



Antipasto/Vorspeisen/Entrée/Appetizer

Uovo pochée con crema di patate aromatizzato allo zafferano, polvere di carciofi e cialda di pane

Pochiertes Ei mit Safran-Kartoffelcreme, Artischnickenpulver und Bratwaffel

Oeuf poché à la crème de pomme de terre au safran, poudre d'artichaut et galette de pain

Poached egg with saffron-flavoured potato cream, artichoke powder and bread wafer

(1a 1b 3a 3b 7a 7b)

CHF. 22. -

Hamburger vegetariano Debarcadero Homemade, pane nero, salsa tartare, insalata e patatine fritte

Debarcadero Hausgemachter vegetarischer Burger, Schwarzbrot, Tartare-sauce, Salat und Pommes

Debarcadero Burger végétarien fait maison, pain noir, sauce tartare, salade et frites

Debarcadero Homemade veggie burger, black bread, tartare sauce, salad and fries

(1a 1b 11a 11b)

CHF. 24. -

Tartare di manzo (70 gr.) con toast e burro

Rindertatar (70 gr.) mit Toast und Butter

Tartare de boeuf (70 gr.) avec toast et beurre

Beef tartare (70 gr.) with toast and butter

(1a 3a 4a 7a 10a 12a 4b 6b 7b)

CHF. 22. -

Gli allergeni sono indicati rispettivamente nella parentesi, per chiarimenti rivolgersi al personale.

Die allergene sind jeweils in Klammern angegeben, für weitere Informationen wenden Sie sich bitte an das Personal

Les allergènes sont indiqués entre parenthèses, pour plus d'informations veuillez contacter le personnel

Allergens are indicated in brackets respectively, for further information please contact the staff



Antipasto/Vorspeisen/Entrée/Appetizer

Tagliere misto locale

(prosciutto crudo, salame cinghiale, speck, bresaola, formaggio locale)

Lokale gemischte Platte (Rohschinken, Wildschweinsalami, Speck, Bresaola und Grottakäse)

Assiette mixte locale (Jambon cru, salami de sanglier, speck, bresaola et fromage Grotta)

Local mixed platter (raw ham, wildboar salami, speck, bresaola and Grotta cheese)

(12a)

CHF. 25. -

Prosciutto crudo e bufala

Rohschinken und Büffelmozzarella

Jambon cru et mozzarella di bufala

Raw ham and buffalo mozzarella

(7a)

CHF. 22. -

Insalata mista Debarcadero

(pomodori, cetrioli, olive, carote e salsa)

Gemischter Salat (Tomaten, Gurke, Oliven, Karotten und Sauce)

Salade mixte (tomates, concombre, olives, carottes et sauce)

Mixed salad (tomatoes, cucumber, olives, carrots and sauce)

(1a 3a 5a 7a 8a 10a)

CHF. 14. -

Insalata verde

Grüner Salat

Salade verte

Green salad

(1a 3a 5a 7a 8a 10a)

CHF. 11. -

Gli allergeni sono indicati rispettivamente nella parentesi, per chiarimenti rivolgersi al personale.

Die allergene sind jeweils in Klammern angegeben, für weitere Informationen wenden Sie sich bitte an das Personal.

Les allergènes sont indiqués entre parenthèses, pour plus d'informations veuillez contacter le personnel.

Allergens are indicated in brackets respectively, for further information please contact the staff.



Antipasto/Vorspeisen/Entrée/Appetizer

Insalata caprese (pomodoro e mozzarella)

Caprese-Salat (Tomate und Mozzarella)

Salade Caprese (tomate et mozzarella)

Caprese salad (tomato and mozzarella)

(1b 3b 5b 7a 8b 10b)

CHF. 18. –



Primi/Warme Vorspeisen/Premiers cours/ First courses

Spaghetti con cozze, salsa cacciucco e alga Wakame

Spaghetti mit Muscheln, Cacciucco sauce und Wakame-alge

Spaghetti aux moules, sauce cacciucco et algue Wakame

Spaghetti with mussels, cacciucco sauce and Wakame seaweed

(2a)

CHF. 23. –

Tagliatelle paglia e fieno con ragù di cinghiale e formaggio di grotta bruciato

Tagliatelle with straw and hay, wild boar ragù, and burnt cave cheese

Tagliatelles paille et foin avec ragoût de sanglier et fromage de grotte brûlé

Tagliatelle aus Stroh und Heu mit Wildschweingarum und verbranntem Höhlenkäse

(9b 8a 7b)

CHF. 23.50. –

Ravioli al limone, stracciatella di bufala e pomodorini gialli

Zitronenravioli mit Büffel-Stracciatella und gelben Kirschtomaten

Ravioles au citron, stracciatella de bufflonne, lime et tomates jaunes

Lemon ravioli with buffalo stracciatella and yellow cherry tomatoes

(7a)

CHF. 26.-

Gli allergeni sono indicati rispettivamente nella parentesi, per chiarimenti rivolgersi al personale.

