



## MENU A

### Arancina di riso su crema leggera al pomodoro

Frittiertes Reisbällchen auf leichter Tomatensauce  
\*\*\*

**Filetto di branzino alla piastra  
su patate schiacciate al prezzemolo  
e salsa mediterranea con capperi e olive**  
Gebratenes Wolfsbarschfilet auf Kartoffelstampf mit  
Petersilie, mediterraner Sauce mit Kapern und Oliven  
\*\*\*

**Panna cotta fatta in casa con coulis  
di frutta di stagione**  
Hausgemachte Panna Cotta  
mit saisonalem Fruchtcoulis

p.p CHF 62.—

## MENU B

**Insalata "Sensi" con pomodori datteri,  
rapanelli, semi di zucca e girasole,  
germogli di stagione**  
Saisonal zusammengestellter Blattsalat mit  
Datteltomaten, Radieschen, gerösteten Sonnenblumen  
und Kürbiskernen, saisonale Sprossen  
\*\*\*

**Involentino di pollo con speck, fontina  
e salvia con salsa al vino bianco,  
purea di patate allo zafferano e  
verdure stagionali**  
Pouletroulade mit Speck, Fontina-Käse  
und Salbei an Weissweinsauce  
Safran-Kartoffelpüree und  
saisonalem Gemüse  
\*\*\*

**Mousse al cioccolato**  
Schokoladenmousse

p.p CHF 48.—

## MENU C

**Insalata di cicorino con cipolle  
e salsa all'italiana**  
Typischer Tessiner Chicorée-Salat mit Zwiebel  
und italienischer Salatsauce  
\*\*

**Ossobuco di vitello in germolata  
di verdure con risotto allo zafferano**  
Kalbshaxe in typischer Gemüsesauce  
mit Safranrisotto  
\*\*\*

**Tiramisù classico, fatto in casa**  
hausgemachtes Tiramisu

p.p CHF 56.—

## MENU D

**Filetto di trota affumicata, servito con tortino  
di verdure e salsa allo yogurt e aneto**  
Geräuchertes Forellenfilet, serviert mit Gemüsetörtchen  
und Dill-Joghurtsauce  
\*\*\*

**Guancietta di manzo brasata al merlot  
ticinese con polenta bianca dei Terreni alla  
Maggia e verdure al forno**  
In Tessiner Merlot geschmorte Rinderbäckchen mit  
weisser Polenta von Terreni alla Maggia und  
Ofengemüse  
\*\*\*

**Semifreddo di stagione  
con mosaico di frutta**  
Halbgefrorenes der Saison  
mit Früchtenmosaik

p.p CHF 68.—



## MENU E

**Cocktail di gamberetti "Sensi" con alghe wakame, cicorino e maionese allo yuzu**  
Crevetten-Cocktail "Sensi" mit Wakame-Algen, Chicorée und Yuzu-Mayonnaise  
\*\*\*

**Carrè di vitello cotto a bassa temperatura con jus al timo, timballo di patate dolci e verdure stagionali**  
Kalbskarre bei niedriger Temperatur gegart mit Thymianjus, Süsskartoffeltörtchen und saisonalem Gemüse  
\*\*\*

**"Trancio di frutta"**  
sfoglia croccante con crema alla vaniglia e guarnita con frutta fresca  
Knuspriger Blätterteig mit Vanillecreme und frischen Früchten

p.p CHF 82.—

## MENU F

**Tartare di salmone "Thai" con riso arrostito, polvere di peperoncino, scalogno, menta fresca, wonton croccante e salsa al lime**  
"Thai"-Lachstatar mit geröstetem Reis, Chilipulver, Schalotten, frischer Minze, knusprigem Wonton und Limettensauce  
\*\*\*

**Roastbeef di manzo all'inglese con salsa Bearnaise, patate gratinate e verdure stagionali**  
Klassisches Roastbeef vom Rind mit Sauce Bearnaise, Kartoffelgratin und saisonalem Gemüse  
\*\*\*

**Bacche miste tiepide con gelato alla vaniglia**  
Warme gemischte Beeren mit Vanilleglace

p.p CHF 76.—

## MENU G

**Risotto al limone con pepe szechuan e gamberoni grigliati**  
Zitronenrisotto mit Szechuanpfeffer und gegrillten Riesencrevetten  
\*\*\*

**Filetto di manzo cotto intero con salsa al pepe verde, patate al rosmarino e verdure stagionali**  
Ganzes Rindsfilet aus dem Ofen mit grüner Pfeffersauce, Rosmarinkartoffeln und saisonalem Gemüse  
\*\*\*

**Torre di meringata con sorbetto ai lamponi, gelato alla vaniglia, pistacchi e coulis di fragole**  
Glacetörtchen mit Meringue, Himbeersorbet, Vanilleglace, Pistazien und Erdbeeren

p.p CHF 84.—

## MENU H

**Insalata di pomodoro e burrata con olio verde e pinoli tostati**  
Salat aus Tomate und Burrata mit grünem Kräuter-Öl und gerösteten Pinienkernen  
\*\*\*

**Trancio di salmone "Swiss Alpine" di Lostallo alla griglia con riso venere, fagioli verdi e spuma di salsa olandese**  
"Swiss Alpine" Lachstranche aus Lostallo mit Venerereis, grünen Bohnen und Sauce Hollandaise  
\*\*\*

**Torta di castagne o cioccolato con gelato alla vaniglia e coulis di frutta**  
Kastanien- oder Schokoladenkuchen mit Vanilleeis und Fruchtcoulis

p.p CHF 62.—



## MENU VEGETARIANO 1

**Tartare di barbabietola  
su salsa allo jogurt, chips di pane  
della valle maggia**

Rote-Bete-Tartar auf Joghurtsauce,  
Chips aus Valle Maggia Brot

\*\*\*

**Sminuzzato vegetariano "Brewbee" con  
salsa ai funghi e riso profumato Siam**

Vegetarisches "Brewbee"-Geschnetzeltes mit Pilz-  
Rahmsauce und Siam Parfümreis

\*\*\*

**Torta di castagne o cioccolato con gelato  
alla vaniglia e coulis di frutta**

Kastanien- oder Schokoladenkuchen mit Vanilleeis  
und Fruchtcoulis

p.p CHF 59.—

## MENU VEGETARIANO 2

**"Salmone affumicato" vegano con avocado,  
riso da sushi, capperi e veganese al wasabi**

Veganer "Räucherlachs" mit Avocado,  
Sushi-Reis, Kapern und Wasabi Veganese

\*\*\*

**Ravioli vegetariani su coulius di pomodori  
datterini con zucchine croccanti e nocciole**

Vegetarische Ravioli auf Datteltomaten-Coulius mit  
knusprigen Zucchini und Haselnüssen

\*\*\*

**Mosaico di frutta esotica  
con sorbetto al mango**

Mosaik von Exotischen Früchte  
mit Mangosorbet

p.p CHF 58.—