

Business Lunch

Entrata

Vorspeise
Starter

- ✓ **Mozzarella di bufala campana** su crostone di pane e pomodorini
Büffelmilch Mozzarella auf gebackener Brotscheibe mit Kirschtomaten
Buffalo milk mozzarella on baked bread slice with cherry tomatoes
- ✓ **Insalata di cous cous**, verdure e frutta secca
Couscous-Salat, Gemüse und getrocknete Früchte
Couscous salad, vegetables and dried fruit
- ✓ **Crema di carote e zenzero**
Karotten-Cremesuppe mit Ingwer
Carrot cream soup with ginger
- ✓ **Risotto Carnaroli** mantecato al brie ticinese e pere
Carnaroli Risotto mit cremigem Tessiner Brie und Birnen
Carnaroli risotto with creamy Ticino brie and pears

Piatto principale

Hauptspeise
Main course

Orecchiette di grano duro al ragù di luganighetta ticinese
Hartweizengriess Orecchiette an Tessiner Luganighetta Ragù
Durum wheat orecchiette with Ticino luganighetta ragout

Scaloppina di vitello, julienne di prosciutto cotto, funghi e pomodorini (CH)
Kalbsschnitzel mit Schinkenstreifen, Pilzen und Tomaten
Veal escalope with ham strips, mushrooms and tomatoes

Bocconcini di tacchino, salsa al curry verde e riso pilaf (UNG)
Sautierter Truthahnhäppchen, grüne Currysauce und Pilaw Reis
Sautéed turkey bites, green curry sauce and pilaf rice

Filetto di merluzzo dorato, lenticchie beluga e carote (NOR)
Goldgebratenes Kabeljaufilet mit Belugalinsen und Karotten
Golden sautéed cod fillet, beluga lentils and carrots

Dolce

Süssspeisen
Sweets

Tartelletta Al Porto con frutti stagionali
Al Porto Törtchen mit Saisonfrüchten
Al Porto tart with seasonal fruits

Torta Grand Café al cioccolato Grand Cru e crema al caffè
Grand Café Torte mit Grand Cru Schokolade und Kaffee-Creme
Grand Café cake with Grand Cru chocolate and coffee cream

Macedonia di frutta fresca di stagione
Frischer saisonaler Fruchtsalat
Fresh seasonal fruit salad

Mousse al caffè
Kaffeemousse
Coffee mousse

La sua composizione di 3 portate – Entrata, piatto principale e dolce 48.-
Ihre 3-Gänge Komposition – Vorspeise, Hauptspeise und Dessert
Your menu composition with 3 dishes– Starter, main course and dessert

- ✓ Piatti vegetariani preparati senza carne o pesce.
Vegetarische Gerichte ohne Fleisch oder Fisch zubereitet.
Vegetarian dishes prepared without meat or fish.

I prodotti di carne e salumeria sono di origine svizzera, altrimenti è indicato a fianco del prodotto.