



MENU DALLE ORE 18:00, FINO ALLO SPEGNIMENTO DELLA GRIGLIA

LA SOSTENIBILITÀ E LA QUALITÀ SONO LE NOSTRE PRIORITÀ PRINCIPALI, SIA PER QUANTO RIGUARDA L'OFFERTA CHE PER IL SERVIZIO. CI RIFORMIAMO DI CARNE DAL NOSTRO MACELLAIO DI FIDUCIA. THOMA & LIECHTI FLEISCH È SINONIMO DI SOSTENIBILITÀ, BENESSERE DEGLI ANIMALI E MASSIMA QUALITÀ – OGGI E IN FUTURO.

VISITIAMO REGOLARMENTE LA FATTORIA DI GRAFENRIED E LA FATTORIA DEGLI ANIMALI DI FRONTE PER VEDERE CON I NOSTRI OCCHI CHE LA QUALITÀ SIA ASSICURATA. TUTTI GLI ANIMALI VIVONO A SECONDA DELLA SPECIE IN UNA STALLA ALL'APERTO E IN UN PASCOLO LIBERO CON PRATI VERDI E ALBERI CHE FORNISCONO OMBRA. QUESTA VITA PIACEVOLE E SENZA STRESS DEGLI ANIMALI SI NOTA ANCHE NEL PIATTO.

TUTTA LA NOSTRA CARNE (STEAKS) VIENE CONSERVATA CON IL «PROCESSO DI INVECCHIAMENTO A SECCO DRY-AGED». SI TRATTA DEL PROCESSO CON IL PIÙ ALTO LIVELLO DI QUALITÀ E CREA UN GUSTO DI CARNE INCOMPARABILE.

POICHÉ DIPENDIAMO DALLE CONDIZIONI STAGIONALI E DALLA DISPONIBILITÀ NATURALE, CHIEDIAMO LA SUA COMPRESIONE NEL CASO IN CUI IL SUO PEZZO DI CARNE PREFERITO NON FOSSE DISPONIBILE SUL MOMENTO.

ANTIPASTI E VERDURE FRESCHE

INSALATA «SFUMATURE DI VERDE»

FRESCHIE TIPOLOGIE DI INSALATE A FOGLIA VERDE CON CONDIMENTO «LA CUPOLA»
CHF 9

INSALATA LA CUPOLA

LATTUGA A FOGLIA MISTA / CAROTA / BARBABIETOLA / FINOCCHIO / POMODORINI CHERRY / CONDIMENTO «LA CUPOLA»
CHF 12

CAPRA & BARBABIETOLA

FETTINE DI BARBABIETOLA MARINATE / NOCI ARBOREE / BÜSCIÓN DI CAPRA / CITRONETTE AL LIME
CHF 15

CAPRESE RIVISITATA CON O SENZA MOZZARELLA

MIX DI POMODORINI CHERRY / CIPOLLE ROSSE / BASILICO FRESCO
CHF 14

DA AGGIUNGERE: MOZZARELLA DI BUFALA + CHF 6

MIDOLLO OSSEO DI MANZO ANGUS (CH) CON «FLEUR DE SEL» / PANE DELLA VALLEMAGGIA

CHF 14

DA AGGIUNGERE: SHOT DI VODKA + CHF 4

TIPOLOGIE DI TARTARE

LA NOSTRA CARNE PER LE TARTARE VIENE LAVORATA DIRETTAMENTE DAL NOSTRO MACELLAIO E SPORZIONATA. SI COMPONE PER IL 100% DA MANZO STAGIONATO DRY AGED E DA BLACK ANGUS NUTRITO AL PASCOLO.

CLASSICA

TUORLO DI QUAGLIA / CAPPERI / CORNICHONS / SENAPE DIJON / SALSA WORCESTERSHIRE / ERBE FRESCHE / BRIOCHE-TOAST

80 GR. CHF 28

120 GR. CHF 37

DA AGGIUNGERE: 2CL SPIRITOSO A SCELTA (COGNAC / CALCADOS / WHISKEY / RUM) + CHF 4

ALL' ITALIANA

OLIO D'OLIVA / FLEUR DE SEL / LIMONE / PEPE E PANE CROCCANTE, ENTRAMBI DELLA VALLEMAGGIA

80 GR. CHF 26

120 GR. CHF 35

DA AGGIUNGERE: 2CL SPIRITOSO A SCELTA (COGNAC / CALCADOS / WHISKEY / RUM) + CHF 4

ALLERGENI E INTOLLERANZE

IL NOSTRO TEAM DI SERVIZIO CON L'AIUTO DI QUELLO DI CUCINA SARÀ LIETO DI INFORMARLA PERSONALMENTE.

