

Ristorante da capo



Cari ospiti!

Siamo lieti di accogliervi nel Ristorante- Gilda “da capo” per viziervi con i migliori prodotti dalla cucina e dalla cantina.

Proponiamo pietanze regionali e alcune specialità della casa, preparate con prodotti di stagione, freschi del mercato. La nostra piccola ma preziosa scelta di vini merita di essere scoperta.

Buon appetito e salute!

Roger Nanzer con i suoi collaboratori

Informi il nostro personale se nelle nostre pietanze sono presenti prodotti che le causano allergie o intolleranze.



Geschätzte Gäste!

Wir freuen uns, Sie im Gilde-Ristorante „da capo“ zu empfangen und Sie mit dem Besten aus Küche und Keller zu verwöhnen. Unsere Küche ist auf saisonale und marktfrische Produkte ausgerichtet. Neben regionalen Köstlichkeiten bieten wir hauseigene Spezialitäten und dazu eine kleine, aber feine Weinauswahl.

Guten Appetit und „Salute!“

Roger Nanzer und das Arancio-Team

Über Zutaten in unseren Gerichten die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeiter!



Ristorante da capo

Offerta primaverile della cucina

Unser Frühlingsspeiseangebot

Piatto forte / Antipasto
Hauptgang / Vorspeise

Antipasti / Vorspeisen

Formaggino fresco di capra, servito tiepido
con pane alla frutta, concassè di pomodori,
olive nere e insalata primaverile

CHF 11.50 / 17.50

Einheimischer lauwarm servierter Ziegenkäse
mit Früchtebrot, Tomaten und schwarzen Oliven
auf Frühlingssalatbouquet

Carpaccio di vitello con roquefort della Vallemaggia
Zart geschnittenes Carpaccio vom jungen Kalb
belegt mit Roquefortkäse aus dem Maggiatal

CHF 18.50 / 23.50

Insalata primaverile con polipo grigliato

CHF 22.00

Bunt gemischter Frühlingssalat mit gegrilltem Tintenfisch

Vegetariano / Vegetarisch

Piccata di sedano-rapa ai semi, riso venere
e salsa all'aceto balsamico

CHF 19.50

Selleriepiccata mit gemischtem Samen paniert,
schwarzem Kaiserreis und Balsamicosauce



IVA inclusa / inklusive MWST

Ristorante da capo

Pasta / Risotto

Tagliolini fatti in casa al sugo di carne con luganighetta nostrana CHF 24.00
Hausgemachte feine Nüdelchen mit einheimischer Luganighetta

Spaghetti aglio, olio e peperoncino CHF 19.50
Spaghetti mit Knobli, Olivenöl und scharfen Peperoncini

Ravioli al brasato con granella di pistacchio CHF 24.50
Hausgemachte Ravioli mit Rindschmorbratenfüllung und Pistazien

Risotto al nero di seppia con coda di rospo, CHF 25.00
pomodori secchi e zafferano
Schwarzer Risotto mit Seeteufel, getrockneten Tomatenwürfeln und Safran

Carni / Fleisch

Carré di maialino da latte (D), laccato alle spezie, CHF 42.50
servito con salsa alla birra e risotto al pomodoro
Spanferkelrücken an einer Biersauce und Tomatenrisotto

Cordon bleu di vitello (CH) „ARANCIO“ CHF 38.00
0(pomodoro, gorgonzola e prosciutto cotto),
patate al rosmarino e verdure primaverili
Cordon bleu vom Kalb (CH) „ARANCIO“ (Tomaten, Gorgonzola
und gekochter Schinken), Rosmarinkartoffeln und Frühlingsgemüse

Suprema di pollo (CH) dei Terreni alla Maggia, Ascona, CHF 31.50
arrostito in padella con salsa al dragoncello e mele,
servito con patate fritte e verdure
Zartes Pouletbrüstchen von der Terreni alla Maggia, in der Pfanne
gebraten mit Estragon-Apfelsauce mit Pommes frites und Saisongemüse



Ristorante da capo

Pesce di lago (CH) / Fisch aus dem See (CH)

Filetto di luccio-perca alle mandorle servito con riso pilaw e verdure Zanderfilestück mit Mandelsplitter Pilawreis und Saisongemüse	CHF 33.50
Medaglione di ombrina e gamberone arrostiti, verdure di stagione, salsa ai tre limoni Medaillon vom Adlerfisch und Garnele mit Saisongemüse und dreierlei Zitronensauce	CHF 36.50

