

-  **Insalata verde** CHF 7.-
Isalèta
Grüner Salat
Salade verte
Green salad
-  **Insalata mista** CHF 9.50
Isalèta miscta
Gemischter Salat
Salade mixte
Mixed salad
-  **Insalata estiva** CHF 15.-
 Crescione di fontana, mais ticinese dei terreni alla Maggia,
 rabarbaro, noci di acagiù e vinaigrette alle ciliegie
Sommerlicher Salat: Brunnenkresse, Tessiner Mais von den Feldern an der Maggia,
Rhabarber, Cashewkerne und Kirsch-Vinaigrette
Salade d'été : Cresson de fontaine, maïs tessinois des terres de la Maggia,
rhubarbe, noix de cajou et vinaigrette aux cerises
Summer Salad: Watercress, Ticino corn from the fields by the Maggia,
rhubarb, cashew nuts, and cherry vinaigrette
-  **Insalata di spinacino** CHF 15.-
 uovo sodo, pomodorini tricolore, servita con vinaigrette alle fragole
Isalèta dad spinaz öu in dür , tumatisin, da trei culor sarvida cur aseit ai magioscra
Spinatsalat mit Hartgekochtes Ei, dreifarbige Kirschtomaten, serviert mit Erdbeervinaigrette
Salade d'épinards avec œuf dur, tomates cerises tricolores, servie avec une vinaigrette à la fraise
Spinach salad with hard-boiled egg, tricolour cherry tomatoes, served with strawberry vinaigrette
-  **Tagliere di salumi della Valle di Blenio** CHF 22.- / 32.-
R'ass da taiè giü, cu ra roba da grass dra Val da Blegn
Schneidebrett mit Aufschnitt aus dem Blenio-Tal
Planche de charcuterie de la Vallée de Blenio
Blenio Valley charcuterie board
-  **Selezione di formaggi della Valle di Blenio stagionali** CHF 20.-
 **con miele e mostarda di frutta fatta in casa**
Frumai e crengat cur mer e mustarda dad früta fèda in ca
Auswahl an Käse aus dem Bleniotal mit Honig und hausgemachtem Fruchtsenf
Sélection de fromages de la vallée de Blenio avec du miel et de la moutarde aux fruits maison
Selection of Blenio Valley cheeses with honey and home-made fruit mustard
-  **Tartare "Campra"** CHF 19.- (75 gr)
 arricchita da brunoise di Pertusio D.O.P. CHF 33.- (150 gr)
 servita con pane brioche fatto in casa
Tartare Campra cur salsa al frumai cur pan fôu in ca
Tartar "Campra" angereichert mit Brunoise von Pertusio D.O.P. Serviert Mit Hausgemachtem Brioche-Brot
Tartare Campra enrichi de brunoise de Pertusio D.O.P. servi avec du pain brioché maison
Tartare "Campra" enriched with brunoise of Pertusio D.O.P. served with homemade brioche bread
-  **Midollo di manzo al forno,** CHF 23.-
 servito con pane tostato alle erbe
Midol dad manz Cöc in dul forn cur pan tustou ai arbett
Knochenmark vom Rind im Ofen gebacken, serviert mit Kräutertoast
Moelle de bœuf au four, servi avec des toasts aux herbes
Beef bone marrow oven-roasted, served with herb toast

🍴 Minestrone della casa

Minestrone des Hauses

Minestrone fait maison

Minestrone of the house

CHF 10.-

🍴 Crema di patate

con mousse di büscion e chips di carote gialle

Crème von Kartoffeln mit Büscion-Mousse und gelben Karottenchips

Crème de pommes de terre violettes avec mousse de büscion et chips de carottes jaunes

Cream of potatoes with büscion mousse and yellow carrot chips

CHF 11.-



Penne al pomodoro
Penne an Tomatensauce
Penne à la sauce tomate
Penne pomodoro

CHF 15.-

Tagliatelle alla bolognese
Tagliatelle "alla Bolognese"
Tagliatelle à la Bolognaise
Tagliatelle Bolognese

CHF 18.-



**Gnocchi di patate fatti dallo chef
 al burro e salvia**

Gnoc cui gnucc che l'è fou ul scef Cul büter e erba sèvia
Hausgemachte Kartoffel-Gnocchi an Salbeibutter
Gnocchi de pommes de terre faits maison au beur et sauge
Homemade potato gnocchi with butter and sage

CHF 19.-

**Gnocchi di patate fatti dallo chef
 con salmone svizzero, pomodorini e cipolla rossa caramellata**
Gnoc cui gnucc che l'è fou ul scef cur salmon svizar, tumatisin e scigola rossa caramalèda
Kartoffel-Gnocchi vom Küchenchef mit schweizer Lachs, Kirschtomaten
und karamellisierten Roten Zwiebeln
Gnocchi de pommes de terre faits par le chef avec saumon suisse, tomates cerises
et oignon rouge caramélisé
Chef-made potato gnocchi with swiss salmon, cherry tomatoes and caramelised red onion

