



Pool and Lounge Menu

Insalate del nostro orto / *Salads from our garden*

Verde / <i>Green salad</i>	CHF 10.-
Mista / <i>Mixed salad</i>	CHF 12.-
Pomodori / <i>Tomatoes salad</i>	CHF 15.-
Caprese / <i>Caprese salad (7a)</i>	CHF 19.-
Caesar Salad (<i>1a 7a 9b</i>)	CHF 22.-
Cous-cous con piccole verdure, menta, uvetta e mandorle / <i>Cous-cous with small vegetables, mint, raisins and almond (1a 8a)</i>	CHF 21.-

Antipasti / *Appetizer*

Tartare di manzo con stracciatella, pistacchio e pane carasau <i>Beef tartare with stracciatella, pistachio and carasau bread (1a 8a 1a)</i>	CHF 30.-
Tartare di pescato con avocado, semi di sesamo e frutto della passione <i>Fish tartare with avocado, sesame seeds and passion fruit (4a 11a)</i>	CHF 29.-
Polpette di ceci con salsa alla panna acida <i>Chickpea balls with sour cream sauce (1b 5b 6b 11b)</i>	CHF 22.-
Prosciutto crudo Castello (con melone o mozzarella di bufala) <i>Castello raw ham (with melon or buffalo mozzarella) (7a)</i>	CHF 25.-

Primi piatti / *First dishes*

Tagliolino della casa al pomodoro del nostro orto <i>Homemade tagliolini with tomatoes from our garden (1a 3a)</i>	CHF 22.-
Trofie al pesto genovese <i>Trofie with Genoese pesto (1a)</i>	CHF 25.-
Tonnarello della casa al ragù di mare <i>Homemade tonnarello with seafood ragout (4a 1a 3a)</i>	CHF 29.-
Parmigiana di melanzane <i>Eggplant parmigiana (7a 9b)</i>	CHF 25.-

Alla griglia / *From our grill*

Pescato del giorno / <i>Fish of the day</i> (4a 9b)	prezzo di mercato / market price
Carne del giorno / <i>Meat of the day</i> (9b)	prezzo di mercato / market price
Galletto alla diavola (400 / 500 gr) / <i>Spicy dry rubbed whole chicken (400 / 500 gr)</i>	CHF 36.-
Luganighetta / <i>Porc sausage from Ticino</i>	CHF 22.-
Bratwurst / <i>Veal sausage</i>	CHF 22.-
Luganiga vegana / <i>Vegan sausage</i> (6B 9B)	CHF 26.-

Pinse & Sandwiches

Pinsa romana	CHF 25.-
Toast (prosciutto e formaggio) / <i>Toast (ham and cheese)</i> (1a 7a)	CHF 15.-
Hamburger (1a 7a)	CHF 26.-
Hamburger vegano / <i>Vegan Burger</i> (1a 9b 10b 11b)	CHF 26.-
Piadina pollo, avocado e maionese al lime / <i>Piadina with chicken, avocado and lime mayonaise</i> (1a 3a)	CHF 25.-
Trancio di pizza / <i>Pizza slice</i> (1a 7a)	CHF 18.-

Contorni / *Side dishes*

Patate fritte / <i>French fries</i>	CHF 8.-
Patate al forno / <i>Baked potatoes</i>	CHF 8.-
Verdura del giorno / <i>Vegetable of the day</i>	CHF 8.-

Dessert

Gelato (pallina) / <i>Icecream (scoop)</i> (7a)	CHF 4.-
Dessert del giorno / <i>Dessert of the day</i>	CHF 11.-
Tagliata di frutta fresca secondo disponibilità / <i>Fresh fruit sliced upon availability</i>	CHF 9.-

GRAND CLASSIC COCKTAIL

Americano Campari Bitter, Vermouth del Professore, Soda Water	CHF 15.-
Negroni Campari Bitter, Vermouth del Professore, Gin Mare	CHF 15.-
Spritz Campari, Aperol o St Germain, Prosecco, Soda Water	CHF 15.-
Moscow Mule Belvedere Pure Vodka, Lime Juice, Fresh Ginger Juice, Fewer Tree Ginger Beer	CHF 15.-
Mojito Baccardi Rum, Sugar, Soda Water, Lime, Mint	CHF 15.-

MOCKTAIL

Fresh and Easy Estratto di Mela Verde, Centrifuga di Zenzero, Succo di Mirtillo Rosso e Lime <i>Green Apple Juice, Ginger, Lime Juice, Cranberry Juice and Mint</i>	CHF 15.-
My Tropical Island Estratto di Ananas, Sciroppo di Mango, Succo di Limone e Chinotto San Pellegrino <i>ineapple Juice, Mango Syrup, Lemon Juice, Chinotto San Pellegrino and Mint</i>	CHF 15.-

