

CAMPRA "IL RITROVO"

KALTE VORSPEISEN • ENTRÉES • STARTERS

GRÜNER ODER GEMISCHTER SALAT

SALADE VERTE OU MIXTE 

GREEN OR MIXED SALAD 

7 / 9,5

AUFSCHNITT-TELLER "VALLE DI BLENIO"

ASSIETTE DE CHARCUTERIE "VALLE DI BLENIO"

PLATE OF COLD CUTS "VALLE DI BLENIO"

17 / 27

SAISONALER KÄSETELLER MIT HONIG UND HAUSGEMACHTER FRÜCHTSENF

ASSIETTE DE FROMAGES LOCAUX AVEC MIEL ET MOUTARDE DE FRUITS FAIT MAISON 

LOCAL CHEESE PLATTER SERVED WITH HONEY AND HOMEMADE FRUITS MUSTARD 

18

TARTARE "CAMPRA"

RINDFLEISCH MIT PERTUSIO KÄSE D.O.P. (BRUNOISE) VERFEINERT
MIT HAUSGEMACHTEM BRIOCHE-BROT SERVIERT 

VIANDE DE BŒUF AVEC BRUNOISE DE FROMAGE PERTUSIO D.O.P.

SERVI AVEC PAIN BRIOCHE FAIT MAISON 

BEEF TARTARE WITH PERTUSIO D.O.P. CHEESE BRUNOISE
SERVED WITH HOMEMADE BRIOCHE BREAD 

18 (75GR)

29 (150GR)

BRUNNENKRESSE UND QUELLER SALAT, RICOTTA VON DER KÄSEREI TÖIRA, WACHTELEIER SERVIERT MIT HIMBEEREN-SENF VINAIGRETTE

SALADE DE CRESSON ET SALICORNE, RICOTTA DE LA FROMAGERIE TÖIRA, ŒUFS DE CAILLE

SERVI AVEC VINAIGRETTE À LA FRAMBOISE ET MOUTARDE 

WATER-CRESS AND SEA BEANS SALAD, RICOTTA FLAKES FROM THE TÖIRA CHEESERY
SERVED WITH QUAIL EGGS AND RASPBERRY-MUSTARD VINAIGRETTE 

19

MARINIERTE LACHSFORELLE „CARPIONE“ SERVIERT MIT KNUSPRIGE BROT CHIPS

ESCABÈCHE DE TRUITE SAUMONÉE SERVIE FROIDE AVEC TRANCHES DE PAIN CROUSTILLANT 

SOUCED SALMON TROUT SERVED COLD WITH SLICES OF CRISPBREAD 

23

NIEDERGEGARTES KALBFLEISCH MIT TONNATO-SAUCE UND KAPERN

VEAU CUIT À BASSE TEMPÉRATURE AVEC SAUCE TONNATO ET CÂPRES

VEAL COOKED AT LOW TEMPERATURE WITH TONNATO SAUCE AND CAPERS

29



GLUTEN



LACTOSE



VEGETARIAN

SUPPEN • POTAGES • SOUPS

MINISTRONE DES HAUSES 
MINISTRONE FAIT MAISON 
MINISTRONE OF THE HOUSE 

10

KARTOFFELN-LAUCH CREMESUPPE, RADIESCHEN CHIPS UND BROT CROÛTONS
CRÈME DE POMMES DE TERRE ET DE POIREAUX, CHIPS DE RADIS ET CROÛTONS DE PAIN
POTATO AND LEEK CREAM SOUP, RADISH CHIPS AND BREAD CROUTONS   

13

PASTE • RISOTTI

PENNE AN TOMATENSAUCE 
PENNE À LA SAUCE TOMATE 
PENNE POMODORO 

15

TAGLIATELLE "ALLA BOLOGNESE" 
TAGLIATELLE À LA BOLOGNAISE 
TAGLIATELLE BOLOGNESE 

18

HAUSGEMACHTE KARTOFFEL-GNOCCHI AN SALBEIBUTTER  
GNOCCHI DE POMMES DE TERRE FAITS MAISON AU BEUR ET SAUGE   
HOMEMADE POTATO GNOCCHI WITH BUTTER AND SAGE   