Die allergene sind jeweils in Klammern angegeben, für weitere Informationen wenden Sie sich bitte an das Personal

Les allergènes sont indiqués entre parenthèses, pour plus d'informations veuillez contacter le personnel

Allergens are indicated in brackets respectively, for further information please contact the staff



Primi/Warme Vorspeisen/Premiers cours/ First courses

Risotto di stagione

Saisonalrisotto

Risotto de saison

Seasonal risotto

(7a 1a)

CHF. 25. –

Zuppa dello chef

Suppe des Küchenchefs

Soup du Chef

Chef's soup

(1b)

CHF. 13. –

Gli allergeni sono indicati rispettivamente nella parentesi, per chiarimenti rivolgersi al personale.

Die allergene sind jeweils in Klammern angegeben, für weitere Informationen wenden Sie sich bitte an das Personal

Les allergènes sont indiqués entre parenthèses, pour plus d'informations veuillez contacter le personnel

Allergens are indicated in brackets respectively, for further information please contact the staff



Secondi/Hauptgerichte/Plats principaux/Seconds

Lombata di Angus con salsa al vino ticinese, crema di patate e cipolla e ortaggi di stagione saltati

Angus-Rippchen mit Tessiner Weinsauce, Zwiebelkartoffelcreme und sautiertem saisonalem Gemüse

Côtelette d'Angus avec sauce au vin du Tessin, crème de pommes de terre à l'oignon et légumes de saison sautés

Angus rib chop with Ticino wine sauce, onion potato cream, and sautéed seasonal vegetables

(9b)

CHF. 42. –

Branzino alla ligure in salsa d'astice con ortaggi di stagione

Branzino mit Hummersauce und saisonalem Gemüse

Branzino à la ligurienne avec sauce au homard avec légumes de saison

Ligurian-style branzino with lobster sauce and seasonal vegetables

(1b 4a 2a)

CHF. 36. –

Cotoletta di pollo nostrano con Pomme e salsa tartare

Lokale Hähnchen-Cutlet mit Pommes und Tartarsauce

Cordon bleu de poulet local avec pommes et sauce tartare

Local chicken cutlet with fries and tartar sauce

(1a 3a 5b)

CHF. 30. –

Gli allergeni sono indicati rispettivamente nella parentesi, per chiarimenti rivolgersi al personale.

Die allergene sind jeweils in Klammern angegeben, für weitere Informationen wenden Sie sich bitte an das Personal

Les allergènes sont indiqués entre parenthèses, pour plus d'informations veuillez contacter le personnel

Allergens are indicated in brackets respectively, for further information please contact the staff



Secondi/Hauptgerichte/Plats principaux/Seconds

Rolle vegetariano con cavoli di Bruxelles su letto crema di sedano rappa e salsa al tamarindo

Vegetarische Rolle mit Rosenkohl auf einem Bett aus Selleriecreme und Tamarindensauce

Roulé végétarien avec choux de Bruxelles sur un lit de crème de céleri-rave et sauce au tamarin

Vegetarian roll with Brussels sprouts on a bed of celeriac cream and tamarind sauce

(1a)

CHF. 30. –

Costina cotta a bassa temperatura e salsa BBQ e Pomme

Niedrigtemperatur gegarte Rippchen mit BBQ-Sauce und Pommes

Côtelettes cuites à basse température avec sauce BBQ et pommes de terre

Low-temperature cooked ribs with BBQ sauce and fries

(4a 5b)

CHF. 35. –

Tartare di manzo (140 gr.) con toast e burro

Rindertatar (140 gr.) mit Toast und Butter

Tartare de boeuf (140 gr.) avec toast et beurre

Beef tartare (140 gr.) with toast and butter

(1a 3a 4a 7a 10a 12a 4b 6b 7b)

CHF. 36. -

Gli allergeni sono indicati rispettivamente nella parentesi, per chiarimenti rivolgersi al personale.

Die allergene sind jeweils in Klammern angegeben, für weitere Informationen wenden Sie sich bitte an das Personal

Les allergènes sont indiqués entre parenthèses, pour plus d'informations veuillez contacter le personnel

Allergens are indicated in brackets respectively, for further information please contact the staff



Contorni/Beilage/Accompagnements/Side dish

Patate saltate

Gebratene Kartoffeln

Pommes de terre sautées

Sautéed potatoes

(5b)

CHF. 8. –

Ortaggi di stagione

Saisonnales Gemüse

Légumes de saison

Seasonal vegetables

(5b)

CHF. 8. –

Gli allergeni sono indicati rispettivamente nella parentesi, per chiarimenti rivolgersi al personale.

Die allergene sind jeweils in Klammern angegeben, für weitere Informationen wenden Sie sich bitte an das Personal.

Les allergènes sont indiqués entre parenthèses, pour plus d'informations veuillez contacter le personnel.

Allergens are indicated in brackets respectively, for further information please contact the staff.



