

ANTIPASTI / VORSPEISEN

Scodella d'insalata verde  con salsa francese oppure italiana fatte in casa <i>Salatbowl mit gartenfrischem grünem Blattsalat mit hausgemachter French- oder Italien-Dressing</i>	9.50
Scodella d'insalata mista stagionale  con salsa francese oppure italiana fatte in casa <i>Salatbowl mit gemischten saisonalen Salaten mit hausgemachter French- oder Italien-Dressing</i>	12
Bresaola di cervo, fichi, büscion di capra e pane tostato  <i>Hirschbresaola, Feigen, Ziegenformaggino aus der Region mit getoastetem Maggiabrot</i>	23
Pesce di lago in carpione con le sue verdure <i>In Essig marinierter Seefisch mit seinem Gemüse</i>	20
Bruschetta con olio d'oliva, funghi trifolati ed erbe aromatiche  <i>Bruschetta mit Olivenöl, Pilze und Kräutern</i>	17

DALLA PENTOLA / AUS DEM SUPPENTOPF

Zuppa del giorno <i>Frisch zubereitete Tagessuppe je nach Saison</i>	12
---	----

PASTA / RISOTTO

½ / 1/1

Spaghetti aglio, olio e peperoncino 

16 / 21

Spaghetti mit Knoblauch, Olivenöl und Peperoncino

Reginette fatte in casa con funghi porcini alla Boscaiola 

20 / 28

Hausgemachte Nudelreginette mit Steinpilze alla Boscaiola

Gnocchi di patate con ragù di cervo, mirtilli e ribes

18 / 25

Kartoffel Gnocchi mit Hirschragout, Heidelbeeren und Johannisbeeren

Risotto carnaroli alla zucca con i suoi semi ed il suo olio 

20 / 25

Carnaroli-Risotto mit Kürbis, seinen Kernen und Öl

Fettine di polenta taragna con pere gratinate al gorgonzola 

16 / 22

Taragna-Polentaschnitte

mit Birnen und überbacken mit Gorgonzola

Padella dello Chef

Spaghetti con salsa piccante e gamberoni giganti
serviti nella padella dello Chef

27 / 35

*Spaghetti an einer pikanten Sauce und gebratenen Riesenkrevetten
serviert im Gusspfännchen*

LAGO E MARE / AUS SEE UND MEER

Fish & Chips „Arancio “ 35
Croccante di pesce persico con patate fritte e salsa alle erbe
Frittierte Egli Filet mit Pommes frites und hausgemachter Kräuter Dip

Filetto di salmerino al cartoccio con erbe del nostro orto,
patate novelle e verdure
*Saiblingilet in der Alufolie gegart mit Kräutern aus unserem Garten
mit neuen Kartoffeln und Gemüse* 42

Filetto di lucioperca gratinato al burro caffè de Paris,
patatine novelle e verdure
*Gebratenes Zanderfilet mit Café de Paris überbacken
mit neuen Kartoffeln und Gemüse* 45

Polpo alla griglia su un letto di crema di zucca
Grillierter Oktopus auf einem Bett aus Kürbiscreme 50

Lo Chef di cucina consiglia / der Küchenchef empfiehlt

Per 2 persone su ordinazione / Für 2 Personen auf Vorbestellung

Branzino in crosta di sale
con patate novelle, verdure e burro alle erbe
Ganzer Wolfsbarsch in der Salzkruste aus dem Ofen 55 /p.P.
mit neuen Kartoffeln, Frühlingsgemüse an einer Kräutersauce

Astice alla Catalana con cipolle, pomodoro, finocchio e riso
Ganzer Hummer nach katalanischer Art
mit Zwiebeln, Tomaten, Fenchel und Reis 75 /p.P.