CARTA VINI / WINE LIST

Bollicine / Sparkling Wine



Veuve Cliquot Reserve Cuvèe <i>Chardonnay, Pinot Nero e Pinot Meunier</i>	S.A.	Marme	CHF 20.-	90.-
Veuve Cliquot Prestige Rosé <i>Chardonnay e Pinot Nero</i>	S.A.	Marme	CHF 25.-	120.-

Vini bianchi / White Wine

Cloudy Bay – Chardonnay <i>Chardonnay</i>	2021	New Zealand	CHF 15.-	70.-
Cloudy Bay – Sauvignon Blanc <i>Sauvignon Blanc</i>	2021	New Zealand	CHF 16.-	75.-

Vini rossi / Red Wine

Terrazas – Malbec <i>Malbec</i>	2017	Argentina	CHF 12.-	35.-
------------------------------------	------	-----------	----------	------

Vini rosé / Rose Wine

Whispering Angel Rosé <i>Grenache e Semmillon</i>	2020	Cote de Provence	CHF 14.-	55.-
--	------	------------------	----------	------

GIN TONIC

Gin del Professore Madame	CHF	18.-
Gin del Professore Monsieur	CHF	19.-
Caprisius	CHF	20.-
Bisbino	CHF	18.-
Gin Mare Capri	CHF	20.-
Tanqueray 10 London Dry	CHF	18.-
Gin Malfy Limone	CHF	18.-
Monkey 47	CHF	18.-
Portofino	CHF	15.-
Gin Mare	CHF	20.-
Plymouth	CHF	18.-

VODKA TONIC

Belvedere Pure	CHF	15.-
Grey Goose	CHF	17.-
Absolute Elyx	CHF	18.-
Beluga Gold	CHF	25.-

Vodka o Gin Tonic Water Pairing

Tonic Water Neo Mendrisio (Herbal)
Tonic Water Henry Thomas (Dry)
Tonic Water Fewer Tree Mediterranean (Floréal)
Tonic Water 1724 (Sweet)

OUR HOMEMADE RUM

Coconut Rum	CHF	12.-
Litchee Rum	CHF	12.-
Vanilla Rum	CHF	12.-
Cinnamon Rum	CHF	12.-
Mandarin Rum	CHF	12.-
Eminente	CHF	20.-

TEQUILA

Volcan de mi Tierra Tequila	CHF	15.-
Patron Reposado	CHF	19.-
Jose Cuervo Reposado	CHF	17.-

MEZCAL

Montelobos	CHF	20.-
Le Tribute Joven	CHF	18.-

GRAPPA

Brivio Eleganzia Barrick	CHF	30.-
Brivio Moscato Grappa	CHF	15.-

SAKÈ

Genji Rice Sakè	CHF	15.-
-----------------	-----	------

BRANDY

Brandy de Jerez Gran Solera Reserva	CHF	18.-
Brandy Lepanto Solera Gran Reserva	CHF	19.-
La Vecchia Romagna	CHF	15.-

COGNAC

Remy Martin V.S.O. P	CHF	15.-
Hennessy V.S.	CHF	16.-
Rare Fine Champagne V.S.O. P	CHF	20.-
Vielle Fine Champagne XO	CHF	24.-

ARMAGNAC

Bas Armagnac G. Assemblage 30 Ans	CHF	23.-
Bas Armagnac G. Assemblage 40 Ans	CHF	30.-

WHISKY, WHISKEY AND BOURBON

Ardbeg Scotch Whisky Single 10 years	CHF	12.-
Talisker Scotch Whisky Single 10 years	CHF	13.-
Glenlivet Scotch Whisky Single 15 years	CHF	14.-
Whistle Pig Rye Whiskey 10 years	CHF	15.-
Jack Daniel Tripple Mash Whiskey	CHF	12.-
Wild Turkey Rare Breed Bourbon	CHF	13.-
Knob Creek Kentucky Bourbon	CHF	13.-

CALVADOS

Pays D'Auge Selection Urs 15 Ans	CHF	25.-
----------------------------------	-----	------

LIQUOR

Cynar	CHF	12.-
Baileys	CHF	12.-
Amaro di Saronno	CHF	12.-
Amaro Averna	CHF	12.-
Liquore Nocino	CHF	12.-
Fernet Branca	CHF	12.-
Branca Menta	CHF	12.-
Braulio Reserva	CHF	12.-
Amaro Montenegro	CHF	12.-
Amaro Lucano	CHF	12.-
Sambuca Molinaro	CHF	12.-
Limoncello	CHF	12.-
Amaro del Capo	CHF	12.-
Liquirice Liquor	CHF	12.-
Amaro Generosi	CHF	12.-

SOFT DRINK

Coca Cola	CHF	6.-
Coca Cola Zero	CHF	6.-
Gazzosa San Nicolao	CHF	6.-
Chinotto Lurisia	CHF	6.-
Aranciata Lurisia	CHF	6.-
Ginger Beer Fewer Tree	CHF	6.-
Tonic Water Neo Mendrisio	CHF	6.-
Tonic Water Henry Thomas	CHF	6.-
Tonic Water Fewer Tree Mediterranean	CHF	6.-
Crodino	CHF	6.-
Red Bull	CHF	6.-
Lemon or Peach Iced Tea	CHF	6.-

