

HERZLICH WILLKOMMEN

KLASSISCHE ITALIENISCHE KÜCHE TRIFFT AUF MODERNE: AUTHENTISCHE REZEPTE, WELCHE AUF SCHONENDE UND LIEBEVOLLE ART ZUBEREITET WERDEN, UM ALLE AROMEN ZU ERHALTEN.

LIEBE ZUM DETAIL, SORGFALT BEI DER SUCHE NACH HOCHWERTIGEN NATURPRODUKTEN UND GESCHMACKVOLLE UND ORIGINELLE KOMBINATIONEN SIND DIE ZUTATEN, DIE UNSERE KÜCHE AUSZEICHNEN.

IM **RESTAURANT VILLA CAESAR** WERDEN SIE WIE EIN ECHTER MODERNER ITALIENER ESSEN.

KOCHEN IST EINE KUNST, WIE ALLE KÜNSTE VERDIENT ES GEDULD. NEHMEN SIE SICH ZEIT, UM IHR GESCHMACKSERLEBNIS ZU GENIESSEN.

BUON APPETITO!

BENVENUTI

LA CLASSICA CUCINA ITALIANA INCONTRA IL MODERNO: RICETTE AUTENTICHE, PREPARETE CON GRANDE ATTENZIONE E SENSO ESTETICO, PER MANTENERE IL CONNUBIO DI SAPORI E BELLEZZA.

AMORE PER IL DETTAGLIO, ATTENZIONE ALLA RICERCA DI PRODOTTI NATURALI DI ALTA QUALITÀ E COMBINAZIONI GUSTOSE E ORIGINALI SONO GLI INGREDIENTI CHE CARATTERIZZANO LA NOSTRA CUCINA.

AL **RISTORANTE VILLA CAESAR** SI PUÒ QUINDI GUSTARE LA VERA CUCINA ITALIANA IN CHIAVE MODERNA

CUCINARE È UN'ARTE E COME TUTTE LE ARTI MERITANO LA GIUSTA PAZIENZA. PRENDITI DEL TEMPO PER GODERTI LA TUA ESPERIENZA DI GUSTO.

BUON APPETITO!





PIATTI DELLA TRADIZIONE TICINESE

CHF

INSALATA VERDE

8

GRÜNER SALAT - GREEN SALAD - SALADE VERTE

INSALATA MISTA

11

GEMISCHTER SALAT- MIXED SALAD - SALADE MIXTE

POMODORO E MOZZARELLA DI BUFALA AL BASILCO

19

TOMATEN UND BÜFFELMOZZARELLA AN BASILIKUM
TOMATOES AND BUFFALO MOZZARELLA ON BASIL
TOMATES ET MOZZARELLA DE BUFFLONNE AU BASILIC

PROSCIUTTO CRUDO CON VENTAGLIO DI MELONE

18

ROHSCHINKEN MIT MELONEFÄCHER
RAW HAM WITH MELON FAN
JAMBON CRU AVEC EVENTAIL DE MELON

RISOTTO TICINESE AI FUNGHI

22

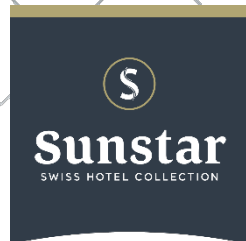
TESSINER STEINPILZ RISOTTO
TICINO BOLETUS RISOTTO
RISOTTO AUX CEPES DU TESSIN

GUANCIA DI MAIALE GLASSATA SU LETTO DI RÖSTI

26

GESCHMORTE SCHWEINEBACKEN AUF RÖSTITALER
BRAISED PORK CHEEKS WITH POTATOES RÖSTI
JOUES DE PORC BRAISÉES AU ROSTI DE POMME DE TERRE

Produktdeklaration: siehe Allergie-Liste
Alle Preise in CHF inkl. MwSt.



VORSPEISEN – ANTIPASTI

CHF

TATAR VOM RIND „SWISS PRIME“ MIT KNUSPRIGEM MAIS, MARINIERTER BALSAMICO – SALAT UND KARAMELLISIERTE ROTE ZWIEBELN 19

Tartare di manzo "Swiss prime", croccante di mais, insalata marinata al balsamico con semi tostati e cipolle rosse caramellate

LEMON GRASS SPIESS MIT GARNELEN UND JAKOBSMUSCHELN, JUNGZWIEBELN AN ZITRONE AUF ERBSEN-MINZE-CREME 21

Spiedino di lemon grass con gamberi e capasanta, cipollotti al limone con crema di piselli e menta

CARPACCIO VOM KALB AN WACHOLDER, PINIENKERNE-SAUCE UND REDUZIERTES BIER 20

Carpaccio di vitello al ginepro, salsa di pinoli all'acqua e riduzione di birra

SPARGEL MIT VALLE MAGGIA PFEFFER-RICOTTA, ZABAGLIONE MIT PARMESAN UND HASELNÜSSEN AUS DEM PIEMONT 17

Asparagi con ricotta al pepe della Valle Maggia, zabaione al parmigiano e nocciole del Piemonte

„GRAVED-LACHS“ CHEESECAKE MIT AVOCADOCREME UND ROTE-BETE-SCHAUM 18

Cheesecake salata al "Salmon marinato" con crema di avocado e schiuma di barbabietola

FRÜHLINGSSALAT AUS FENCHEL UND ORANGEN MIT WALNÜSSEN, OLIVEN UND ROTEN TROPEA-ZWIEBELN 14

Insalata primaverile di finocchi e arance con noci, olive e cipolla rossa di Tropea

Gerichte mit  können vegetarisch zubereitet werden -
anche per vegetariani





Produktdeklaration: siehe Allergie-Liste

Alle Preise in CHF inkl. MwSt.