CHF 25.-



**Risotto agli ortaggi di stagione
 mantecato al burro di caseificio,
 servito con cestino di formaggio Sosto 36 mesi**

Risot cur urtagg dra sctagion Tustou cul büter da caseificio sarvit
in dum cavagn dad frumai Sosto da trentases meis
Saisonalern gemüse Risotto, mit Butter verfeinert, serviert mit ein Körbchen
36 Monate gereiftem Sosto-Käse
Risotto aux légumes de saison fouetté au beurre, servi avec une corbeille de fromage Sosto 36 mois
Risotto with seasonal vegetables whipped with dairy butter, served with a basket
of 36-month Sosto cheese

CHF 23.-



**Tonnarelli alla crema di zucchine, pinoli tostati
 e polvere di pomodori secchi**

Tonnarelli mit Zucchini-creme, gerösteten Pinienkernen und getrocknetem Tomatenpulver
Tonnarelli à la crème de courgettes, aux pignons de pin grillés et à la poudre de tomates séchées
Tonnarelli with cream of courgettes, toasted pine nuts and sun-dried tomato powder

CHF 25.-

Pasta senza glutine disponibile su richiesta
Glutenfrei Pasta auf Anfrage
Pâtes sans gluten disponibles sur demande
Gluten free pasta available on request

PASTE & RISOTTI

PÈSCTA E RISÔTT - ERSTEN GÄNGEN - ENTRÉE - FIRST COURSE

CAMPRA

VALLE DI BLENIO



ALPINE LODGE & SPA



Cheeseburger "Val di Blenio"

CHF 29.-

Carne di manzo o di vitello nostrana (180g), formaggio Dötra, insalata Coleslaw, pomodoro, Pancetta della Valle, Cornichons, insalata e pane al sesamo, servito con contorno

180 gr einheimisches Rind- oder Kalbfleisch, Dötra-Käse, Coleslaw, Tomaten,

Speck aus dem Bleniotal, Cornichons, Salat und Sesambrot. Serviert mit Beilage.

180 gr de viande de bœuf ou de veau locale, fromage de Dötra, salade de chou, tomates,

Lard du Val Blenio, cornichons, laitue et pain au sésame. Servi avec garniture

180 gr of local beef or veal, Dötra cheese, coleslaw, tomatoes,

Bacon from the Blenio Valley, pickles, lettuce, and sesame bun. Served with a side.

Costoletta di vitello alla "Val Bleniese"

CHF 29.-

Con pomodoro, prosciutto crudo e formaggio dell'alpe servito con verdure e contorno

Kalbskotelett nach „Val Bleniese“-Art, mit Tomaten, Rohschinken und Alpkäse

serviert mit Gemüse und Beilage

Côtelette de veau à la « Val Bleniese », Avec tomate, jambon cru et fromage d'alpage, Servie avec légumes et accompagnement

Veal Chop "Val Bleniese" Style, with tomato, cured ham, and alpine cheese

Served with vegetables and a side dish

Insalata di bollito

CHF 37.-

manzo nostrano, rapanelli, pomodorini cherry e vinaigrette alla salsa verde

Salat vom gekochten Rindfleisch: einheimisches Rindfleisch, Radieschen, Cherrytomaten und Vinaigrette mit grüner Sauce.

Salade de bœuf bouilli : bœuf local, radis, tomates cerises et vinaigrette à la sauce verte.

Boiled beef salad: local beef, radishes, cherry tomatoes, and green sauce vinaigrette.

Vitello Nostrano

CHF 37.-

Cotto a bassa temperatura, servito con salsa tonnata

Heimisches Kalbfleisch, Niedrigtemperaturgegart, serviert mit Thunfischsauce

Veau local, Cuit à basse température, servi avec une sauce au thon

Local veal, Slow-cooked at low temperature, served with tuna sauce

CARNE & PESCE

CARN E PÈSS - HAUPTGANG - SECOND PLAT - MAIN COURSE

CAMPRA

VALLE DI BLENIO



ALPINE LODGE & SPA

Filetto di trota CHF 37.-
in carpione, servito con pommes nature e verdure
Mariniertes Felchenfilet , serviert mit Pommes Nature und Gemüse
Filet de corégone mariné accompagné de pommes nature et de légumes
Marinated fillet of whitefish, served with pommes nature and vegetables

Cordonbleu di vitello classico (300gr) CHF 43.-
con cotto e formaggella
servito con verdure e contorno
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