Specialità della casa / Unsere Hauspezialitäten

Brasato di manzo al forno (CH) con polenta bramata Rindsschmorbraten aus dem Ofenrohr mit grobkörniger Bramata-Polenta	CHF 29.50
Marmitta ticinese Piccata di vitello (CH) e risotto ai funghi, min. 2 persone servito nella marmitta Feine Kalbspiccata (CH) mit sämigem Pilzrisotto, min. 2 Personen serviert im Email Tessiner Topf	p. P. CHF 39.50
Padella dello Chef spaghetti con salsa piccante e gamberoni Chef Spaghetti an pfiffiger Sauce mit gebratenen Riesenkrevetten serviert im Gusspfännchen	CHF 33.00
Filetto di manzo (IRL/CH) Bourignonne servito con le sue salse, patate fritte e verdure Tournedos vom Angusrind mit 3 verschiedenen Saucen, Pommes Frites und Gemüse	CHF 47.00



Ristorante da capo

Le nostre bibite / Unsere Getränke

Caffè / Kaffee

Espresso liscio-macchiato	CHF	3.50
Espresso crème	CHF	3.50
Corretto	CHF	5.00
Caffè / Kaffee / Kaffee Hag	CHF	4.00
Latte macchiato	CHF	5.00
Cappuccino	CHF	4.50
Cioccolata calda e fredda / warme, kalte Schokolade/Ovo	CHF	4.00
Diversi Tè / verschiedene Tees	CHF	4.00
Porzione di Latte / Milch-Portion	CHF	3.00
Porzione di Caffè / Kaffee-Portion	CHF	5.50
Porzione di Tè / Tee-Portion	CHF	5.50

Minerale (Bottiglie) / Mineral (Flaschen)

Acqua minerale / Mineralwasser	7.7 dl	CHF	7.50
Acqua minerale / Mineralwasser	4,7 dl	CHF	5.50
Tè freddo (bicchiere) / Eistee (Glas)	3 dl	CHF	4.20
Tè freddo (bicchiere) / Eistee (Glas)	5 dl	CHF	5.80
Gazosa limone o mandarino	3,5 dl	CHF	4.80
Rivella, Coca e Cola Zero, Fanta	3,3 dl	CHF	4.50
Ramseier Schorle			
San Pellegrino / Crodino	1 dl	CHF	4.20
Schweppes tonic	2 dl	CHF	4.50
Succo d'arancia / Orangensaft	2 dl	CHF	4.20
Succo di pomodoro / Tomatensaft	2 dl	CHF	4.20
Sciroppo (bicchiere) / Früchtesirup (Glas)	3 dl	CHF	2.00

Birra spinata & bottiglie / Bier vom Fass & Flaschen

Birrino / Mini-Bier	2,5 dl	CHF	3.80
Stanga di Birra / Stange	3,3 dl	CHF	4.20
Grande Birra / Humpen	5 dl	CHF	7.00
Appenzeller Weizen Bügel	5 dl	CHF	7.50
Appenzeller Quöllfrisch Bügel	3,3 dl	CHF	5.50
Appenzeller senza alcool / ohne Alkohol	3,3 dl	CHF	5.50
Birra Valaisanne Blonde 25 / Walliser Bier	2,5 dl	CHF	4.00



Ristorante da capo

Aperitivo / Aperitif

Campari 23% / Martini bianco e rosso 15,7%, Cynar 11%	4 cl	CHF	6.00
con succo / mit Orangensaft	+	CHF	2.00
Porto Sandemann 19%	4 cl	CHF	4.00
Wodka e Gordon Gin 40%	4 cl	CHF	8.50
Pastis 40%	4 cl	CHF	6.50
Sherry	2 cl	CHF	6.00
Prosecco	1 dl	CHF	9.00

Superalcolici / Spirituosen / Liqueur

Williamine 37.5% / Abricotine 43% / Kirsch 37.5% /	2 cl	CHF	6.50
Baileys 17% / Amaretto 28% / Fernet-Branca 39%	2 cl	CHF	6.50
Averna 29% / Ramazotti 30% / Appenzeller 29%	4 cl	CHF	6.00
Vieille Prune 41% / Grand Marnier 40% / Calvados 40%	2 cl	CHF	7.00
Limoncino / Nocchino 32% / Arancino 30%	2 cl	CHF	6.50
Vecchia-Romagna e div Cognac 40%	2 cl	CHF	8.50
Diplomatico Rum 40%	2 cl	CHF	9.00

Long Drinks

Aperol Spritz / Hugo		CHF	9.50
Gin Tonic Bombay 40%	4 cl	CHF	12.00

Whisky

Johnnie Walker Red label Scotch	4 cl	CHF	8.50
Dalwhinnie Highlands single Malt Scotch	4 cl	CHF	12.00
Jack Daniels American Whiskey	4 cl	CHF	10.00
con / mit Coca Cola	+	CHF	4.50

Grappa

Grappa della Vallemaggia 43%	2 cl	CHF	5.50
Grappa della Vallemaggia barrique 45%	2 cl	CHF	9.50
Grappa Chardonnay, Moscato, Brunello 41%	2 cl	CHF	9.50
Grappa Amarone 41%	2 cl	CHF	11.00

NON VENDIAMO ALCOLICI AI MINORI DI 18 ANNI!
KEIN ALKOHOL UNTER 18 JAHREN!



IVA inclusa / inklusive MWST