

INSALATE

Insalata autunnale con barbabietola, noci, agrumi, radicchio e speck croccante - 22
Herbstsalat mit Randen, Baumnüssen, Zitrusfrüchten, Radicchio und knusprigem Speck
Autumn salad with beetroot, nuts, citrus fruits, radicchio and crispy bacon



Insalata Caesar
con pancetta, scaglie di parmigiano, petto di pollo e salsa Caesar - 36
Caesar-Salat mit Speck, Parmesan, Pouletbrust und Caesar's Sauce
Caesar salad with bacon, parmesan, chicken breast and Caesar's sauce

Insalata di zucca con rucola, pane tostato e robiolino fresco - 23
Kürbissalat mit Rucola, getoastetem Brot und frischem Robiolino-Käse
Pumpkin salad with arugula, toasted bread and fresh robiolino cheese

Caprese di mozzarella di bufala
con pomodori al forno in olio al basilico - 24
Caprese-Salat mit Büffelmozzarella und Tomaten aus dem Ofen mit Basilikumöl
Caprese of Buffalo Mozzarella with baked tomatoes topped with basil oil

ANTIPASTI

Prosciutto di cinghiale stagionato servito con tortino di fichi caramellati al balsamico - 29
Gereifter Wildschweinschinken serviert mit einem karamellisierten Feigentörtchen und Balsamico
Cured wild boar ham served with balsamic caramelized fig pie

Duetto di salmone
marinato gravlax e affumicato in casa con salsa rafano & senape-miele - 28
Marinierter Gravlax und hausgeräucherter Lachs mit Meerrettichcreme und Senf-Honig-Sauce
Salmon duet marinated and home-smoked with horseradish and mustard-honey sauce

Tartare di manzo svizzero condito
con zucca arrostita, nocciole e cavolo rosso brasato - 33
Tatar vom Schweizer Rind traditionell zubereitet
serviert mit geröstetem Kürbis, Haselnüssen und geschmortem Rotkraut
Swiss beef tartare, traditionally seasoned with roasted pumpkin, hazelnuts and braised red cabbage

Pancia di maiale CBT con nocciole tostate, crostini di polenta e mele croccante - 29
Niedergegarter Schweinebauch mit gerösteten Haselnüssen, Polenta-Crostini und knusprigen Äpfeln
Slow-cooked pork belly with roasted hazelnuts, polenta crostini and crispy apples



ZUPPE

Minestrone di verdure alla ticinese con vela di pane nero croccante - 18
Gemüse-Minestrone nach Tessiner Art mit knusprigem Schwarzbrot
Ticino-style vegetable soup with crispy black bread

Crema di zucca e porri con crostini al formaggio e germogli freschi - 20
Kürbis-Lauch-Cremesuppe mit Käse-Crostini und frischen Sprossen
Pumpkin and leek soup with a cheese-baked croustons and fresh sprouts

PRIMI

Risotto Carnaroli ai funghi porcini e rosmarino - 29
Carnaroli Risotto mit Steinpilzen und Rosmarin
Carnaroli risotto with porcini mushrooms and rosemary

Maltagliati al ragù di capriolo e mirtilli essiccati - 28
Maltagliati Nudeln an Rehragout und getrockneten Blaubeeren
Maltagliati with venison ragout and dried blueberries

Lasagne caserecce con ragù di manzo svizzero e sugo di pomodoro ristretto - 28
Hausgemachte Lasagne mit Bolognese vom Schweizer Rind und Tomatensugo
Homemade lasagna with Swiss beef bolognese and tomato sauce

Spaghetti freschi alla chitarra con code di aragostelle, bisque ristretta
e pomodorini cherry al basilico - 44
Frische Chitarra Spaghetti mit Hummerschwänzen, reduzierter Bisque
und Kirschtomaten an Basilikum
Fresh spaghetti alla chitarra with lobster tails, restricted bisque
and basil cherry tomatoes