Filetto di manzo alla griglia (200gr) CHF 56.-
riduzione al vino Impronta
servito con verdure e contorno
Rinderfilet vom Grill (200 g) mit „Impronta“-Weinreduktion, serviert mit gemüse und beilage
Filet de bœuf grille (200 g) reduction de vin «Impronta », servi avec legumes et garniture
Grilled beef tenderloin (200 g) "Impronta" wine reduction, served with vegetables and a side dish

CONTORNI - BEILAGEN - ACCOMPAGNEMENTS - SIDE DISHES

Polenta
Patate country - Country Kartoffeln - Pommes de terre Country - Country potatoes
Patate fritte - Pommes Frites - Pommes Frites - Fries
Verdure del giorno - Gemüse des Tages - Légumes du Jour - Vegetables of the day
Riso selvatico - Wild-reis - Riz sauvage - Wild rice

Su richiesta pane hamburger e Cordonbleu senza glutine a disposizione
Glutenfreies Hamburgerbrot und Cordon Bleu auf anfrage
Pain hamburger et cordon bleu sans gluten disponibles
Gluten-free hamburger bread and cordon bleu available

🍴 Cheeseburger di verdure CHF 25.-
Formaggio Dötra, insalata Coleslaw, pomodoro, Cornichons,
Insalata e pane al sesamo, servito con patate
*Gemüse-Cheeseburger, Dötra-käse, Coleslaw Salat, Tomaten
Cornichons, Salat und Sesambrot serviert mit Kartoffeln
Cheeseburger de légumes, fromage dötra, salade coleslaw,
tomate, cornichons, salade et pain au sésame avec pommes de terre
Vegetables cheeseburger, dötra cheese, coleslaw salat, tomato, pickles
Salad and sesame bread served with potatoes*

🍴 Bocconcini di tofu al Lemongrass CHF 27.-
con riso selvatico e verdura all'olio extravergine
*Tofu-Würfel mit Zitronengras mariniert mit Wildreis und Gemüse in Nativem Olivenöl Extra
Bouchées de tofu à la citronnelle avec du riz sauvage et des légumes à l'huile d'olive extra vierge
Tofu cubes with lemongrass with wild rice and vegetables in extra virgin olive oil*

 Penne o gnocchi
in bianco
In Weiss
Sans sauce
Plain

CHF 8.-

 Penne o gnocchi
pomodoro
An Tomatensauce
À la sauce tomate
With tomato sauce

CHF 9.-

Penne o gnocchi
bolognese
Bolognese
Bolognaise
Bolognese

CHF 10.-

Impanata di pollo
con patatine fritte o verdure
Pouletschnitzel mit Pommes Frites oder Gemüse
Escalope de poulet panée avec pommes frites ou légumes
Breaded chicken cutlet with fries or vegetables

CHF 13.-

Polpettine di manzo
con patate country o verdure
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

CHF 14.-

BAMBINI

FANT - KINDER - ENFANT - CHILDREN - fino 12 anni

Torta della casa
Hausgemachter Kuchen
Gâteau fait maison
Homemade cake

CHF 7.-

**Panna cotta alla lavanda
con crema al cioccolato bianco**
Lavendel Panna Cotta mit weisser Schokoladencreme
Panna cotta à la lavande avec crème au chocolat blanc
Lavender panna cotta with white chocolate cream

CHF 11.-

**Semifreddo alla meringa e noci
con salsa al fondente**
Semifreddo mit Meringue und Walnüssen mit Zartbitterschokoladensauce
Semifreddo à la meringue et aux noix sauce au chocolat noir
Meringue and walnut semifreddo with dark chocolate sauce

CHF 11.-

**Crème brûlée
con gelato al caramello**
Crème Brûlée mit Karamell Eis
Crème brûlée avec glace au caramel
Crème brûlée with caramel ice cream

CHF 11.-

Tiramisù classico dello chef
Hausgemachter Tiramisù
Tiramisù fait maison
Homemade tiramisù

CHF 15.-

Gelati e sorbetti / corretti
Eis und Sorbets / mit Spirituosen
Glaces et sorbet / avec liqueur
Ice cream and sorbets / with spirit

CHF 3.-/8.-

DESSERT

DESSERT - DESSERT - DESSERT - DESSERT

BIBITE CALDE - HEISSE - •CHAUDES - WARM

Caffé liscio	CHF 2,50
Caffé macchiato / crème	CHF 2,60
Caffé corretto	CHF 3,50
Caffé tazza grande	CHF 3,80
Cappuccino / caffè latte	CHF 4.-
Caffé corretto tazza grande	CHF 4,50
Ginseng / orzo espresso	CHF 3.-
Ginseng / orzo tazza grande	CHF 4,50
Tè caldo / tisana olivone	CHF 3.-
Ovomaltina / caotina	CHF 4.-
Punch arancia / rum	CHF 5.-
Caffé fertig	CHF 9.-

