



Pool Menu



uffet d'antipasti

Vorspeisen Buffet · Starters buffet

32

Specialità mediterranee di pesce, carne, pasta e verdure dal buffet

Mediterrane Spezialitäten von Fisch, Fleisch, Pasta und Gemüse vom Buffet

Mediterranean specialties of fish, meat, pasta and vegetables from the buffet

• **Carpaccio** (6, 9, 11)*

Filetto di manzo | rucola | parmigiano | pomodori datterino | balsamico
Rinderfilet | Rucola | Parmesan | Datterino-Tomaten | Balsamico
Beef fillet | rocket | Parmesan | datterino tomatoes | balsamico



• **Quinoa e tofu** (6, 9, 11)*

Quinoa | tofu grigliato | avocado | sesamo | barbabietola
Quinoa | gegrillter Tofu | Avocado | Sesam | Rote Bete
Quinoa | grilled Tofu | avocado | sesam | beetroot



• **Panzanella** (1, 9, 10)*

Pane Vallemaggia | cetrioli | cipolle rosse | feta | olive | pomodori
Maggiabrot | Gurken | rote Zwiebeln | Feta | Oliven | Tomaten
Maggia bread | cucumbers | red onions | feta cheese | olives | tomatoes



• **Polpo grigliato** (2, 9)*

Polpo | patate | olive taggiasche | pomodorini datterino | prezzemolo
Oktopus | Kartoffeln | Taggiasca-Oliven | Datterino-Tomaten | Petersilie
Octopus | potatoes | taggiasca olives | datterino tomatoes | parsley



• **Verdure** (8, 9)*

Verdure grigliate | rosmarino | timo | menta | olio d'oliva
Gegrilltes Gemüse | Rosmarin | Thymian | Minze | Olivenöl
Grilled vegetables | rosemary | thyme | mint | olive oil





roposte dello chef

Empfehlungen des Chefs · Chef's choice

Melone & Feta (6, 7, 8)*

 26

Melone pressato | feta | ravanelli | olive | cetrioli | menta | noci Pecan

Gepresste Melone | Feta | Radieschen | Oliven | Gurke | Minze | Pekannüsse

Pressed melon | feta cheese | radish | olives | cucumber | mint | pecan nuts

Giardino Garden (2, 6, 8, 9, 10)*

 24

Insalata a foglie con erbe | guacamole | avocado grigliato | mango | emulsione di limone + gamberoni grigliati

+ 10

Blattsalate mit Kräutern | Guacamole | gegrillte Avocado | Mango | Zitronenemulsion + gebratene Riesenkrevetten

+ 10

Leaf salad with herbs | guacamole | grilled avocado | mango | lemon emulsion + sautéed king prawns

+ 10

Tuna & beans (3, 4, 8, 9, 10)*

 32

Tonno | uovo di quaglia | cipolla rossa | capperi | acciughe | fagioli Thunfisch | Wachtelei | rote Zwiebel | Kapern | Sardellen | Bohnen Tuna | quail egg | red onion | capers | anchovies | beans

Calamari (1, 4)*

29

Anelli di calamari fritti | wasabi-dip | lime | peperoncino Gebackene Tintenfischringe | Wasabi-Dipp | Limette | Chili Baked squid rings | wasabi dip | lime | chili

Cold & spicy soup (1, 6, 7, 9, 10)*

 21

Verdure | yogurt ticinese | basilico | limone | cipolla | grissini Gemüse | Tessiner Joghurt | Basilikum | Zitrone | Zwiebel | Grissini Vegetables | yogurt from Ticino | basil | lemon | onion | grissini

Bruschetta & beef (1, 3, 6, 8, 10)*

36

Pane Vallemaggia | tartare di manzo | guacamole | pomodori marinati | aglio | coriandolo

Maggiabrot | Rindertartar | Guacamole | marinierte Tomaten | Knoblauch | Koriander

Maggia bread | beef tartar | guacamole | marinated tomatoes | garlic | coriander

La bella burrata (to share) (1, 7, 8)*



45

500 g di burrata | pomodori cuore di bue | balsamico |
pesto al basilico | pinoli | pane carasau

500 g Burrata | Ochsenherz-Tomaten | Balsamico | Basilikum-Pesto |
Pinienkerne | Carasau-Brot

500 g burrata | oxheart tomatoes | balsamic | basil pesto |
pine nuts | carasau bread

Cozze alla provenzale (1, 13)*

44

Cozze San Miguel | limone | Noilly Prat | prezzemolo |
pane Vallemaggia grigliato alle erbe e aglio

San Miguel Muscheln | Zitrone | Noilly Prat | Petersilie |
grilliertes Maggiabrot mit Kräutern und Knoblauch

