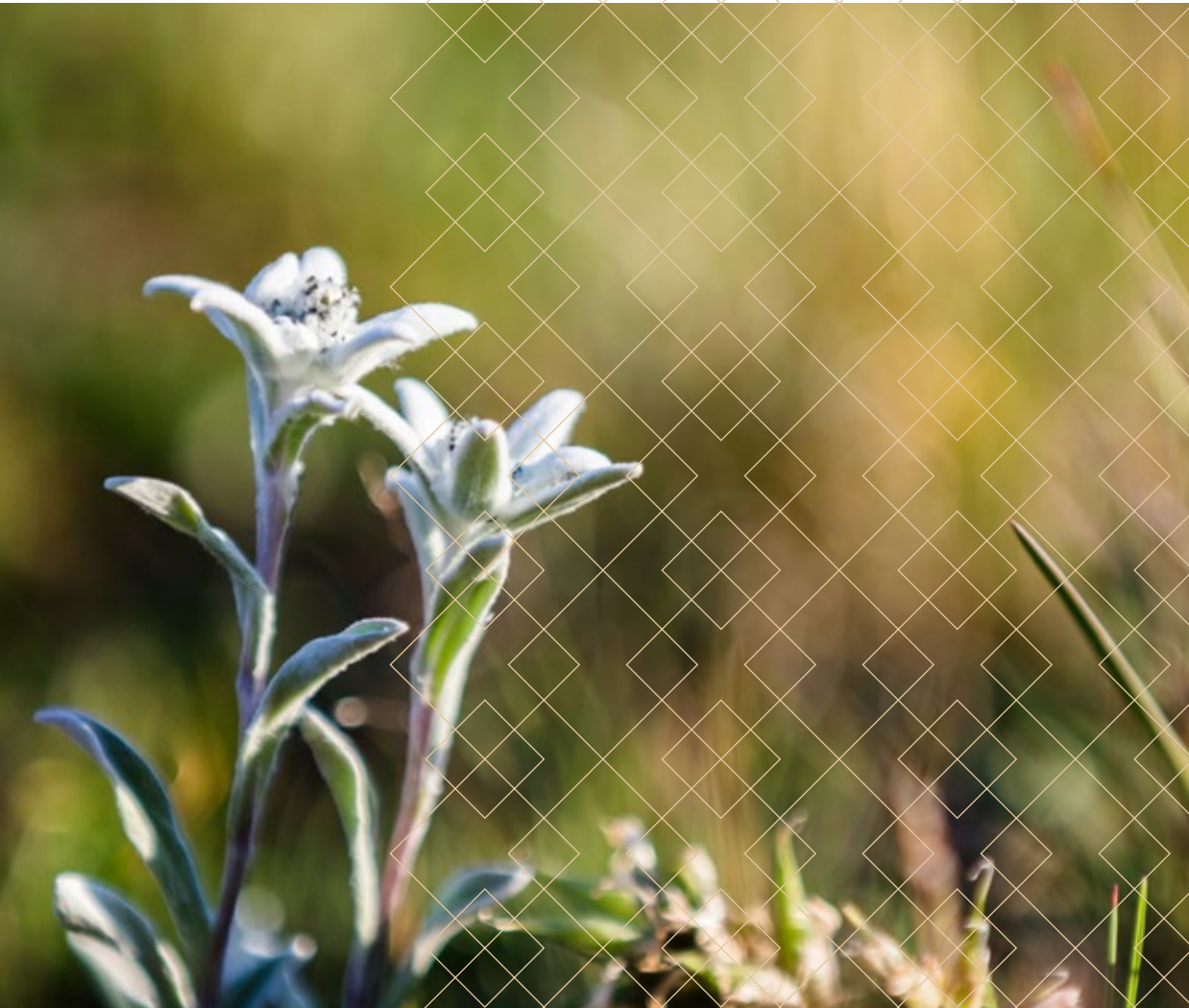




Listino prezzi

Preisliste



Prepariamo tutte le nostre pietanze e torte in capanna,
il pane viene cotto con cereali bio macinati sul momento.
Quando possibile comperiamo prodotti freschi
e/o bio della regione.