19

HAUSGEMACHTE KARTOFFEL-GNOCCHI, SAFFRAN SAUCE, ORANGE
UND SPECK DER METZGEREI VESCOVI  
GNOCCHI DE POMMES DE TERRE FAITS MAISON, SAUCE AU SAFRAN
ORANGE ET LARD DE LA BOUCHERIE VESCOVI  
HOMEMADE POTATO GNOCCHI, SAFFRON SAUCE, ORANGE AND BACON FROM THE VESCOVI BUTCHERY  

23

ZITRONEN-RISOTTO, VERFEINERT MIT FORMAGGELLA DER KÄSEREI VITALI  
RISOTTO AU CITRON ET SAUGE, AVEC FORMAGELLA DE LA FROMAGERIE VITALI  
LEMON AND SAGE RISOTTO, STIRRED WITH FORMAGELLA CHEESE OF THE VITALI CHEESERY  

23

TONNARELLI AN BÜSCION-CRÈME UND AROMATISIERTER PFEFFER AUS DEM MAGGIA-TAAL   
TONNARELLI AVEC FROMAGE FRAIS « BÜSCION » ET POIVRE AROMATISÉ DE LA VALLÉE MAGGIA   
TONNARELLI WITH FRESH CHEESE "BÜSCION" AND AROMATIC PEPPER FROM THE MAGGIA VALLEY   

25

GLUTENFREI PASTA AUF ANFRAGE PÂTES SANS GLUTEN DISPONIBLES SUR DEMANDE GLUTEN FREE PASTA AVAILABLE ON REQUEST



GLUTEN



LACTOSE



VEGETARIAN

HAUPTGANG • SECOND PLAT • MAIN COURSE

FITNESS SALATTELLER SERVIERT MIT PAILLARD VOM TRUTHAHN

SALADE FITNESS SERVIE AVEC PAILLARD DE DINDE

FITNESS SALAD SERVED WITH TURKEY PAILLARD

23

CHEESEBURGER "VAL DI BLENIO"

180GR EINHEIMISCHES RINDFLEISCH, DÖTRA-KÄSE, COLE SLAW SALAT, TOMATEN
SPECK, CORNICHONS, SALAT UND SESAMBROT SERVIERT MIT BEILAGE 

*180GR VIANDE DE BŒUF LOCALE, FROMAGE DÖTRA, SALADE COLESLAW, TOMATE, SPECK DE LA VALÉE,
CORNICHONS, SALADE ET PAIN AU SÉSAME SERVI AVEC ACCOMPAGNEMENT *

180GR PATTY OF LOCAL BEEF, DÖTRA CHEESE, COLESLAW SALAD, TOMATO, LOCAL BACON
PICKLES, SALAD AND SESAME BUN SERVED WITH SIDE DISH 

27

+COCKTAIL SOSSE 0,50

+SAUCE COCKTAIL 0,50

+ COCKTAIL SAUCE 0,50

+KARAMELLISIERTE ZWIEBELN 1

+OIGNONS CARAMÉLISÉS 1

+CARAMELISED ONIONS 1

+SPIEGELEI 2

+OEUF AU PLAT 2

+FRIED EGG 2

+SPECK 1,50

+LARD 1,50

+BACON 1,50

+TOMINO KÄSE TÖIRA 5

+TOMME TÖIRA 5

+TÖIRA TOMINO CHEESE 5

SCHWEINSHAXE AN BIERSAUCE DER BIERMANUFAKTUR DONGIO SAN SALVATORE, SERVIERT MIT TESSINER-POLENTA UND GEMÜSE

*JARRET DE PORC À LA BIÈRE DE LA BRASSERIE DE DONGIO SAN SALVATORE
SERVI AVEC POLENTA TESSINOISE ET LÉGUMES *

PORK KNUCKLE WITH BEER SAUCE FROM THE SAN SALVATORE BREWERY DONGIO
SERVED WITH TICINO POLENTA AND VEGETABLES 

31

GESCHMORTE KALBS-TENDERONS 180GR, SERVIERT MIT TESSINER-POLENTA UND GEMÜSE
TENDRONS DE VEAU BRAISÉS AU MERLOT 180GR, SERVIS AVEC POLENTA TESSINOISE ET LÉGUMES
MERLOT-BRAISED VEAL TENDRONS 180GR, SERVED WITH TICINO POLENTA AND VEGETABLES

