



*“CUCINARE È COME AMARE.....
O CI SI METTE L’ANIMA, O SI RINUNCIA”
Donato Molle; Executive Chef*

Antipasti



Insalata Mista di Stagione

13.-

Gemischter Salat der Saison
Salade Mêlée de Saison
Mixed Season Salad



Millefoglie di Melanzane Vegana

22.-

Vegane Auberginen Auflauf
Millefeuille d'Aubergines Végane
Vegan Egg Plant « Mille-feuille »



Gazpacho di Fragole con Popcorn di Ceci Soffiati

20.-

Herberen Gazpacho mit Kichererbsen-Popcorn
Gazpacho de Fraises avec Popcorn de Pois Chiches
Strawberry Gazpacho with Puffed Chickpea Popcorns

Ceviche di Ricciola con Latte di Cocco e Cialda di Riso Nero Soffiato

28.-

Ceviche von der Gelbschwanzmakrele mit Kokosmilch und schwarzer Puffreiswaffel
Ceviche de Sériole avec Lait de Coco et Galette de Riz Noir Soufflé
Amberjack Ceviche with Coconut Milk and Puffed Black Rice Waffle

Battuta di Manzo Svizzero con le sue Salse

32.- / 38.-

e Chutney di Pesche, 140gr o 200gr

Tartar vom Rind und seine Saucen, serviert mit Pfirsich-Chutney, 140gr oder 200gr
Tartare de Bœuf Suisse accompagné de ses Sauces et Chutney de Pêches, 140gr ou 200gr
Swiss Beef Tartar served with his Sauces and Peach Chutney, 140gr or 200gr

La Nostra Caesar Salad con Pollo o Gamberi

24.-/27.-

Caesar-Salat mit gebratenen Hähnchenstreifen oder mit Garnelen
Notre Salade César avec Poulet ou Crevettes
Our Caesar Salad with Chicken or Shrimps



Primi

Paccheri all'Astice con la sua Bisque e Clorofilla di Basilico 32.-

Paccheri mit Hummer, seine « Bisque » und Basilikum-Coulis

Paccheri au Homard et sa Bisque avec Coulis de Basilique

Paccheri with Lobster, Lobster-Bisque and Basil Coulis



Chicche di Patate allo Zafferano su Fonduta di Formaggio e Fiori di Zucca 27.-

Safran Gnocchi mit Käsefondue und frittierte Zucchini-Blüten

Gnocchi de Pommes de Terre Safranés sur Fondue de Fromage et Fleurs de Courge

Saffron Potatoes Gnocchi with Cheese Fondue and Pumpkin Flowers

Risotto al Nero di Seppia, Zeste di Lime e Carpaccio di Gambero Rosso 32.-

Risotto mit Sepiatinte, Limettenzeste und Carpaccio von der roten Garnele

Risotto à l'encre de Seiche, Zestes de Lime et Carpaccio de Crevette Rouge

Creamy Risotto with Squid Ink, Lime Zest and Red Prawns Carpaccio



Penne alla Carbonara Vegana con Tofu 26.-

Vegane Penne alla Carbonara mit Tofu

Penne à la Carbonara Végane avec Tofu

Penne alla Carbonara with Tofu

La Vera Ricetta dello Spaghetti alla Carbonara 28.-

Spaghetti alla Carbonara, nach Original Rezept

La Vraie Recette des Spaghetti à la Carbonara

The Real Recipe of the Spaghetti alla Carbonara

Lasagne della Tradizione Emiliana Fatte in Casa 26.-

Lasagne Bolognese "hausgemacht"

Lasagne à la Bolognese Fait Maison

Home Made Lasagne Bolognese



Secondi

Magatello di Vitello al Punto Rosa con Salsa Tonnata e Perle di Limone e Pepe 38.-

Rosa Gebraten "Vitello Tonnato", Thunfischsauce mit Zitronen-Pfeffer-Perlen
"Vitello Tonnato" Rosé avec Perles de Citron et Poivre
Pink-Cooked Veal "Vitello Tonnato" with Tuna Sauce and Lemon-Pepper Pearls

Tataki di Saku di Tonno in Crosta di Sesamo con Alga Wakame 39.-

Tataki vom Thunfisch-Saku in einer Sasamkruste mit Wakame Algen
Tataki de Saku de Thon en Croute de Sésame avec Algues Wakame
Sesame Seared Tuna Tataki with Wakame Seaweed

Novotel Cheese Burger con Formaggio d'Alpe Ticinese, Pomodoro, Guanciale e Cipolla Rossa 35.-

Novotel Cheese Burger mit Tessiner Alp Käse, Tomaten, Bacon und rote Zwiebeln
Novotel Burger avec Fromage d'Alpage Tessinois, Tomates, Bacon et Oignon Rouge
Novotel Burger with Ticino Alps Cheese, Tomatoes, Bacon and Red Onion



Straccetti di Pollo Vegano al Curry e Baby Pannocchia 33.-

Veganes Hähnchencurry mit Baby Maiskolben
Poulet Végan au Curry avec Épis de Maïs
Vegan Curry Chicken with Baby Corn

Darna di Salmone Scozzese in Crosta di Anacardi e Pepe di Timut 38.-

Schottisches Lachssteak in einer Cashewnuss Kruste mit Timut Pfeffer
Darne de Saumon Écossais en Croute de Noix de Cajou et Poivre Timut
Scottish Salmon Steak in a Cashew Nuts and Timut Pepper Crust