SECONDI PIATTI DI CARNE / FLEISCHHAUPTGERICHTE

Cordon bleu di vitello "ARANCIO" ripieno di pomodori, gorgonzola
e prosciutto cotto guarnito con patate fritte e verdure

*Cordon bleu vom Kalb „ARANCIO“ gefüllt mit Tomaten, Gorgonzola
und Schinken mit Pommes frites und Gemüse* 44

Entrecôte di cervo alla Mirza

Cavolo rosso, spätzli, marmellata di ribes rossi, mela e castagne 48

Hirsch Entrecôte Mirza

Rotkohl, Spätzle, Johannisbeeren Konfitüre, Apfel und Kastanien

Brasato di manzo al merlot con polenta Taragna

Rindsschmorbraten an Merlotsauce, Polenta Taragna 40

La Marmitta ticinese / a partire da 2 persone

piccata di vitello con risotto alla zafferano, julienne prosciutto cotto e funghi
serviti nella marmitta ticinese

Feine Kalbspiccata mit klassischer Beilage / ab 2 Personen 42 / p.P.
mit Safranrisotto, Schinkenstreifen und Champignons
im Tessiner Topf serviert

Filetto di manzo sulla pioda calda

servito con 3 salse e patate fritte

Rindsfilet auf dem heissen Stein

serviert mit 3 Saucen und Pommes frites

small 120 g 38

medium 180 g 47

large 250 g 58

Per 2 persone su ordinazione / für 2 Personen auf Vorbestellung

Chateaubriand, filetto di manzo Angus svizzero 400 g

Servito con salsa bernese, verdure e patate fritte

Chateaubriand vom Schweizer Angus-Rind 61 / p.P.

serviert mit feiner Bernaise-Sauce, Gemüse und Pommes frites

Sella di capriolo Baden-Baden con contorni classici

Rehrücken Baden-Baden mit klassischer Wildgarnituren 65 / p.P.

DOLCI DELLA CASA / DESSERT

Tiramisu ai frutti di bosco <i>Waldbeeren-Tiramisu</i>	14
Crema Catalana con mirtillo <i>Gebrannte Crème mit frischen Heidelbeeren</i>	12
Crema alle castagne con albicocche marinate al Grand Marnier <i>Kastaniencreme mit in Grand Manier marinierte Aprikosen</i>	15
Tris degustazione Arancio (tre assaggi di dessert) <i>Unsere Dessert Degustation mit 3 feinen Verführungen</i>	14

CARTA DEI GELATI / MÖVENPICK EIS KARTE

A SCELTA DALLA NOSTRA CARTA DEI GELATI
FÜR EISSPEZIALITÄTEN WÄHLEN SIE AUS UNSERER EISKARTE

FORMAGGI / KÄSE

Piatto di formaggi ticinesi "Arancio"  Servito con mostarda di fichi e pane alla frutta <i>Tessiner Käseteller "Arancio"</i> <i>serviert mit Feigensenf und Früchtebrot</i>	19
---	----

Dichiarazione ed origine della carne e del pesce
Deklaration und Herkunft von Fleisch und Fisch

Vitello / Kalb	Svizzera
Manzo / Rind	Svizzera
Cervo/ Hirsch	Nuova Zelanda / Austria
Salumi / Wurstwaren	Svizzera, Germania, Italia
Polpo/ Oktopus	Spagna
Gamberi giganti / Riesenkrevetten	Vietnam
Salmone / Lachs	Norvegia
Lucioperca / Zander	Europa (Polonia, Olanda)
Branzino / Wolfsbarsch	Croazia
Salmerino / Saibling	Islanda

piatti vegetariani / *Vegetarische Gerichte*



Tutti i prezzi sono in Franchi svizzeri e comprendono IVA al 7,7% e servizio
Alle Preise verstehen sich in Schweizer Franken, inklusive 7,7% MwSt. und Service

I cibi possono contenere tracce di crostacei, frutti di mare, glutine, lattosio e frutta a guscio
Alle Speisen können Spuren von Krustentieren, Schalentieren, Gluten, Laktose, Nüssen enthalten