TUTTI I PREZZI SONO IN FRANCHI SVIZZERI E INCLUDONO L'IMPOSTA SUL VALORE AGGIUNTO (IVA).



ED ECCO COME FUNZIONA

SE VUOLE ESSERE CONSIGLIATO DAL NOSTRO GRILLMASTER, SI RECHI DIRETTAMENTE AL BANCO DELLA CARNE E SCELGA LEI STESSO IL PEZZO MIGLIORE DI CARNE, SALSICCIA, PESCE E CROSTACEO CHE PIÙ PREFERISCE, IN BASE AL GUSTO E ALLE DIMENSIONI.

IL TUTTO PUÒ ANCHE ESSERE PORTATO VIA E GUSTATO A CASA, PUO' SCEGLIERE LEI SE LO VUOLE CRUDO OPPURE CUCINATO.

LE CHIEDIAMO DI COMPRENDERE CHE PESIAMO LA CARNE E LA FATTURIAMO IN BASE AL NUMERO ESATTO DI GRAMMI CHE SARÀ.

IL PESO È OVVIAMENTE DETERMINATO DA LEI. SI PREGA DI NOTARE I NOSTRI «TAGLI SPECIALI» GIORNALIERI.

PER OFFRIRLE LA MIGLIORE ESPERIENZA POSSIBILE, LASCIAMO RIPOSARE LA CARNE PER ALCUNI MINUTI DOPO AVERLA GRIGLIATA/PREPARATA, PRIMA DI RISCALDARLA DI NUOVO BREVEMENTE. PERTANTO, È LECITO ASPETTARSI UN TEMPO D'ATTESA LEGGERMENTE PIÙ LUNGO.

DALLA GRIGLIA

GRIGLIAMO CON CARBONE A LEGNA SOSTENIBILE, SENZA AROMI E ADDITIVI ARTIFICIALI, QUESTO CONFERISCE ALLE PIETANZE GRIGLIATE UN ULTERIORE GUSTO SALUTARE.

SALSICCIA DI MAIALE NOSTRANA ALLA GRIGLIA / 160 GR.

SERVITA CON RISOTTO AL PARMIGIANO, SENAPE AL' ANCIENNE, PANE DELLA VALLEMAGGIA
CHF 24

FLANSTEAK DI ANGUS SVIZZERO «ADORATO DAL MACELLAIO» / CA. 300 GR.

CHF 20 / 100 GR.

BRACIOLA DI MAIALE CROCCANTE / A PARTIRE DA 200 GR.

CHF 22 / 100 GR.

CARRÈ DI AGNELLO SVIZZERO DI PASCOLO «TRATTAMENTO A BASSO CONTENUTO DI GRASSI» / A PARTIRE DA 200 GR.

CHF 20 / 100 GR.

BRACIOLA DI VITELLO «GRAZIOSA E TENERA CON UN SAPORE DELICATO» / A PARTIRE DA 250 GR.

CHF 24 / 100 GR.

DAL BEEFER

MENTRE UNA GRIGLIA NORMALE GESTISCE POCO PIÙ DI 400 GRADI, IL NOSTRO BEEFER AD ALTE PRESTAZIONI RISCALDA LA CARNE FINO AD UNA TEMPERATURA DI 800 GRADI. QUESTO CALORE PERMETTE ALLA SUPERFICIE DEL CIBO GRIGLIATO DI SIGILLARSI E CARAMELLARSI IMMEDIATAMENTE, CREANDO UN INCONFONDIBILE «SAPORE DI BISTECCA» ESALTANDONE AL MASSIMO IL GUSTO.

ENTRECÔTE DI ANGUS SVIZZERO «DELICATA» / A PARTIRE DA 150 GR.

CHF 25 / 100 GR.

