



AUTUNNO TICINESE



Prezzi IVA inclusa

ANTIPASTI

"Swiss Lachs" d'élevage durable fumé au bois de hêtre et de chêne avec mousse de fromage à la crème au raifort, servi avec du pain grillé CHF 25

"Swiss Lachs" from sustainable farming smoked over beech and oak wood with horseradish cream cheese mousse, served with toast



Plateau de gibier avec jambon de sanglier, cerf séché et salami de sanglier et de cerf, accompagné de figues fraîches CHF 23.50

Seasonal game platter with wild boar ham, venison jerky and wild boar and venison salami, accompanied by fresh figs

Tartare de chevreuil avec poireaux croustillants 120 g CHF 34 / 200 g CHF 42 ou tartare de bœuf classique, servi avec des toasts chauds et du beurre salé 120 g CHF 28 / 200 g CHF 37

Venison tartare with crispy leek 120 gr CHF 34 / 200 gr CHF 42 or classic beef tartare, served with warm toast and salted butter 120 gr CHF 28 / 200 gr CHF 37

PRIMI PIATTI

Garganelli de pâtes au ragoût tessinois avec viande de bœuf et saucisse luganiga CHF 21

Garganelli Pasta with Ticino meat sauce made out of beef and luganiga sausage

Ravioloni farcis à la ricotta et aux blettes, au beurre du Gothard et à la sauge (6 pièces) CHF 20 / (10 pièces) CHF 25

Ravioloni stuffed with ricotta and Swiss chard on Gotthard Mountainbutter and sage (6 pieces) CHF 20 / (10 pieces) CHF 25

Crème de courge musquée avec crumble de jambon Pioradoro et Buscion tessinois CHF 15

Butternut squash cream with Pioradoro ham crumble and Buscion cream cheese

Risotto aux cèpes de la forêt CHF 25
Forest Porcini Risotto



Gnocchi à la fondue de truffes CHF 24
Gnocchi with truffle fondue CHF 24

Comme plat principal + CHF 6
As a main course

SELLE DE CHEVREUIL

Selle de chevreuil richement servie avec garnitures traditionnelles de l'automne

Saddle of venison baked whole with butter dumplings, red cabbage, sprouts, autumn fruit and truffle sauce

Sur reservation, minimum 2 personnes
CHF 65 p.p.

On reservation, minimum 2 persons CHF 65 p.p.

VENISON

PIATTI PRINCIPALI

Entrecôte de bœuf Black Angus (200 g) grillée avec beurre aux herbes CHF 45

Beef prime rib Black Angus (200 g) grilled with herb butter

Traditionnel Ossobuco de veau avec risotto à la milanaise CHF 38

Traditional veal Ossobuco with Milanese risotto

Médaille de chevreuil aux cèpes et aux groseilles, accompagné de plats d'accompagnement d'automne CHF 45

Medallion of venison with porcini mushrooms and currants, accompanied by autumn side dishes

Filet de bar grillés avec mayonnaise à l'aneth frais CHF 38

Grilled sea bass fillet with fresh dill mayonnaise

Demandez nos accompagnements du jour
Ask for our side dishes of the day

*Veuillez contacter notre personnel si vous avez des intolérances, des allergies ou d'autres préoccupations.
Please contact our staff if you have any intolerances, allergies or other concerns.*

INSALATE

Composition de salade mélangée du parterre du jardin CHF 9.50

Mixed salad composition from the garden bed

Salade d'automne avec saucisse vaudoise chaude et cèpes truffés, huile et vinaigre de framboise CHF 25

Autumn salad with warm Vaud sausage and truffled porcini mushrooms, oil and raspberry

Salade de mesclun avec fromage frais Büscion Ticino et lard croustillant à l'huile de courge CHF 21

Mesclun salad with Ticino Büscion-Cheese and crispy bacon and pumpkin seed oil

DESSERT & Co.

Tiramisu classique CHF 10

Klassisches Tiramisù

Gâteau au chocolat au cœur tendre et glace à la vanille CHF 12

Chocolate cake with soft heart and vanilla ice cream

Vermicelles Delfino à la crème vanillée parfumée au Kirsch, meringues et crème CHF 14

Delfino Vermicelles with Kirsch-scented vanilla cream, meringues and cream

Fromages des Alpes et des laiteries avec noix et moutarde aux fruits "Vanini" CHF 15

Cheeses from our Alps and dairies with nuts and "Vanini" fruit mustard

Choix de sorbets glacés (2 boules) CHF 6

Choice of ice cream and sorbets (2 scoops)



Via Cassarinetta 6
CH-6900, Lugano
tel: +41 (0)91 985 99 99
whatsapp: +41 (0)77 454 93 76
email: info@hoteldelfinolugano.ch
web: hoteldelfinolugano.ch





AUTUNNO TICINESE



Prezzi IVA inclusa

ANTIPASTI

Salmone da allevamento sostenibile "Swiss Lachs" affumicato su legno di faggio e quercia con mousse di formaggio fresco al rafano servito con pane tostato CHF 25