SUCCHI E SPREMUTE *JUICES AND FRESH EXTRACTION*

Pineapples	CHF	6.-
Peach	CHF	6.-
Red Orange	CHF	6.-
Tomato	CHF	6.-
Strawberry	CHF	6.-
Fresh Orange or Grapefruit Juice	CHF	9.-
Seasonal Fresh Vegetable and Fruit Centrifuge	CHF	14.-
Fresh fruit Smoothies of the Day	CHF	12.-

BIRRE / BEER

San Gottardo Premium beer	CHF	8.-
San Martino La Helles Blonde	CHF	8.-
San Martino La Rossa	CHF	8.-
San Martino Kurt American Ale	CHF	10.-
Heineken Zero	CHF	6.-

ACQUA / WATER

Valser 75 Cl Naturale / Flat	CHF	8.-
Valser 75 Cl Gasata / Sparkling	CHF	8.-
Valser 50 Cl Naturale / Flat	CHF	5.-
Valser 50 Cl Gasata / Sparkling	CHF	5.-

CAFFETTERIA / CAFETERIA

Espresso	CHF	4.-
Espresso Decaf	CHF	4.-
Espresso Macchiato	CHF	4.50
Double Espresso	CHF	5.-
Latte Macchiato	CHF	5.-
Cappuccino	CHF	5.-
Ginseng & orzo	CHF	4.50
Tea & Herbal Selection	CHF	6.-
Filtered Coffee	CHF	4.50

TABELLA ALLERGENI

Contiene Contient Enthält Contains		Può contenere Peut contenir Es kann enthalten May contain	
1a	 Cereali, Glutine, <i>Céréales, Gluten</i> Glutenhaltiges Getreide, <i>Cereals, Gluten</i>	1b	 Cereali, Glutine, <i>Céréales, Gluten</i> Glutenhaltiges Getreide, <i>Cereals, Gluten</i>
2a	 Crostacei, <i>Crustacés,</i> Krebstiere, <i>Crustacea</i>	2b	 Crostacei, <i>Crustacés,</i> Krebstiere, <i>Crustacea</i>
3a	 Uova, <i>Oeufs,</i> Eier, <i>Eggs</i>	3b	 Uova, <i>Oeufs,</i> Eier, <i>Eggs</i>
4a	 Pesce, <i>Poissons,</i> Fische, <i>Fish</i>	4b	 Pesce, <i>Poissons,</i> Fische, <i>Fish</i>
5a	 Arachidi, <i>Arachides,</i> Erdnüsse, <i>Peanuts</i>	5b	 Arachidi, <i>Arachides,</i> Erdnüsse, <i>Peanuts</i>
6a	 Soia, <i>Soja,</i> Sojabohnen, <i>Soy</i>	6b	 Soia, <i>Soja,</i> Sojabohnen, <i>Soy</i>
7a	 Latte, lattosio <i>Lait, lactose</i> Milch, Laktose <i>Milk, Lactose</i>	7b	 Latte, lattosio <i>Lait, lactose</i> Milch, Laktose <i>Milk, Lactose</i>
8a	 Frutta a guscio, Noci. <i>Fruits à coque dure, Noix</i> Hartschalenobst, Nüsse, <i>Tree Nuts, Nuts</i>	8b	 Frutta a guscio, Noci. <i>Fruits à coque dure, Noix</i> Hartschalenobst, Nüsse, <i>Tree Nuts, Nuts</i>
9a	 Sedano, <i>Céleri,</i> Sellerie, <i>Sellerie,</i> <i>Celery</i>	9b	 Sedano, <i>Céleri,</i> Sellerie, <i>Sellerie,</i> <i>Celery</i>
10a	 Senape, <i>Moutarde,</i> Senf, <i>Mustard</i>	10b	 Senape, <i>Moutarde,</i> Senf, <i>Mustard</i>
11a	 Sesamo, <i>Sésame,</i> Sesamesamen, <i>Sesame seeds</i>	11b	 Sesamo, <i>Sésame,</i> Sesamesamen, <i>Sesame seeds</i>
12a	 Anidride solforosa, solfiti ¹ <i>Anhydride sulfureux, sulfites ¹</i> Schwefeldioxid, Sulfite ¹ <i>Sulfur dioxide, Sulfites ¹</i>	12b	 Anidride solforosa, solfiti ¹ <i>Anhydride sulfureux, sulfites ¹</i> Schwefeldioxid, Sulfite ¹ <i>Sulfur dioxide, Sulfites ¹</i>
13a	 Lupini, <i>Lupins,</i> Lupinen, <i>Lupines</i>	13b	 Lupini, <i>Lupins,</i> Lupinen, <i>Lupines</i>
14a	 Molluschi, <i>Mollusques</i> Weichtiere, <i>Mollusks</i>	14b	 Molluschi, <i>Mollusques</i> Weichtiere, <i>Mollusks</i>