RIB EYE DI ANGUS SVIZZERO «PREGIATO DAL GUSTO FORTE» / A PARTIRE DA 250 GR.

CHF 26 / 100 GR.

CÔTE DE BEUF DI ANGUS «IL RUSTICO» / A PARTIRE DA 300 GR.

CHF 22 / 100 GR.

AL FORNO

GALLETTO NOSTRANO CON LA SUA SALSA / CIRCA 500 GR. 35 MINUTI DI ATTESA

CONDITO CON LE NOSTRE SPEZIE DELLA CASA. UN GALETTO SVIZZERO SI SCHIUDE, SECONDO LE DIRETTIVE DI SUISSE GARANTIE, IN UN ALLEVAMENTO AUTOCTONO. IL SEGRETO DELLA SUA BONTÀ RISIÈDE NEL SUO MANGIME, SVILUPPATO DA MATERIE PRIME DI ALTA QUALITÀ E A BASSO CONTENUTO DI MAIS.

CHF 28 / PZ

ALLERGENI E INTOLLERANZE

IL NOSTRO TEAM DI SERVIZIO CON L'AIUTO DI QUELLO DI CUCINA SARÀ LIETO DI INFORMARLA PERSONALMENTE.

TUTTI I PREZZI SONO IN FRANCHI SVIZZERI E INCLUDONO L'IMPOSTA SUL VALORE AGGIUNTO (IVA).



BURGER

I NOSTRI HAMBURGER SONO REALIZZATI AL 100% CON CARNE SVIZZERA DI MANZO BLACK-ANGUS E SONO PREPARATI A MANO PER 170 GRAMMI. L'HAMBURGER PUÒ ESSERE SERVITO CON IL GRADO DI COTTURA DESIDERATO, A SECONDA DEI GUSTI. CON OGNI HAMBURGER SERVIAMO UNA PORZIONE DI PATATINE FRITTE.

«LA CUPOLA» HAMBURGER / 160 GR

BUN FRUMENTO / ICEBERG / POMODORO / CIPOLLE ROSSE GLASSATE / FORMAGGIO DELL'ALPE TICINESE / SALSA «LA CUPOLA»
CHF 29

«GRILLMASTER» HAMBURGER / 160 GR

BUN FRUMENTO / RUCOLA / POMODORO / BŪSCIÓN AL LATTE DI MUCCA / CIPOLLE ROSSE GLASSATE / SALSA AL PEPERONCINO
CHF 31

CHICKEN BURGER / 160 GR

IMPANATURA CROCCANTE / CHEDDAR SVIZZERO / MAYO AL PEPE / INSALATA ICEBERG
CHF 28

TUTTI I BURGER CON BACON + CHF 4

PESCI & CROSTACEI

ACQUISTIAMO PESCI E CROSTACEI DA UN'AZIENDA DI FIDUCIA CHE SEGUENDO GLI STANDARD DEL MARINE STEWARDSHIP COUNCIL, DEL WWF E DI BIOSUISSE OFFRE UNA VASTA GAMMA DI PRODOTTI ECOLOGICI.

SURF SENZA TURF

CODA DI ASTICE ALLA GRIGLIA / BURRO AL LIME
CHF 23 / 100 GR / CADAUNO CA. 80 GR

GAMBERONI ALLA GRIGLIA / OLIO AL PEPERONCINO

CHF 11 / 100 GR / CADAUNO CA. 90 GR

IL SALMERINO DA BREMGARTEN È UN AMICO DELLA NATURA – QUALITÀ 100% SVIZZERA

I PESCI DELL'ALLEVAMENTO DI BREMGARTEN CRESCONO IN ACQUA DI SORGENTE PURA, IN BACINI NATURALI E SONO ALIMENTATI CON MANGIMI PRODOTTI BIOLOGICAMENTE. IL SALMERINO DI BREMGARTEN È UN PIACERE GARANTITO.