San Miguel mussels | lemon | Noilly Prat | parsley |
grilled Maggia bread with herbs and garlic



asta

Spaghettone «Sapori di Mare» (1, 2, 3, 4, 13)*

 39

Spaghettone di gragnano | cozze | vongole | gamberi giganti |
aglio | peperoncino | fondo di crostacei | prezzemolo
Gragnano Spaghettone | Miesmuscheln | Venusmuscheln |
Riesenkrevetten | Knoblauch | Chili | Krustentiersud | Petersilie
Gragnano spaghettone | mussels | clams | king prawns |
garlic | chilli | crustacean broth | parsley

Trofie & melanzane (1, 7, 9)*

 31

Trofie | melanzane | ricotta | pomodori secchi | basilico
Trofie | Auberginen | Ricotta | getrocknete Tomaten | Basilikum
Trofie | eggplant | ricotta cheese | dried tomatoes | basil



lammkuchen

Flammkuchen · Tarte flambée

Classica (1, 7)*

24

Panna acida | porro | pancetta affumicata | cipolline
Sauerrahm | Lauch | geräucherter Speck | Frühlingszwiebeln
Sour cream | leek | smoked bacon | spring onions

Vegetariana (1, 6, 7)*

 22

Panna acida | verdure alla griglia | taleggio
Sauerrahm | gegrilltes Gemüse | Taleggio
Sour cream | grilled vegetables | taleggio



inse

Pomodori piccante (1, 7)*

 27

Confit piccante pomodori cuore di bue | mozzarella | origano
Pikantes Konfit von Ochsenherz-Tomaten | Mozzarella | Oregano
Spicy confit of oxheart tomato | mozzarella | oregano

Tartufo (1, 7)*

 34

Panna acida | tartufo | Belper Knolle | erba cipollina
Sauerrahm | Trüffel | Belper Knolle | Schnittlauch
Sour cream | truffle | belper Knolle | chives



alla griglia

Vom Grill · From the grill

PESCE · FISCH · FISH

Branzino alla catalana (4, 8)*

  51

Branzino | pomodori | erbe aromatiche | verdure | basilico | limone di Amalfi

Wolfsbarsch | Tomaten | Kräuter | Gemüse | Basilikum | Amalfi-Zitrone

Sea bass | tomatoes | herbs | vegetables | basil | Amalfi lemon

Sogliola «Pil Pil» (4)*

  48

Sogliola | pomodori | aglio | lime | erbe aromatiche | verdure

Seezunge | Tomaten | Knoblauch |

Limette | Kräuter | Gemüse

Sole | tomatoes | garlic | lime | herbs | vegetables

CARNE · FLEISCH · MEAT

Luma Chain Steak (7, 8, 9)*

 47

Luma Chain Steak | patate al rosmarino | chimichurri | rucola | parmigiano 36 mesi

Luma Chain Steak | Rosmarin-Kartoffeln | Chimichurri | Rucola | Parmesan 36 Monate

Luma Chain Steak | rosemary potatoes | chimichurri | rucola | parmesan 36 months

Crispy chicken (1, 3, 8, 10, 11)*

46

Petto di pollo caramellizzato croccante | spinaci | sesamo | melograno

Knusprige karamellisierte Poulardenbrust | Spinat | Sesam | Granatapfel

Crispy caramelized chicken breast | spinach | sesame | pomegranate



anini e hamburger

Sandwiches und Burger · Sandwiches and burger

Brioche & King prawns (1, 2, 3, 7, 8, 9, 10)*

31

Gamberoni black tiger | brioche | crème fraîche |
avocado | peperoncino | aneto

Gebratene Black-Tiger Riesenkrevetten | Brioche |
Crème fraîche | Avocado | Chili | Dill

Black tiger prawns | brioche | crème fraîche |
avocado | chili | dill

Giardino Burger (1, 3, 7, 8, 10)*

36

Manzo Angus | remoulade | uovo | pomodoro |
lattuga | cipolle caramellate | patatine fritte

Angus-Rind | Remoulade | Ei | Tomate | Salat |
knusprige Zwiebeln | Pommes frites

Angus beef | remoulade | egg | tomato | lettuce |
caramelized onions | french fries

Focaccia Caprese piccante (1, 7, 9, 10)*

 27

Focaccia | confit piccante pomodori cuore di bue |
mozzarella di bufala | basilico | olive

Focaccia | pikantes Konfit von Ochsenherz-Tomaten |
Büffelmozzarella | Basilikum | Oliven

Focaccia | spicy confit of oxheart tomato |
buffalo mozzarella | basil | olives



Dolci

Süsses · Sweets

Affogato al caffè (7)*

 16

Gelato soffice al caffè | panna montata | chicchi di caffè | kahlúa
Kaffee-Softeis | Schlagsahne | Kaffeebohnen | Kahlúa
Coffee soft ice cream | whipped cream | coffee beans | kahlúa