Dolci

Tiramisù

Tiramisu
(1a 7a 3a)

CHF. 9.50. –

Crème Brûlée alla vaniglia

Vanille Crème brûlée
Crème Brûlée à la vanille
Vanilla crème brûlée
(3a 7a)

CHF. 9.50. –

Torta sable con burro, nocciole e mirtilli rossi

Sablé-Torte mit Butter, Haselnüssen und roten Beeren
Tarte sablée au beurre, noisettes et canneberges
Sablé tart with butter, hazelnuts, and red berries
(3a 7a)

CHF. 10. –

Torta al cioccolato celiaco

Glutenfreier Schokoladenkuchen
Tarte au chocolat sans gluten
Gluten-free chocolate cake
(3a 7a)

CHF. 12.50. –

Gli allergeni sono indicati rispettivamente nella parentesi, per chiarimenti rivolgersi al personale.
Die Allergene sind jeweils in Klammern angegeben, für weitere Informationen wenden Sie sich bitte an das Personal.
Les allergènes sont indiqués entre parenthèses, pour plus d'informations veuillez contacter le personnel.
Allergens are indicated in brackets respectively, for further information please contact the staff.



Pinze

Margherita

Margherita

CHF. 15. –

(1a 7a)

Vegetariana

Vegetarische Pizza

Pizza Végétarienne

Vegetarian Pizza

CHF. 17. –

(1a 7a 5b)

Bufalina

Pizza mit Büffelmozzarella

Pizza à la mozzarella de bufflonne

Buffalo Mozzarella pizza

CHF. 18. –

(1a 7a)

Bresaola

Pizza mit Bresaola (Luftgetrocknetes Rindfleisch)

Pizza à la bresaola (Beauf séché à l'air)

Bresaola Pizza (air-dried beef)

CHF. 19. –

(1a 7a)

Prosciutto crudo

Pizza mit Rohschinken

Pizza au jambon cru

Raw Ham (prosciutto) Pizza

CHF. 20. –

(1a 7a)

Gli allergeni sono indicati rispettivamente nella parentesi, per chiarimenti rivolgersi al personale.

Die Allergene sind jeweils in Klammern angegeben, für weitere Informationen wenden Sie sich bitte an das Personal.

Les allergènes sont indiqués entre parenthèses, pour plus d'informations veuillez contacter le personnel.

Allergens are indicated in brackets respectively, for further information please contact the staff.



Snacks

Maxitoast

CHF. 18. –

(7a)

Tagliere misto locale

(prosciutto crudo, salame cinghiale, speck, bresaola, formaggio locale)

Lokale gemischte Platte (Rohschinken, Wildschweinsalami, Speck, Bresaola und Grottakäse)

Assiette mixte locale (Jambon cru, salami de sanglier, speck, bresaola et fromage Grotta)

Local mixed platter (raw ham, wildboar salami, speck, bresaola and Grotta cheese)

CHF. 25. –

(7a)

Insalata caprese (pomodoro e mozzarella)

Caprese-Salat (Tomate und Mozzarella)

Salade Caprese (tomate et mozzarella)

Caprese salad (tomato and mozzarella)

CHF. 18. –

(1b 7a 5b)

Patatine fritte

Pommes Frites

Frites

French Fries

CHF. 8. –

(5b)

Gli allergeni sono indicati rispettivamente nella parentesi, per chiarimenti rivolgersi al personale.

Die Allergene sind jeweils in Klammern angegeben, für weitere Informationen wenden Sie sich bitte an das Personal.

Les allergènes sont indiqués entre parenthèses, pour plus d'informations veuillez contacter le personnel.

Allergens are indicated in brackets respectively, for further information please contact the staff.

Risotto di stagione

Tagliatelle paglia e fieno con ragù di cinghiale e formaggio di grotta bruciato

Raviole al limone, burrata, lime e pomodorini gialli

Zuppa dello chef

Lombata di Angus con salsa al vino ticinese, crema di patate cipolla e ortaggi di stagione saltati

Coregone in crosta verde in salsa d'astice cin ortaggi di stagione

Cotoletta di pollo nostrano con Pomme e salsa tartare

Rolle vegetariano con cavoli di Bruxelles su letto crema di carciofi e salsa al tamarindo

Costina cotta a bassa temperatura e sala BBQ e pommes

Tartare con midollo

Contorni

Patate saltate

Ortaggi di stagione

Dolci

Tiramisu

Creme Brulè alla vaniglia

Torta sable con burro, nocciole e mirtilli rossi

Torta al cioccolato ciliaco

Insalata Nizzarda (uova, tonno, olive, cipolla, pomodori, patate e cetrioli

Nizza-Salat (Eier, Thunfisch, Oliven, Zwiebeln, Tomaten, Kartoffeln und Gurken)

Salade niçoise (oeuf, thon, olives, oignon, tomate, pommes de terre et concombre)

Nicoise salad (egg, tuna, olives, onion, tomato, potatoes and cucumber)

(4a 3b)

CHF. 23. –

Gli allergeni sono indicati rispettivamente nella parentesi, per chiarimenti rivolgersi al personale.

Die allergene sind jeweils in Klammern angegeben, für weitere Informationen wenden Sie sich bitte an das Personal

Les allergènes sont indiqués entre parenthèses, pour plus d'informations veuillez contacter le personnel

Allergens are indicated in brackets respectively, for further information please contact the staff