SUPPEN - ZUPPE

CHF

KAROTTENSCHAUMSUPPE AN INGWER UND KURKUMA MIT KNUSPRIGEM VALLEMAGGIA BROT 	13
<i>Vellutata di carote e zenzero alla curcuma con crostini di pane Vallemaggia</i> 	
RISTRETTO VOM RIND AN PORTO MIT SPECK UND FONTINA-FLOCKEN	12
<i>Ristretto di manzo al porto con fiocchi di speck e fontina</i>	
TOMATEN-GAZPACHO MIT RUCOLA, CONFIT UND BALSAMICO-ESSIG 	11
<i>Gazpacho di pomodoro con rucola, confit e aceto balsamico</i> 	

RISOTTO UND PASTA

CHF

RAVIOLI GEFÜLLT MIT BURRATA-KÄSE MIT THYMIAN PARFÜMIERT UND „PACHINO TOMATEN“ CREME UND ZUCCHINI-JULIENNE	21
<i>Ravioli di burrata glassati al timo su salsa di pomodori pachino e julienne di zucchine</i>	
RISOTTO MIT SPARGEL UND KNUSPRIGER LUGANIGHETTA AN LAKRITZPULVER	22
<i>Risotto agli asparagi con luganighetta croccante e polvere di liquirizia</i>	
SCHWARZE TAGLIOLINI MIT SAFRAN – BLUMENKOHL CREME, SALBEI UND SARDELLEN	20
<i>Tagliolini al nero di seppia con crema di cavolfiore allo zafferano, salvia e alici</i>	

Gerichte mit  können vegetarisch zubereitet werden

Produktdeklaration: siehe Allergie-Liste



Alle Preise in CHF inkl. MwSt.

HAUPTGERICHTE- SECONDI

CHF

ZANDERFILET AN CURRYSCHAUM AUF KARAMELLISIERTEN PAPRIKASCHOTEN, KARTOFFELPERLEN UND KNOBLAUCHMAYONNAISE. 33



Trancio di filetto di lucioperca con schiuma al curry su peperoni caramellati, perle di patate e maionese all'aglio.

SEETEUFEL IM SPECKMANTEL MIT SELLERIE PÜREE UND „SALZ“ LAUCH 31
Rana pescatrice porchettata su purea di sedano rapa e porri al sale

FEINE TRANCHEN VOM „ANGUS“ RIND MIT KRÄUTERN AN MERLOT-SAUCE, STEINPILZEN UND RUCOLA MIT KARTOFFELCHIPS 39
Tagliata di Angus alle erbe con salsa al Merlot, porcini e rucola e chips di patate

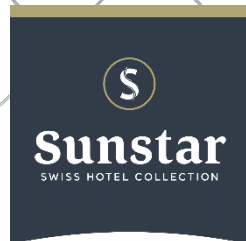
GOURMET HAMBURGER VOM GEGRILLTEM LAMM MIT KARAMELLISIERTER ZWIEBELMARMELADE, LEICHTER GORGONZOLACREME UND NÜSSE DAZU COUNTRY- KARTOFFELN UND LEICHT PIKANTE KNOBLAUCHSAUCE 35

Panino Gourmet con hamburger di agnello alla piastra, confit di cipolle caramellate, crema delicata al gorgonzola, noci e patate country con salsa profumata all'aglio leggermente piccante

TOFU VOM GRILL MIT GEMÜSEJUS AN SÜSS-SAUREM CHICORÉE UND  MARINIERTER BROCCOLI 26
Tofu alla piastra con jus di verdure e puntarelle in agrodolce e broccoletti marinati 

Gerichte mit  können vegetarisch zubereitet werden
Produktdeklaration: siehe Allergie-Liste

Alle Preise in CHF inkl. MwSt.



ETWAS SÜSSES – DOLCI

DESSERT - DREIERLEI 14

MILLEFEUILLE MIT CHANTILLY-CREME, DUNKLES SCHOKOLADENMOUSSE 80% UND BAYERISCHE- CREME AN ERDBEEREN

Millefoglie con crema chantilly, mousse al cioccolato fondente 80% e bavarese alle fragole

RICOTTA-KAFFEE-EIS, HALBGEFRORENES AN JOGURT UND BLAUBEEREN UND ZUPPA INGLESE

Gelato di ricotta al caffè, semifreddo allo yogurt e mirtilli, zuppa inglese

THYMIAN - PANNA COTTA, TIRAMISU UND TRAUBENSORBET

Panna cotta al timo, tiramisù e sorbetto all'uva



MINI –DESSERT 5.50

KLEINE SÜNDEN WIEGEN WENIGER SCHWER - PICCOLI PECCATI DI GOLA

HALBGEFRORENES MIT JOGHURT UND BLAUBEEREN

Semifreddo alla yogurt e mirtilli

MILLEFEUILLE MIT CHANTILLY-CREME

Millefoglie con crema chantilly

DUNKLES SCHOKOLADENMOUSSE 80%

Mousse al cioccolato fondente 80%

THYMIAN - PANNA COTTA

Panna cotta al timo

TIRAMISÙ

Tiramisù

TESSINER ERLEBNISS – ESPERIENZA TICINESE

CHF

AUSGESUCHTE TESSINER KÄSESPEZIALITÄTEN MIT HONIG UND FRISCHEN FRÜCHTEN

Assortimento di formaggi locali con miele e frutta fresca

17