BIBITE FREDDE - KALTE - FROIDES - COLD

Acqua minerale liscia / gasata 2dl	CHF 3.-
Acqua minerale liscia / gasata 3dl	CHF 3,80
Acqua minerale liscia / gasata 5dl	CHF 5.-
Acqua minerale liscia / gasata 1l	CHF 8.-
Gazosa Acqua Adula limone	CHF 4,70
Gazosa Acqua Adula mandarino	CHF 4,70
Gazosa Acqua Adula sambuco	CHF 4,70
Gazosa Starnini lampone	CHF 4,70
Nestea limone / pesca 3dl	CHF 4.-
Nestea limone / pesca 2dl	CHF 3.-
Rivella Rossa	CHF 4,70
Coca cola / coca cola zero	CHF 4,70
Fanta	CHF 4,70
Arancia amara S. Pellegrino 2.5dl	CHF 4,70
Classic tonic water	CHF 4,70
Bitter lemon	CHF 4,70
Sciroppo 2dl	CHF 2.-

SUCCHI DI FRUTTA - FRUCHTSÄFTE - JUS DE FRUITS - FRUIT JUICES

Succo di mela 2dl	CHF 3.-
Succo d'arancia 2dl	CHF 3.-
Michel albicocca / pera / pesca	CHF 4,5

BIBITE

DABEAU – GETRANKE – BOISSONS – DRINKS

ALCOLICI - ALKOHOLISCHE GETRÄNKE - BOISSONS ALCOOLIQUES - ALCOHOLIC DRINKS

BIRRE ALLA SPINA - FASSBIER - BIÈRE À PRESSION - DRAFT BEER

Calanda Edelbrau 2dl	CHF	3,70
Calanda Edelbrau 3dl	CHF	4,50
Calanda Edelbrau 5dl	CHF	6,50
Lagunitas IPA 3dl	CHF	6,50
Lagunitas IPA 5dl	CHF	8.-
Ittinger 2.5dl	CHF	4,50
Ittinger 4dl	CHF	6,50
Erdinger Weiss 3dl	CHF	6,50
Erdinger Weiss 5dl	CHF	8.-

BIRRE IN BOTTIGLIA - FLASCHENBIER- BIÈRE EN BOUTEILLE - BOTTLED BEER

St. Salvatore 3.3dl	CHF	6,50
<i>Birra artigianale Valle di Blenio</i>		
Selvatici 3.3dl	CHF	6,50
<i>Birra artigianale Valle di Blenio</i>		
Heineken zero alcol 3.3dl	CHF	4,50

APERITIVI - APERITIF

Campari soda	CHF	5.-
Aperol Spritz	CHF	8.50
Adula Spritz	CHF	9.-
Franzini Spritz	CHF	9.-
Campari Spritz	CHF	8.50
Sambhugo	CHF	8.50
Gin tonic della Valle	CHF	13.-
Analcolico rosso / bianco	CHF	4,50
Crodino	CHF	4,50

WHISKY

Jack Daniel's	CHF	10.-
Black Label vol. 40% 4cl		
J&B	CHF	8.-

DISTILLATI&LIQUORI - SCHNAPS&SPIRITUOSEN - DISTILLÉS&LIQUEURES - DISTILLED&LIQUORS

Limoncino nostrano - " <i>Liquor da limon</i> " vol. 25% 2cl	CHF	5.-
Nocino nostrano - " <i>Liquor da nus</i> " vol. 25% 2cl	CHF	5.-
Grappa nostrana Serravalle vol. 42% 2cl	CHF	5.-
Grappa Nonino di chardonnay vol. 41% 2cl	CHF	8.-
Baileys vol. 17% 4cl	CHF	6.-
Amaretto Disaronno vol. 28% 4cl	CHF	6.-
Vecchia Romagna vol. 38% 2cl	CHF	6.-
Gin Bisbino vol. 40% 4cl	CHF	15.-
Gin Hendrick's vol. 41.4% 4cl	CHF	10.-

DIGESTIVI E AMARI - DIGESTIF & MAGENBITTER - DIGESTIFS & AMERS - DIGESTIVES & BITTERS

Braulio vol. 21% 4cl	CHF	6.-
Jägermeister vol. 35% 4cl	CHF	6.-
Montenegro vol. 25% 4cl	CHF	6.-
Ramazzotti vol 30% 4cl	CHF	6.-
Cynar vol. 16.5% 4cl	CHF	6.-
Appenzeller vol. 29% 4cl	CHF	6.-
Averna vol. 32% 4cl	CHF	6.-
Amaro Generoso vol. 21% 4cl	CHF	6.-
Amaro Generoso Riserva vol. 24.5% 4cl	CHF	7.-