

# Ristorante da capo



**Cari ospiti!**

Siamo lieti di accogliervi nel Ristorante- Gilda "da capo"  
per vizarvi 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!*



## le nostre offerte di primavera

### Unser Frühlingsspeiseangebot

#### Antipasti / Vorspeisen

Terrina di formaggio fresco  
con pepe Vallemaggia e salsa di barbabietole  
Ziegenkäseterrine aus dem Vallemaggia  
mit schwarzem Pfeffer an roter Randensauce

Antipasto / Piatto forte  
Vorspeise / Hauptgang

CHF 11.50 / 17.50

7a-10a-12a

Carpaccio di manzo (AUS/IRL) con roquefort  
"blu ticinese", rucola e chips di pane nostrano  
Rindscarpaccio belget mit Tessiner Roquefortkäse,  
Rucola und Brotchip

CHF 19.00 / 26.50

1a-7a-8b

Salmones marinato al finocchietto e arancia,  
salsa di miele e senape  
Gravedlachs mit Fenchel und Orange mariniert,  
serviert mit einer Honig- Senfsauce

CHF 19.00

10a-12a

#### Vegetariano / Vegetarisch

Riso venere con mozzarella di bufala  
chips di parmigiano ai pinoli e pomodorini confit  
Schwarzer Kaiserreis mit Büffelmozzarella  
Pinienkernen-Parmesanchips und konfierten Cherrytomaten

CHF 23.00

7a-8a

## Pasta / Risotto

Tagliatelle rigate fatte in casa al pesto di aglio orsino Hausgemachte Nudeln mit einheimischem Bärlauchpesto	CHF 22.50 <small>1a-3a-7a-8a</small>
Spaghetti aglio, olio e peperoncino Spaghetti mit Knobli, Olivenöl und scharfen Peperoncini	CHF 19.50 <small>1a-3a</small>
Ravioli di asparagi e ricotta al burro e salvia Hausgemachte Spargelricottaravioli an Butter und Salbei	CHF 24.50 <small>1a-3a-7a</small>
Risotto al pomodoro con scamorza affumicata marinata Tomatenrisotto mit geschmolzenem geräuchertem Scamorzakäse	CHF 22.50 <small>1a-5a-7a-8a-12a-3b</small>
Risotto allo zafferano con luganighetta della Vallemaggia Klassischer Safranrisotto mit gerollter Schweinswurst aus dem Maggiatal	CHF 26.50 <small>1a-5a-7a-8a-12a-3b</small>

## Carni / Fleisch

Medaglioni di manzo 180 gr. (AUS/IRL) alla senape in grani serviti con patate al rosmarino e verdure primaverili Rindsfiletmedaillon an Senfkörnersauce mit Rosmarinkartoffeln und Frühlingsgemüsebouquet	CHF 46.50 <small>1a-7a-8a-9a-10a-12a</small>
Cordon bleu di vitello (CH) "ARANCIO" (pomodoro, gorgonzola e prosciutto cotto), patate fiammifero e verdure primaverili Cordon bleu vom Kalb (CH) (gefüllt mit Tomaten, Gorgonzola und gekochtem Schinken), Streichholzkartoffeln und Frühlingsgemüse	CHF 38.50 <small>1a-3a-5a-7a</small>
Suprema di pollo 170 gr.(CH) dei Terreni alla Maggia, Ascona, ai funghi primaverili, patate fiammifero Zartes Pouletbrüstchen von der Terreni alla Maggia aus Ascona in der Pfanne gebraten mit Frühlingsspilzen und Streichholzkartoffeln	CHF 32.50 <small>5a-7a-12a</small>

## Pesce di lago e mare (CH) / Fisch aus dem See und Meer (CH)

Filetti di pesce persico al burro e salvia serviti con patate naturali e verdure primaverili Eglifilets an Butter und Salbei mit Salzkartoffeln und Frühlingsgemüse		CHF 36.00
		1a-4a-7a
Sogliola intera alla mugnaia, servita con patate naturali e verdure primaverili Gebratene Seeszunge nach Müllerin-Art mit Salzkartoffeln und Frühlingsgemüse		CHF 42.00
		1a-4a-7a
Branzino in crosta di sale min. 2 pers. <b>su comanda</b> Seebarsch in Salzkruste min. 2 Personen <b>auf Bestellung</b>	p. P.	CHF 58.00
		7a

## 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
		1a-3a-5a-7a-8a-12a
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
		1a-3a-5a-7a-9a-12a
	½ Port.	1/1
Port. Padella dello Chef spaghetti con salsa piccante e gamberoni Meine Spaghetti an pfiffiger Sauce mit gebratenen Riesenkrevetten, serviert im Gusspfännchen		CHF 24.50 / 33.00
		1a-2a-3a-4b-7b-8b-11b-14b
Filetto di manzo 200 gr. (IRL/AUS ) Bourignonne servito con tre salse, burro alle erbe, verdure primaverili e patate fiammifero Rindsfilettournedos vom Angusrind serviert mit 3 feinen Saucen und Kräuterbutter, Frühlingsgemüse und Streichholzkartoffeln		CHF 48.50
		3a-5a-7a-10a

## Le nostre bibite / Unsere Getränke

### Caffè / Kaffee

Espresso liscio-macchiato		CHF	3.60
Espresso crème		CHF	3.60
Corretto		CHF	5.50
Caffè / Kaffee / Kaffee Hag		CHF	4.20
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	9.50
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	5.00
Rivella, Coca e Cola Zero, Fanta	3,3 dl	CHF	4.70
Ramseier Schorle			
San Pellegrino / Crodino	1 dl	CHF	4.50
Schweppes tonic	2 dl	CHF	4.50
Succo d'arancia / Orangensaft	2 dl	CHF	4.50
Succo di pomodoro / Tomatensaft	2 dl	CHF	4.50
Sciroppo (bicchiere) / Früchtesirup (Glas)	3 dl	CHF	2.00

### Birra spinata & bottiglie / Bier vom Fass & Flaschen

Birrino / Mini-Bier	2,5 dl	CHF	3.90
Stanga di Birra / Stange	3,3 dl	CHF	4.50
Grande Birra / Humpen	5 dl	CHF	7.50
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

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

# 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	9.00
Pastis 40%	4 cl	CHF	6.80
Sherry	2 cl	CHF	6.00
Prosecco	1 dl	CHF	7.50

## 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	12.50
Gin Tonic Bulldogs, Hendriks	4 cl	CHF	13.50

## Whisky

Johnnie Walker Red label Scotch	4 cl	CHF	8.50
Bushmills 10 year single Malt Irish Whisky	4 cl	CHF	12.00
Dalwhinnie Highlands 15 year 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	6.00
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
Grappa Urs Hecht 40%	2 cl	CHF	10.00
Grappa Vielle Prune 40%	2 cl	CHF	12.50

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