Nachhaltig gezüchteter "Swiss Lachs" geräuchert über Buchen- und Eichenholz mit Meerrettich-Rahmkäse-Mousse, serviert mit Toast

Tagliere di selvaggina con prosciutto di cinghiale, carne secca di cervo e salametti di cinghiale e cervo, accompagnato da fichi freschi CHF 23.50

Wildplatte mit Wildschweinschinken, getrocknetem Wildbret, Wildschwein- und Hirschsalam, begleitet von frischen Feigen

Tartare di capriolo con porro croccante 120 gr CHF 34 / 200 gr CHF 42 oppure tartare di manzo classica, servita con toast caldo e burro salato 120 gr CHF 28 / 200 gr CHF 37

Rehtartar mit knusprigem Lauch 120 g CHF 34 / 200 g CHF 42 oder klassisches Rindstartar, serviert mit warmem Toast und gesalzener Butter 120 g CHF 28 / 200 g CHF 37

PRIMI PIATTI

Garganelli al ragù ticinese con manzo e luganiga CHF 21

Teig Garganelli in Tessiner Ragout mit Rindfleisch und Luganiga-Wurst

Ravioloni ripieni con ricotta e bietola al burro del Gottardo e salvia (6 pezzi) CHF 20 / (10 pezzi) CHF 25

Ravioloni gefüllt mit Ricotta und Mangold an Gotthard-Bergbutter und Salbei (6 Stück) CHF 20 / (10 Stück)

Crema di zucca Butternut con crumble di prosciutto Pioradoro e Buscion ticinese CHF 15

Butternusskürbiscreme mit Pioradoro-Schinkenstreusel und tessiner Buscion

Risotto ai porcini di foresta CHF 25



Wald-Steinpilz-Risotto

Gnocchi alla fonduta tartufata CHF 24

Gnocchi mit Trüffel-Fondue

Come piatto principale + CHF 6
Als Hauptgang

SELLA DI CAPRIOLO

Sella di capriolo cotta intera al forno con gnocchetti al burro, cavoli rossi, cavolini, frutta autunnale e salsa al profumo di tartufo

Rehrücken reichlich garniert mit traditionellen Herbst Beilagen

Su prenotazione, minimo 2 persone
CHF 65 p.p.

Auf Vorbestellung, Minimum 2 Personen

REHRÜCKEN

PIATTI PRINCIPALI

Fracosta "Black Angus" (200 gr.) alla griglia con burro alle erbe CHF 45

Rinds-Zwischenrippenstück Black Angus (200 g) gegrillt mit Kräuterbutter

Ossobuco di vitello della tradizione con risotto alla milanese CHF 38

Traditionelles Ossobuco vom Kalb mit Mailänder Risotto

Medaglione di capriolo ai funghi porcini e ribes, accompagnato da contorni autunnali CHF 45

Rehmedaillon mit Steinpilzen und Johannisbeeren, begleitet von herbstlichen Beilagen

Filetto di branzino alla griglia con maionese all'aneto fresco CHF 38

Gegrilltes Seebarschfilet mit frischer Dillmayonnaise

Chiedete i nostri contorni del giorno
Fragen Sie nach den Tagesbeilagen

Rivolgetevi ai nostri collaboratori per intolleranze, allergie o altre segnalazioni.
Bitte wenden Sie sich an unser Personal, wenn Sie Unverträglichkeiten, Allergien oder andere Bedenken haben.

INSALATE

Composizione d'insalate miste e crudità dell'orto CHF 9.50

Gemischte Salatkomposition aus dem Gartenbeet

Insalata autunnale con salsiccia vodese tiepida e porcini trifolati, olio e aceto al lampone CHF 25

Herbstsalat mit warmer Waadtlander Wurst und getrüffelten Steinpilzen, Öl und Himbeeressig

Insalata di formentino con Büscion ticinese e bacon croccante con olio alla zucca CHF 21

Nüssler-Salat mit Tessiner Büscion Frischkäse und knusprigem Speck mit Kürbisöl

DESSERT & Co.

Tiramisù classico CHF 10

Klassisches Tiramisù

Tortino al cioccolato con cuore morbido e gelato alla vaniglia CHF 12

Schokoladentörtchen mit weichem Herz und Vanilleeis

Vermicelles alla Delfino con crema alla vaniglia profumata al Kirsch, meringhe e panna CHF 14

Delfino-Vermicelles mit Kirsch-Vanillecreme, Meringues und Rahm

Formaggi delle nostre Alpi e caseifici con noci e mostarda di frutta "Vanini" CHF 15

Käse aus unseren Alpen und Käseereien mit Nüssen und Vanini-Fruchtsenf

Scelta di gelati o sorbetti (2 palline) CHF 6

Glace und Sorbets nach Wahl (2 Kugeln)



Via Cassarinetta 6
CH-6900, Lugano
tel: +41 (0)91 985 99 99
whatsapp: +41 (0)77 454 93 76
email: info@hoteldelfinolugano.ch
web: hoteldelfinolugano.ch

