

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!





HORS-D'OEUVRES – STARTERS

**TARTARE DE BŒUF "SWISS PRIME", CROUSTILLANT DE MAIS, SALADE MARINÉE
AU BALSAMIQUE AVEC DES GRAINES GRILLÉES ET OIGNONS ROUGES
CARAMÉLISÉS** 22

*"Swiss prime" beef tartare, crunchy corn, balsamic marinated salad with
toasted seeds and caramelised red onions*

**MOUSSE DE SANDRE, SUR COUSCOUS AUX LÉGUMES AVEC CURCUMA,
STRACCIATELLA DE BURRATA ET TOMATE CERISE CONFIT** 19

*Pikeperch mousse on couscous of turmeric vegetables with stracciatella of
burrata and cherry tomato confit*

**ROASTBEEF DE VEAU CUIT À BASSE TEMPÉRATURE EN PÂTE FEUILLETÉE AU
SÉSAME ET CRÈME DE PARMESAN « 400 »** 20

*Roast beef of veal cooked at low temperature in a pillow of sesame puff
pastry and velvety parmesan "400" cheese sauce*

**TRIS DE TRUITE DU LAC EN TARTARE, CARPIONE ET MARINÉ AVEC BEURRE SALÉ
AUX HERBES, CRÈME DE VINAIGRE D'HIBISCUS ET SAUCE AU YAOURT** 19

*Trio of lake trout with tartare, carpione and marinated with salted herb
butter, hibiscus vinegar cream and yoghurt sauce*

**SPÉCIALITÉ TOSCANE, SALADE DE PAIN COMPLET DE LA VALLE MAGGIA ET
LÉGUMES DE SAISON ** 14

Panzanella with Valle-Maggia black bread and seasonal vegetables 

Les plats avec symbole  peuvent être commandés version végétarienne





Déclaration d'origine des produits: veuillez consulter la liste des allergènes

Tous les prix sont en francs Suisse CHF TVA incluse





SOUPPES – SOUPS

CHF

VELOUTÉE BLANCHE DE TOMATE, HUILE DE BASILIC ET CROÛTONS 	13
<i>White tomato velouté, basil oil and bread croutons</i> 	
CONSOMMÉ D'ÉTÉ DE BŒUF PARFUMÉ AU CITRON	13
<i>Summer consommé of beef scented with lemon</i>	
CRÈME FROIDE DE MELON AU PORTO ET JAMBON CRU CROUSTILLANT 	11
<i>Cold melon cream with port and crispy cured ham</i> 	

RISOTTO & PATES

CHF

RAVIOLI AUX HOMARDS AVEC RÉDUCTION AU CAMPARI ET CAVIAR D'AUBERGINE	22
<i>Lobster ravioli with Campari and eggplant caviar</i>	
TAGLIOLINI À LA CRÈME DE PAIN DE LA VALLE MAGGIA, CALAMARS SAUTÉS ET TOMATE CONFIT	21
<i>Tagliolini with bread cream from Valle Maggia, sautéed baby squid and confit tomatoes</i>	
RISOTTO AUX LÉGUMES VERT DU JARDIN, CRÈME DE ROBIOLA ET GELÉE DE CITRON	22
<i>Risotto with seasonal green vegetables, Robiola cream and lemon gelee</i> 	
GNOCCHI À LA CRÈME DE BURRATA, PISTACHE ET LARD CROUSTILLANT	21
<i>Gnocchi with burrata cream, pistachios and crispy bacon</i> 	

Les plats avec symbole  peuvent être commandés version végétarienne

Déclaration d'origine des produits: veuillez consulter la liste des allergènes

Tous les prix sont en francs Suisse CHF TVA incluse





PLAT PRINCIPAL - MAIN COURSES

CHF

TRANCHE DE FILET DE SANDRE À LA MOUSSE DE CURRY SUR POIVRONS CARAMÉLISÉS, PERLES DE POMMES DE TERRE ET MAYONNAISE À L'AIL 33

Pikeperch fillet steak sautéed with herbs on potato cream with baby spinach, quenelle of taggiasche olives and capers.