SECONDI

Cuore di filetto di tonno qualità Balfegó ai semi di sesamo
con guacamole, nachos al mais, peperoni saltati e panna acidula - 48
Balfegó Thunfischfilet an Sesam mit Guacamole, Maischips, sautierten Peperoni und Sauerrahm
Balfegó tuna fillet with sesame seeds
guacamole sauce, corn chips, sauteed peppers and sour cream

Gamberoni Black Tiger gratinati alle erbe
con zuppeta di patate al curry - 42
Mit Kräutern gratinierte Black-Tiger Garnelen an Kartoffelsüppchen mit Curry
Black Tiger prawns gratinated with herbs and small curry-potato-soup

Rack di cervo con gallinacci e crema di cassis - 44
Hirschracks mit Pfifferlingen und Cassis-Sauce
Deer rack with chanterelles and cassis cream

Filetto di manzo al gorgonzola dolce e mostarda di pere - 57
Rindsfilet mit süßem Gorgonzola und Birnen-Mostarda
Beef fillet with sweet gorgonzola and pear mustard

Galletto svizzero arrostito al limone, rosmarino e olive taggiasche - 39
Schweizer Brathähnchen mit Zitronensauce, Rosmarin und Taggiasca Oliven
Swiss roast chicken with lemon sauce, rosemary and Taggiasca olives



aperto tutte le sere dalle ore 16.30
jeden Abend ab 16.30 Uhr geöffnet
open daily from 4.30pm

SNACKS

Pollo alla cubana con riso

pollo con verdure e fagioli leggermente piccante con riso
Cuban chicken & rice with vegetables and beans 32

Gyoza

ravioli giapponesi fatti in casa
con ripieno di tartufo opp. di esclusivo manzo Wagyu
*Homemade Japanese ravioli with truffle filling
or exclusive Wagyu beef filling*
4 pezzi / 6 pezzi 24 / 36

Primo del giorno

Pasta of the day 25

Hamburger Parco Paradiso

Angus Beef 200gr 38

Wagyu Beef 180gr 59

con pomodoro, insalata, formaggio cheddar,
pancetta croccante e patatine fritte
with tomato, lettuce, cheddar, bacon and french fries

Vegi Burger 180gr con crema di nocciole 38

Club Sandwich

pollo, pomodoro, lattuga, uovo, pancetta
servito con patatine fritte
*chicken breast, tomato, lettuce, egg, bacon
served with french fries* 42

Caesar's Salad

lattuga, pancetta croccante, parmigiano, crostini
e salsa Caesar
lettuce, bacon, parmigiano, bread croûtons, Caesar's Sauce

con pollo arrostito - *with chicken* 36

con gamberoni Black Tiger - *with Black Tiger prawns* 44

con pancia di maiale croccante - *with crispy pork belly* 36

Cocktail di gamberoni

con salsa cocktail al rum cubano e indivia
Prawn cocktail with Cuban rum cocktail sauce and endive
3 pezzi / 5 pezzi 26 / 39

Tartare di manzo svizzero

condita tradizionalmente e servita con toast caldi
traditionally seasoned and served with warm toast 33

Duetto di salmone

salmone affumicato in casa & gravlax
con toast, crème fraîche e salsa al senape e miele
*home smoked salmon and cured gravlax
with baked potato, sour cream and mustard-honey sauce* 28

Roastbeef all'inglese

con gratin di patate e salsa tartara, servito con toast
*Roastbeef with potato gratin and tartare sauce
served with warm toast* 28

Selezione di bruschette

tartare di manzo e di salmone, pomodoro & basilico,
salmone affumicato, pollo arrosto, roastbeef,
pesto di olive, cetriolo & crème fraîche 8 pezzi
*beef and salmon tartar, tomato & basil,
smoked salmon, roasted chicken, roastbeef,
olive pesto, cucumber & crème fraîche. 8 pc.* 28



Room Service

Supplement
CHF 8.00 per person