

# 1°AGOSTO – FESTA NAZIONALE

## Nationalfeiertag



### “AMUSE-BOUCHES”



### MANZO E FOIE-GRAS

Tartare di manzo, maionese al foie-gras e crostoni di “Pane del Nonno Leibundgut”  
*Rindstatar, Entenlebermayonnaise und «Pane del Nonno Leibundgut» Brotcroûtons*



### MACCHERONI DELL'ALPIGIANO TICINESE

Pasta fresca fatta in casa con pancetta, formaggio d'alpe della Vallemaggia e il loro pepe, cipolle e chips di mele “Terreni alla Maggia”  
*Hausgemachte Teigwaren mit Speck, Alpkäse und Pfeffer aus den Vallemaggia, Zwiebeln und Apfelchips aus der «Terreni alla Maggia»*



### LO ZURIGHESE 2.0

Steak di vitello con salsa agli champignons, tortino di sfoglie di patate e baby verdure  
*Kalbssteak mit Champignonssauce, Kartoffelblättchen-Küchlein und Babygemüse*

*oppure\_oder*

### DAL LAGO MAGGIORE

Scaloppa di lucioperca al vapore, salsa al beurre-blanc “Gottardo”  
tortino di sfoglie di patate e baby verdure  
*Gedämpfter Zanderschnitzel an Gotthardbutter „Beurre-Blanc“  
Kartoffelblättchen-Küchlein und Babygemüse*



### DAL VALLESE

Semifreddo allo yoghurt nostrano con albicocche vallesane  
e variazioni di cioccolato “Stella”  
*Tessiner Bergjogurt-Halbgefrorenes mit Walliser Aprikosen  
und «Stella» Schokoladenvariationen*



4 portate | Gänge 129

Abbinamento vini | *Weinbegleitung* “Selection”

3 portate | Gänge 115

89 | 74

*eat more of what makes you happy.*