Tutti i nostri secondi piatti sono serviti con un contorno a scelta
Alle unsere Hauptgerichte werden mit einer Beilage nach Wahl serviert
Tous nos plats principaux sont servis avec un accompagnement à choix
All our mains are served with a side dish of your choice

Contorni:

Verdure Brasate

Geschmortes Gemüse
Légumes Braisés
Braised Vegetable

Insalatina Mista

Gemischter Salat
Salade Mêlée
Mixed Salad

Patatine Fritte

Pommes Frites
Frites
French Fries

Patate Novelle alla Paprica

Frühkartoffeln mit Paprika
Pommes Nouvelles à la Paprika
Early Potatoes with Paprika





The OLEA's Butcher Menu



- **Tagliata di Manzo (CH)** ca. 250 gr. CHF 45.-
Beef Entrecote "Tagliata"
- **Petto di Anatra**
con Riduzione all'Arancia (FR) ca. 250 gr. CHF 35.-
Duck Breast with Orange Sauce
- **Ribeye Ojo de Agua (AG)** ca. 250 gr. CHF 47.-
Rib-Eye Ojo de Agua



- **Carré CBT (CH)** ca. 500 gr CHF 35.-
Slow Cooked Spare-Ribs



- **Tagliata di Petto di Pollo CBT (CH/PL)** ca. 220 gr. CHF 30.-
Chicken Breast "Tagliata"



- **Tomino alla Griglia (CH)** ca. 220 gr. CHF 22.-
Grilled Swiss "Tomme" Cheese

Tutte le nostre proposte alla griglia sono accompagnate da salse e un contorno a scelta

Alle unsere Grill Gerichte werden mit einer Beilage nach Wahl serviert

Every grilling recipe will be served with sauces and a side dish of your choice

Contorni:

Verdure Brasate

Geschmortes Gemüse
Légumes Braisés
Braised Vegetable

Insalatina Mista

Gemischter Salat
Salade Mêlée
Mixed Salad

Patatine Fritte

Pommes Frites
Frites
French Fries

Patate Novelle alla Paprika

Frühkartoffeln mit Paprika
Pommes Nouvelles à la Paprika
Early Potatoes with Paprika



Desserts



Tiramisù della Tradizione Fatto in Casa

15.-

Das klassische hausgemachte Tiramisu
Le Véritable Tiramisu Fait Maison
Authentic Home-Made Tiramisu



Magnum di Semifreddo ai Frutti Tropicali Glassato al Cioccolato Bianco

15.-

Semifreddo-Magnum an tropischen Früchten, überzogen mit weisser Schokolade
Magnum de Semifreddo aux Fruits Tropicaux Glacé au Chocolat Blanc
Magnum of Tropical Fruit Semifreddo Glazed with White Chocolate



Morbido al Limone di Sorrento e Sorbetto al Basilico

15.-

Weiches Sorrento-Zitronen Pannacotta mit Basilikum-Sorbet
Panna Cotta Moelleuse au Citron de Sorrento et Sorbet au Basilic
Soft Sorrento Lemon Panna Cotta with Basil Sorbet



Pavlova Vegana con Crema Fresco di Mandorle e Frutti di Bosco

15.-

Vegane Pavlova mit Mandelcreme und Beeren
Pavlova Végane avec Crème d'Amandes et Fruits rouges
Vegan Pavlova with Almond Cream and Berries



Tortino Caldo al Cioccolato Fondente e Farina Bona con Gelato (15 min)

15.-

Schokoladenküchlein serviert mit hausgemachter «Farina Bona» Eiscreme
Moelleux au Chocolat avec Glace Artisanale à la « Farina Bona »
Hot Chocolate Lava Cake with Home Made "Farina Bona" Ice-Cream



Gelato di Nostra Produzione

5.-/pallina

I gelati sono di nostra produzione, i gusti variano in base alla disponibilità del prodotto fresco. Il nostro personale sarà lieto di indicarvi le nostre proposte.

Unser Eis ist hausgemacht, die Geschmackssorten variieren je nach Verfügbarkeit des frischen Produktes.
Fragen Sie unsere Servicemitarbeiter nach den verfügbaren Sorten.

Les glaces sont fabriquées par nos soins, les goûts varient en fonction de la disponibilité du produit frais. Notre personnel se fera un plaisir de vous montrer nos propositions.

The ice creams are home-made, the flavors vary depending on the availability of the fresh product. Our staff will be happy to show you our proposals.



Dia un'occhiata alla nostra vinoteca per scoprire le nostre etichette

Schauen Sie in unserer Vinothek vorbei und entdecken Sie unsere Weinauswahl

Découvrez nos étiquettes dans notre vinothèque

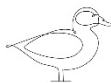
Take a look at our wine shop to discover our labels



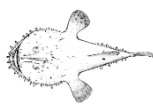
Provenienza delle Carni e dei Pesci

Origins of Meat and Fish

Carni / Meat

• Manzo Beef		CH / AG / DE
• Vitello Veal		CH
• Maiale Pork		CH / IT
• Agnello Lamb		CH / IR
• Pollo Chicken		CH / PL
• Tacchino Turkey		CH / HU
• Anatra Duck		FR

Pesci / Fish

• Salmone Salmon		NO/GB
• Tonno Tuna		VNM
• Rana Pescatrice Monkfish		IS
• Orata Sea bream		TR
• Spigola Sea bass		TR
• Gambero Prawns		AG / IT
• Astice Lobster		CA

