molluschi e prodotti a base di molluschi

Weichtiere und Erzeugnisse aus Weichtieren / Molluscs and mollusc products

MENU CENA
Abendkarte
Dinner menu



La provenienza delle carni e del pesce è esposta al bar. Prezzi in CHF Iva inclusa
Die Herkunft von Fleisch und Fisch ist an der Bar ausgewiesen. Alle Preise in CHF inkl. MwSt.
The origin of the meat and fish is displayed at the bar. Prices are in CHF and include VAT.