35

ZANDERFILET SAUTIERT, CHERRY TOMATEN, KAPERN UND OLIVEN AUS TAGGIA SERVIERT MIT POMMES NATURES UND GEMÜSE

*FILET DE SANDRE SAUTÉ, TOMATES, CÂPRES, OLIVES DE TAGGIA
SERVI AVEC POMMES NATURES ET LÉGUMES*

SAUTÉD PIKE PERCH, TOMATOES, CAPERS, OLIVES FROM TAGGIA
SERVED WITH BOILED POTATOES AND VEGETABLES

37

KALBSSCHNITZEL PANIERT 180GR, MIT RUCOLA UND TOMATEN-CONFIT MIT BEILAGE

ESCALOPE DE VEAU PANÉE 180GR AVEC ROQUETTE, CONFIT DE TOMATES AVEC ACCOMPAGNEMENT 
BREADED VEAL ESCALOPE 180GR WITH ROCKET, CHERRY TOMATOES CONFIT SERVED WITH SIDE DISH 

39



GLUTEN



LACTOSE



VEGETARIAN

HAUPTGANG • SECOND PLAT • MAIN COURSE

CORDON BLEU VOM KALB 300GR "KLASSISCH" MIT SCHINKEN UND FORMAGGELLA-KÄSE SERVIERT MIT GEMÜSE UND BEILAGEN

CORDON BLEU DE VEAU CLASSIQUE 300GR AVEC JAMBON ET FORMAGGELLA
SERVI AVEC LÉGUMES ET ACCOMPAGNEMENT  

CLASSIC VEAL CORDON BLEU 300GR WITH HAM AND LOCAL CHEESE
SERVED WITH VEGETABLES AND SIDE DISH  

43

CORDON BLEU "CAMPRA"

CORDON BLEU VOM KALB 300GR MIT ROHSCHINKEN, ALPKÄSE UND WILLIAMS BIRNEN SERVIERT MIT GEMÜSE UND BEILAGE

CORDON BLEU DE VEAU 300GR AVEC JAMBON CRU DE LA BOUCHERIE VESCOVI,
FROMAGE DES ALPES ET POIRES WILLIAMS SERVI AVEC LÉGUMES ET ACCOMPAGNEMENT  

VEAL CORDON BLEU 300GR WITH HAM FROM VESCOVI BUTCHERY,
ALP CHEESE AND WILLIAMS PEARS SERVED WITH VEGETABLES AND SIDE DISH  

45

RINDSFILET 180GR, MIT ORANGEN UND LARDO GRATINIERT

SERVIERT MIT GEMÜSE UND BEILAGE

FILET DE BŒUF 180GR GRATINÉ Á L'ORANGE ET LARDON AVEC LÉGUMES ET ACCOMPAGNEMENT  

BEEF FILET 180GR GRATINATED WITH ORANGE AND LARD WITH VEGETABLES AND SIDE DISH  

45

BEILAGEN • ACCOMPAGNEMENTS • SIDE DISHES

KARTOFFELGRATIN

GRATIN DE POMMES DE TERRE 

POTATOES GRATIN 

COUNTRY KARTOFFELN

POMMES DE TERRE COUNTRY

COUNTRY POTATOES

POMMES FRITES

POMMES FRITES

FRIES

VENERE-REIS

RIZ VENERE

VENERE RICE

GEMÜSE DES TAGES

LÉGUMES DU JOUR

VEGETABLES OF THE DAY



GLUTEN



LACTOSE



VEGETARIAN

**ABSEITS DER AUSGETRETENEN PFADE...
HORS DES SENTIERS BATTUS...
OFF THE BEATEN PATH...**

**GEMÜSE-CHEESEBURGER 180GR, DÖTRA-KÄSE, COLE SLAW SALAT, TOMATEN
CORNICHONS, SALAT UND SESAMBROT SERVIERT MIT KARTOFFELN** 🌿🥛🌿

*CHEESEBURGER DE LÉGUMES 180GR, FROMAGE DÖTRA, SALADE COLESLAW, TOMATE,
CORNICHONS, SALADE ET PAIN AU SÉSAME AVEC POMMES DE TERRE* 🌿🥛🌿