Carne: origine CH (macelleria Loredana e Fausto Piccoli, Piotta)
Uova: ticinesi da allevamento all'aperto

*Alle unsere Gerichte und Kuchen bereiten wir von Grund auf
in der Hütte zu.
Brot backen wir mit selbstgemahlenem Bio-Getreide.
Beim Einkaufen legen wir Wert auf Frisch- und/oder
Bioprodukte aus der Region.*

*Fleisch: Herkunft CH (Metzgerei Loredana e Fausto Piccoli, Piotta)
Eier: Tessin aus Freilandhaltung*

Benvenuti

Willkommen

“

Il cliente è il visitatore più importante che possa entrare in casa nostra.
Egli non dipende da noi, ma noi da lui.
Non interrompe il nostro lavoro perché ne è lo scopo.
Egli non è estraneo ai nostri affari ma ne fa parte.
Non gli facciamo un favore servendolo,
è lui che lo fa a noi dandoci l'opportunità di servirlo.

”

Mahatma Gandhi

“

*Der Gast ist der wichtigste Besucher in unserem Hause.
Er ist nicht von uns abhängig. Wir sind von ihm abhängig.
Er unterbricht unsere Arbeit nicht, sondern er ist Ziel und Zweck unserer Arbeit.
Für unsere Aufgabe ist er kein Außenstehender. Er ist Teil unserer Aufgabe.
Wir tun ihm keinen Gefallen, wenn wir ihm eine Dienstleistung erweisen.
Er tut uns einen Gefallen, indem er uns die Möglichkeit dazu bietet.*

”

Mahatma Gandhi





I classici

PIATTI FREDDI

Porzione di formaggio dell'alpe
10

Porzione di formaggella
8

Formaggino
6

Piatto di formaggio
15

Salametto
7

Piatto Corno Gries
20

Torte fatte in capanna
5

PIATTI CALDI

Minestra del giorno
9

Gnocchi burro salvia
14

Polenta e carne
20

Polenta e formaggio dell'alpe
15

Polenta e gorgonzola
15

Polenta e uova
12

Polenta e latte
9

Bevande

BEVANDE CALDE

Espresso
3

Espresso corretto
4

Caffè tazza grande
4

Cappuccino
5

Caffè Corno Gries
8

Tè vari
3

Tè vari 1 l
6

Ovomaltina, cioccolata
4

BEVANDE FREDDE

Acqua gasata 0.5 l
3

Acqua gasata 1.5 l
7

Gazzosa, Rivella e Schorle 0.5 l
5

Gazzosa artigianale al limone o al mandarino 0.35 l
5

Tè freddo "Tisana di Olivone" 0.5 l
5

Sciroppo fatto in casa al sambuco o allo zenzero 0.3 l
2.50

BIRRE E MOSTO

Gottardo 0.5 l
6

Gottardo 0.33 l
4.50

Birra artigianale Mater 0.33 l
7


Mosto Ramseier alcolico 0.49 l
6

Mosto Ramseier analcolico 0.49 l
6


Feldschlösschen analcolica 0.5 l
5.50

Vini e digestivi


BIANCHI

Tisin Bianco 5 dl 
Gialdi – pinot bianco, chardonnay, merlot


16

Vino Corno Gries 7.5 dl 
Cuvée Tamborini – pinot bianco, chardonnay, merlot

32


Giullare 7.5 dl 
Fawino – merlot

35


Tre Talenti 7.5 dl 
Tamborini/Mathier/Bärtsch – merlot, heida, pinot nero

45


ROSSI

Tisin Rosso 5 dl 
Gialdi – merlot


16

Vino Corno Gries 7.5 dl 
Cuvée Tamborini – merlot


32

Cantastorie 7.5 dl 
Fawino – merlot


35

Quarzader 7.5 dl 
Pierluigi Alberio – merlot, cabernet franc

40

Tre Talenti 7.5 dl 
Tamborini/Mathier/Bärtsch – merlot, cornalin, pinot nero

45

La Brunasca 7.5 dl 
nero d'avola

25



VINI AL BICCHIERE

Tisin Bianco e Tisin Rosso

1 dl – 3.50

2 dl – 7

3 dl – 10

Vino Corno Gries, bianco e rosso

1 dl – 5

2 dl – 10

3 dl – 14

5 dl – 23

DIGESTIVI

Amari diversi 4 cl

5

Grappa, nocino, limoncino e liquori vari 2 cl

5