

## Business Lunch

### Entrata

Vorspeise  
Starter

- ✓ **Insalata dell'orto** con verdura, semi, mozzarella e uova sode  
*Gartensalat mit Gemüse, Kernen, Mozzarella und gekochtem Ei*  
*Garden salad with vegetables, seeds, mozzarella and boiled egg*
- ✓ **Insalata di cous cous**, verdure e frutta secca  
*Couscous-Salat, Gemüse und getrocknete Früchte*  
*Couscous salad, vegetables and dried fruit*
- ✓ **Gaspacho di pomodori** servito freddo, nuvole di pane croccante  
*Tomaten Gaspacho kalt serviert mit knusprigen Brotflocken*  
*Tomatoes Gaspacho served cold and crispy bread flakes*

**Risotto Carnaroli** mantecato con broccoli e salmone affumicato

*Carnaroli Risotto mit Brokkoli und Rauchlachs*  
*Carnaroli risotto with broccoli and smoked salmon*

NOR

### Piatto principale

Hauptspeise  
Main course

**Orecchiette di grano duro** al ragù di luganighetta ticinese

*Hartweizengriess Orecchiette an Tessiner Luganighetta-Ragu*  
*Durum wheat orecchiette with Ticino luganighetta ragout*

CH

**Arrosto di vitello**, patate novelle e verdure stagionali saltate

*Kalbsbraten mit neuen Kartoffeln und sautiertem Saisongemüse*  
*Veal roast with new potatoes and sautéed seasonal vegetables*

CH

**Bocconcini di pollo**, funghi champignon, patate, olive e pomodorini

*Sautierte Poulethäppchen, Champignons, Kartoffeln, Oliven und Kirschtomaten*  
*Sautéed chicken bites, mushrooms, potatoes, olives and cherry tomatoes*

CH

**Filetto di branzino alla griglia**, spinaci e patate prezzemolate

*Gegrilltes Wolfsbarschfilet, Spinat und Petersilienkartoffeln*  
*Grilled sea bass fillet, spinach and parsley potatoes*

GRE

### 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*

**Panna cotta alle pesche** con lamponi

*Pfirsich Panna Cotta mit Himbeeren*  
*Peach panna cotta with raspberries*

**La sua composizione di 3 portate – Entrata, piatto principale e dolce**

*Ihre 3-Gänge Komposition – Vorspeise, Hauptspeise und Dessert*  
*Your menu composition with 3 dishes – Starter, main course and dessert*

48.-

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

Dettagli sulla provenienza dei prodotti e sulle sostanze che possono provocare allergie o altre reazioni indesiderate, sono ottenibili dai collaboratori.  
I prodotti di carne e salumeria sono di origine svizzera, altrimenti è indicato a fianco del prodotto.