**VEGETABLES CHEESEBURGER 180GR, DÖTRA CHEESE, COLESLAW SALAT, TOMATO, PICKLES
SALAD AND SESAME BREAD SERVED WITH POTATOES** 🌿🥛🌿

19

TOFU UND SEITAN MIT VENERE-REIS UND GEMÜSE AN OLIVENÖL EXTRAVERGINE 🌿

TOFU ET SEITAN AVEC RIZ VÉNÉRÉ ET LÉGUMES AU HUILE D'OLIVE EXTRA VIERGE 🌿

TOFU AND SEITAN WITH VENERE RICE AND VEGETABLES WITH EXTRA-VIRGIN OLIVE OIL 🌿

22

KINDERMENU • MENU ENFANT • KIDS MENU

BIS 12 JAHRE • JUSQU'À 12 ANS • UP TO 12 YEARS OLD

PENNE • GNOCCHI 🌿

**IN WEISS
SANS SAUCE
PLAIN**

8

**AN TOMATENSAUCE
À LA SAUCE TOMATE
WITH TOMATO SAUCE**

9

**BOLOGNESE
BOLOGNAISE
BOLOGNESE**

10

POULETSCHNITZEL MIT POMMES FRITES ODER GEMÜSE 🌿

ESCALOPE DE POULET PANÉE AVEC POMMES FRITES OU LÉGUMES 🌿

BREADED CHICKEN CUTLET WITH FRIES OR VEGETABLES 🌿

13

RINDFLEISCHBÄLLCHEN MIT COUNTRY KARTOFFELN ODER GEMÜSE 🌿

BOULETTES DE VIANDE DE BOEUF AVEC POMMES DE TERRE COUNTRY OU LÉGUMES 🌿

BEEF MEATBALLS WITH COUNTRY POTATOES OR VEGETABLES 🌿

14



GLUTEN



LACTOSE



VEGETARIAN

DESSERTS

HAUSGEMACHTER KUCHEN

GÂTEAU FAIT MAISON

HOMEMADE CAKE  

7

HOLUNDER-HALBGEFRORENES  

PARFAIT GLACÉ DE SUREAU  

ELDER SEMIFREDDO (FROZEN PARFAIT)  

10

CHEESECAKE MIT KUHMITZ BÜSCION AUF VOLLKORNBISQUIT MIT BROMBEEREN COULIS   

CHEESECAKE AU BÜSCION DE VACHE SUR BISCUIT INTÉGRAL ET COULIS DE MÛRES   

CHEESECAKE OF COW CHEESE BÜSCION ON WHOLEMEAL BISCUIT WITH BLACKBERRY COULIS   

11

WALDBEEREN-GRATIN MIT VANILLEEIS  

GRATIN DE BAIES DE BOIS AVEC GLACE VANILLE  

GRATIN OF WILD BERRIES WITH VANILLA ICE CREAM  

11

WARMES PISTAZIEN SOUFFLÉ MIT FLÜSSIGEM KERN
WALDBEEREN UND MIT PFEFFER KARELLISIERTE PISTAZIEN   

MOELLEUX AU PISTACHES, FRAISES DE BOIS ET PISTACHES CARAMELISÉES AU POIVRE   

HOT PISTACHIO PIE, WILD STRAWBERRIES AND PEPPER CARAMELISED PISTACHIOS   

13

EIS UND SORBETS / MIT SPIRITUOSEN  

GLACES ET SORBET / AVEC LIQUEUR  

ICE CREAM AND SORBETS / WITH SPIRIT  

3 / 8

 GLUTEN

 LACTOSE

 VEGETARIAN

GETRÄNKE • BOISSONS • DRINKS

HEISSE • CHAUDES • WARM

CAFFÉ LISCIO	2,5
CAFFÉ MACCHIATO / CRÈME	2,6
CAFFÉ CORRETTO	3,5
CAFFÉ TAZZA GRANDE	3,8
CAPPUCCINO / CAFFÉ LATTE	4
CAFFÉ CORRETTO TAZZA GRANDE	4,5
GINSENG / ORZO ESPRESSO	3
GINSENG / ORZO TAZZA GRANDE	4,5
TÈ CALDO / TISANA OLIVONE	3
OVOMALTINA / CAOTINA	4
PUNCH ARANCIA / RHUM	5
PUNCH (SENZA ALCOL)	4
CAFFÉ FERTIG	9
CAFFÉ SPECIALE (SENZA ALCOL)	6