POULPE RÔTI SUR MIREPOIX DE POMMES DE TERRE DOUCES AVEC SAUCE AU CÉLERI ET HUILE DE BASILIC 29


Roasted octopus on sweet potato mirepoix with celeriac sauce and basil oil


RIBEYE DE BOEUF « SWISS PRIME » MARINÉ AUX HERBES AVEC POMMES DE TERRE NOUVELLES AU BEURRE À LA MAÎTRE D'HÔTEL 39

Beef ribeye "swissprime" marinated with herbs with new potatoes and herb butter

PETIT PAIN GOURMET AVEC HAMBURGER D'AGNEAU GRILLÉ, CONFIT D'OIGNONS CARAMÉLISÉS, CRÈME DÉLICATE AU FONTINA, NOIX ET POMMES DE TERRE COUNTRY AVEC SAUCE PARFUMÉE À L'AIL LÉGÈREMENT ÉPICÉE 35

Gourmet sandwich with grilled lamb burger, caramelized onion confit, delicate Fontina cream, walnuts and country potatoes with a slightly spicy garlic sauce

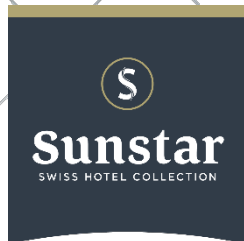
TOFU CROUSTILLANT AU ROMARIN ET SÉSAME AVEC TIMBALE DE RIZ PARBOILED ET SAUCE SOJA  26

Crispy tofu with rosemary and sesame with parboiled rice timbale and soy sauce 

Les plats avec symbole  peuvent être commandés version végétarienne

Déclaration d'origine des produits: veuillez consulter la liste des allergènes

Tous les prix sont en francs Suisse CHF TVA incluse



QUELQUE CHOSE DE DOUX- SOMETHING SWEET

DESSERT - TRIS 15

MOUSSE À LA NOIX DE COCO AVEC ANANAS CARAMÉLISÉ, TARTE CACAO AVEC CRÈME DE CHOCOLAT NOIR ET PÊCHE AU SIROP, GLACE RICOTTA AU CAFÉ

Coconut mousse with caramelized pineapple, cocoa tart with fondant cream and peach in syrup and coffee ricotta ice cream

PARFAIT AU CITRON VERT AVEC PRALINÉ DE FRUITS SECS, TIRAMISU AVEC MOUSSE AU MASCARPONE, SORBET ABRICOT AVEC ABRICOTINE

Lime half frozen with dried fruit praline, Tiramisu with mascarpone mousse and apricot sorbet with apricot liqueur

MOUSSE BAVAROISE AUX TROIS CHOCOLATS, PANNA COTTA AU MOJITO ET SORBET CITRON AVEC VODKA

Bavarian cream with three chocolates, mojito panna cotta and lemon and vodka sorbet



MINI –DESSERT 7.50

PETIT PÉCHÉ DE DOUCEUR - SMALL SINS WEIGHT LESS HARD

**MOUSSE À LA NOIX DE COCO
AVEC ANANAS CARAMÉLISÉ**

Coconut mousse with caramelized pineapple

**PARFAIT AU CITRON VERT AVEC
PRALINÉ DE FRUITS SECS**

Lime semifreddo with dried fruit praline

**TIRAMISU AVEC BISCUIT AU CAFÉ,
MASCARPONE ET POUDRE DE CACAO**

Tiramisu with coffee sponge, Mascarpone and cocoa crumble

**TARTE CACAO AVEC CREME DE CHOCOLAT
NOIR ET PECHE AU SIROP**

Cocoa tart with fondant cream and peach in syrup

**MOUSSE BAVAROISE AUX TROIS
CHOCOLATS**

Bavarian cream with three chocolates white, gianduia and dark chocolate

MOJITO PANNA COTTA

Mojito Panna Cotta

TESSINER ERLEBNISS – TICINESE EXPERIENCE

CHF

ASSORTIMENT DE FROMAGES LOCAUX AVEC DU MIEL ET DES FRUITS FRAIS

Assortment of local cheeses with honey and fresh fruit

17