Cheese cake (1, 3, 6, 7, 8)*

19

Spuma di Philadelphia | lamponi | cioccolato | amaretti toscani
Schaum vom Philadelphia Frischkäse | Himbeeren |
Schokolade | Toskanische Makronen
Philadelphia fresh cheese foam | raspberries |
chocolate | Tuscan macaroons

Gelati e sorbetti (7)*

 4

Diversi gelati e sorbetti (a pallina)
Eis oder Sorbet nach Wahl (pro Kugel)
Ice cream or sorbet of your choice (per scoop)

Provenienza della carne // Fleischherkunft // Origin of meat

Manzo // Rind // beef – CH, IT
Maiale // Schwein // pork – CH
Pollame // Geflügel // poultry – CH

Provenienza del pesce // Fischherkunft // Origin of fish

Vongole // Venusmuscheln // venus clams – IT
Tonno // Thunfisch // tuna fish – PH, IT, ES
Branzino // Wolfsbarsch // sea bass – IT, FR
Gambero // Garnele // prawn – VT
Calamaro // Tintenfisch // squid – IT
Sogliola // Seezunge // sole – FR, EN
Cozze // Miesmuscheln // mussels – IT, ES, FR
Polpo // Oktopus // Octopus – IT, FR, CA

Prezzi in CHF, IVA inclusa
Preise in CHF inklusive MwSt
Prices in CHF including VAT



Piatto vegetariano
Vegetarisches Gericht
Vegetarian dish



Piatto senza glutine
Glutenfreies Gericht
Gluten-free dish



Piatto senza lattosio
Laktosefreies Gericht
Lactose-free dish



Piatto vegano
Veganes Gericht
Vegan dish



Piatto ayurvedico
Ayurvedisches Gericht
Ayurvedic dish

*Allergeni

*Allergene · *Allergens

Lista allergeni alimentari

- 1 Cereali con glutine
- 2 Crostacei
- 3 Uova
- 4 Pesce
- 5 Arachidi
- 6 Soia
- 7 Latte e derivati del latte
- 8 Frutta a guscio
- 9 Sedano
- 10 Senape
- 11 Semi di sesamo
- 12 Anidride solforosa e solfiti
- 13 Lupino
- 14 Molluschi

La citazione degli allergeni avviene allorquando le succitate sostanze o le risultanti dal processo sono contenute nel prodotto finale.

La denominazione dei 14 allergeni principali avviene secondo le norme stabilite dalla legge. Oltre a questi allergeni vi sono altre sostanze, per le quali potrebbero risultare allergie alimentari o intolleranze.

Nonostante un'attenta elaborazione delle nostre pietanze ed il loro processo di produzione, queste potrebbero contenere tracce di altre sostanze alimentari presenti in cucina.

Lebensmittelkennzeichnung von Allergenen

- 1 Glutenhaltiges Getreide
- 2 Krebstiere
- 3 Eier
- 4 Fische
- 5 Erdnüsse
- 6 Soja
- 7 Milch und Milchprodukte
- 8 Schalenfrüchte
- 9 Sellerie
- 10 Senf
- 11 Sesamsamen
- 12 Schwefeldioxid und Sulphite
- 13 Lupinen
- 14 Weichtiere

Eine Nennung erfolgt, wenn die bezeichneten Stoffe oder daraus hergestellte Erzeugnisse als Zutat im Endprodukt enthalten sind.

Die Kennzeichnung der 14 Hauptallergene erfolgt entsprechend den gesetzlichen Vorschriften. Es gibt darüber hinaus noch andere Stoffe, die Lebensmittelallergien oder -unverträglichkeiten auslösen können.

Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte können neben den gekennzeichneten Zutaten Spuren anderer Stoffe enthalten sein, die im Produktionsprozess in der Küche verwendet werden.

Food ingredients that must be declared as allergens

- 1 Cereals containing gluten
- 2 Crustaceans
- 3 Eggs
- 4 Fish
- 5 Peanuts
- 6 Soy
- 7 Milk and milk products
- 8 Nuts
- 9 Celery
- 10 Mustard
- 11 Sesame seeds
- 12 Sulphur dioxide and sulphites
- 13 Lupin
- 14 Molluscs

Potential allergens will be listed if the final product contains either the allergen in question or a product derived therefrom.

The 14 main allergens are labelled in accordance with the statutory provisions. There are other potential allergens that could trigger a reaction or intolerances.

Even though we take great care when preparing our dishes, they may contain traces of other allergens that are used when cooking other dishes in addition to the potential allergens specified.