KALTE • FROIDES • COLD

ACQUA MINERALE LISCIA / GASATA 3DL	3,8
ACQUA MINERALE LISCIA / GASATA 5DL	5
ACQUA MINERALE LISCIA / GASATA 1L	8
GAZOSA STARNINI LIMONE	4,5
GAZOSA STARNINI MANDARINO	4,5
GAZOSA STARNINI LAMPONE	4,5
NESTEA LIMONE / PESCA 3DL	4
COCA COLA / COCA COLA ZERO	4,5
FANTA	4,5
ARANCIA AMARA S. PELLEGRINO 2.5DL	4,5
RIVELLA ROSSA	4,5
CLASSIC TONIC WATER	4,5
BITTER LEMON	4,5
GINGER BEER	4,5
SCIROPPO 2DL	2

FRUCHTSÄFTE • JUS DE FRUITS • FRUIT JUICES

SUCCO DI MELA 2DL	3
SUCCO D'ARANCIA 2DL	3
MICHEL ALBICOCCA / PERA / PESCA	4,5

ALKOHOLISCHE GETRÄNKE

BOISSONS ALCOOLIQUES

ALCOHOLIC DRINKS

FASSBIER BIÈRE À PRESSION DRAFT BEER

CALANDA EDELBRAU 2DL	3,7
CALANDA EDELBRAU 3DL	4,5
CALANDA EDELBRAU 5DL	6,5
ITTINGER 2.5DL	4,5
ITTINGER 4DL	6,6

FLASCHENBIER BIÈRE EN BOUTEILLE BOTTLED BEER

BIRRA MORETTI 3.3DL	5
ERDINGER WEISSBIER 5DL	7,5
ST. SALVATORE 3.3DL	
BIRRA ARTIGIANALE VALLE DI BLENIO	6,5
HEINEKEN ZERO ALCOL 3.3DL	4,5

APERITIF

CAMPARI SODA	5
PROSECCO LA BRUNESCA 1DL	6
APEROL SPRITZ	7
CAMPARI SPRITZ	7
ANALCOLICO ROSSO / BIANCO	4,5
CRODINO	4,5

WHISKY

CHIVAS REGAL VOL. 40% 4CL	10
JACK DANIEL'S	
BLACK LABEL VOL. 40% 4CL	10

SCHNAPS & SPIRITUOSEN DISTILLÉS & LIQUEURES DISTILLED & LIQUORS

LIMONCINO NOSTRANO, "LIQUOR DA LIMON" VOL. 25% 2CL	5
NOCINO NOSTRANO, "LIQUOR DA NUS" VOL. 25% 2CL	5
GRAPPA NOSTRANA SERRAVALLE VOL. 45% 2CL	5
GRAPPA ROVERE, TAMBORINI VINI VOL. 45% 2CL	7
TINTO FORTE, VINO DOLCE, TAMBORINI VINI VOL. 20% 4CL	7
BAILEYS VOL. 17% 4CL	6
AMARETTO DISARONNO VOL. 28% 4CL	6
VECCHIA ROMAGNA VOL. 38% 2CL	6
SIERRA TEQUILA SILVER VOL. 40% 4CL	7
RUM BACARDI VOL. 37.5% 4CL	8
TROJKA VODKA VOL. 40% 4CL	8
SWISS VODKA VOL. 40% 4CL	10
GIN BISBINO VOL. 40% 4CL	10
GIN BISBINO GINGER VOL. 40% 4CL	10
GIN HENDRICK'S VOL. 41.4% 4CL	10

DIGESTIF & MAGENBITTER DIGESTIFS & AMERS DIGESTIVES & BITTERS

BRAULIO VOL. 21% 4CL	6
JÄGERMEISTER VOL. 35% 4CL	6
MONTENEGRO VOL. 25% 4CL	6
RAMAZZOTTI VOL 30% 4CL	6
CYNAR VOL. 16.5% 4CL	6
APPENZELLER VOL. 29% 4CL	6
AVERNA VOL. 32% 4CL	6
AMARO GENEROSO VOL. 21% 4CL	6
AMARO GENEROSO RISERVA VOL. 24.5% 4CL	7