

Menù

da capo
ristorante

GILDE
Restaurants



Antipasti / Vorspeisen

1/2 / 1/1

Scodella d'insalata verde

con salsa francese oppure italiana fatte in casa

Salatbowl mit gartenfrischem grünem Blattsalat

mit wahlweise hausgemachter French- oder Italien-Dressing

🍷 7 / 9.5

Scodella d'insalata mista stagionale

con salsa francese oppure italiana fatte in casa

Salatbowl mit gemischten saisonalen Salaten

mit wahlweise hausgemachter French- oder Italien-Dressing

🍷 9 / 12

Formaggino (mucca) della Valle di Muggio servito su una pietra calda
alle erbe del nostro giardino

Warm serviertes Formaggino (Kuh) aus dem Muggiotal

auf dem Tessinerstein mit Kräutern aus unserem Garten

🍷 18

Bruschetta con olio d'oliva, pomodori freschi ed erbe aromatiche

Bruschetta mit Olivenöl, frischen Tomatenwürfeln und Kräutern

🍷 14

Dalla pentola / Aus dem Suppentopf

Zuppa del giorno

Frisch zubereitete Tagessuppe je nach Saison

12

Pasta / Risotto

1/2 / 1/1

Spaghetti aglio, olio e peperoncino

Spaghetti mit Knoblauch, Olivenöl und Peperoncino

🍷 16 / 21

Ravioli fatti in casa al formaggio Zincarlin della Valle di Muggio
al burro salvia e nocciole

vom Chef frisch zubereitete Ravioli

*mit Zincarlinkäse-Füllung aus dem Muggiotal an Salbei
und Haselnuss-Butter*

🍷 23 / 30

Risotto allo zafferano

Sämiger Safranrisotto

🍷 18 / 23

Fettine di polenta taragna con pere gratinate al gorgonzola

Taragna-Polentaschnitte

mit Birnen und überbacken mit Gorgonzola

🍷 16 / 22

Padella dello Chef

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

Spaghetti an einer pikanten Sauce

und gebratenen Riesenkrevetten serviert im Gusspfännchen

27 / 35

Fish & Chips "Arancio"

Croccante di pesce persico con patate fritte e salsa tartare

Knusprig frittierte Eglifilet

35

mit Pommes frites und hausgemachter Tartar-Sauce

Filetto di luccio-perca con erbe al vapore servito in un cestino di bambù
con verdure di stagione e burro di lime

Gedämpftes Zanderfilet an Limettenbutter,

45

mit frischen Kräutern und Gemüse serviert im Bambuskörbchen

Lo Chef di cucina consiglia / Vom Küchenchef empfohlen

per 2 persone su ordinazione / für 2 Personen auf Vorbestellung

Branzino in crosta di sale

con patate novelle, verdure di stagione e burro alle erbe

Ganzer Wolfsbarsch in der Salzkruste aus dem Ofen

p.P. 55

mit neuen Kartoffeln, Saison-Gemüse an einer Kräutersauce

Sogliola alla griglia

con patate novelle, verdure di stagione e burro alle erbe

Grillierte Seezunge

p.P. 60

mit neuen Kartoffeln, Saison-Gemüse an einer Kräutersauce

Secondi piatti di carne / *Fleischhauptgerichte*

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

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

Ossobuco di vitello con risotto allo zafferano

Geschmorte Kalbshaxe mit Safranrisotto **40**

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

<i>small 120 g</i>	38
<i>medium 180 g</i>	47
<i>large 250 g</i>	58

per 2 persone / *für 2 Personen*

La Marmitta ticinese

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

Feine Kalbspiccata mit klassischer Beilage **p.P. 44**
Safranrisotto, Schinkenstreifen und Waldpilzen
im Tessiner Topf serviert

per 2 persone / *für 2 Personen* / min. 30 Min.

Chateaubriand, filetto di manzo Angus svizzero 400 g

Servito con verdure di stagione e patate fritte

Chateaubriand vom Schweizer Angus-Rind **p.P. 61**
serviert mit Saison-Gemüse und Pommes frites

Dolci della casa / *Dessert*

Mini dolce del giorno / <i>Mini Tages-Dessert</i>	8.5
Affogato al caffè	8.5
Semifreddo / <i>Parfait</i>	13
Tiramisù classico fatto in casa <i>Hausgemachtes klassisches Tiramisu</i>	14
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

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

Vitello / <i>Kalb</i>CH	Gamberi giganti / <i>Riesenkrevetten</i>VN
Manzo / <i>Rind</i>CH	Luccio / <i>Zander</i>NL
Salumi / <i>Wurstwaren</i> CH / DE / IT	Persico / <i>Egli</i>DE
Pollame / <i>Geflügel</i>CH	Branzino / <i>Wolfsbarsch</i> IT / FR / HR
Coregone / <i>Felchen</i>CH	Sogliola / <i>Seezunge</i> FR / NL

🌿 piatti vegetariani / *Vegetarische Gerichte*

Tutti i prezzi sono in Franchi svizzeri e comprendono IVA al 8.1% e servizio
Alle Preise verstehen sich in Schweizer Franken, inklusive 8.1% 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