CHF 11 / 100 GR / CADAUNO CA. 300 GR

CONTORNI & SALSE

CONTORNI A CHF 8

PATATE AL CARTOCCIO CON PANNA ACIDA ALLE ERBE FRESCHE
PATATINE FRITTE
RISOTTO AL PARMIGIANO
VERDURE DI STAGIONE GLASSATE
VERDURE ALLA GRIGLIA
PANNOCCIA GRIGLIATA

SALSE E INTINGOLI A CHF 6

(TUTTO FATTO IN CASA)

LA CUPOLA BURRO ALLE ERBE
CHIMICHURRI
SALSA AL KURT&KURT BBQ WHISKY
SALSA HOT-ASS
SALSA AL PEPE VERDE
VELLUTATA DI POLLO "ANTICA POSTA"
DEMIGLACE
SALSA BERNESE

ALLERGENI E INTOLLERANZE

IL NOSTRO TEAM DI SERVIZIO CON L'AIUTO DI QUELLO DI CUCINA SARÀ LIETO DI INFORMARLA PERSONALMENTE.
TUTTI I PREZZI SONO IN FRANCHI SVIZZERI E INCLUDONO L'IMPOSTA SUL VALORE AGGIUNTO (IVA).



CAFÈ DE PARIS “ANTICA POSTA”

UNA SPECIALITÀ ESCLUSIVA DELLA CASA DEL NOSTRO HOTEL ANTICA POSTA AD ASCONA.
ENTRECÔTE DI MANZO SVIZZERO, COTTA AL TAVOLO IN UN BURRO ALLE ERBE SPECIALE
E FATTO IN CASA, DA SCEGLIERE SECONDO I SUOI GUSTI: LEGGERMENTE ROSATO O
COMPLETAMENTE COTTO – DECIDA LEI.

SERVITO NEL NOSTRO RÉCHAUD «ANTICA POSTA» CON UNA PICCOLA INSALATA COME ANTIPASTO
E PATATINE FRITTE CONDITE CON LA NOSTRA MISCELA DI SPEZIE SEGRETA.

200 GR. CHF 64 PER PERSONA

300 GR. CHF 73 PER PERSONA

CENA SPECIALE LA CUPOLA (A PARTIRE DA 2 PERSONE)

CREI IL SUO PIATTO PERSONALIZZATO CON CARNE, PESCE E CROSTACEI
– SECONDO I SUOI GUSTI.

IL NOSTRO TEAM DI SERVIZIO SARÀ LIETO DI CONSIGLIARLA OPPURE POTRÀ LEI RECARSI
DIRETTAMENTE AL BANCO MACELLERIA DAL NOSTRO GRILLMASTER, DOVE POTRÀ CREARE LA SUA
COMPOSIZIONE INDIVIDUALE. IL PREZZO DELLA COMPOSIZIONE SARÀ CALCOLATO IN BASE AL PESO.

SPIEGAZIONE METODI DI COTTURA

LE FASI DI COTTURA INDICANO IL GRADO DI COTTURA DI UN PEZZO DI CARNE. OLTRE AL COLORE DEL NUCLEO E ALLA TEMPERATURA INTERNA, ANCHE LA CROSTA DELLA CARNE VARIA DA UNA FASE ALL’ALTRA. AL SANGUE O BEN COTTA: LA FASE DI COTTURA SCELTA DIPENDE DAL SUO GUSTO PERSONALE E DAL TIPO DI CARNE CHE DESIDERA.

BLEU

LA CARNE VIENE GRIGLIATA A FONDO E RAGGIUNGE UNA TEMPERATURA INTERNA DI CIRCA 30-38° C E QUINDI È ANCORA CRUDA ALL’INTERNO. IL SUCCO DI CARNE CHE FUORIESCE È DI COLORE ROSSO SCURO.

SAIGNANT / AL SANGUE

LA CARNE VIENE ARROSTITA A FUOCO MEDIO, IN MODO CHE IL CUORE RAGGIUNGA IL LIVELLO DI TEMPERATURA DI CIRCA 45-50° C E QUINDI APPARE SANGUINOLENTO. IL SUCCO DI CARNE CHE FUORIESCE È ROSSASTRO.

À POINT / MEDIO

LA CARNE VIENE COTTA «AL PUNTO» A FUOCO MEDIO. LA TEMPERATURA AL CUORE È DI CIRCA 59-61° C ED È DI COLORE ROSA UNIFORME DALL’INTERNO ALL’ESTERNO, COME IL COLORE DEL SUCCO DELLA CARNE.

BIEN CUIT / BEN COTTO

LA CARNE VIENE ARROSTITA LENTAMENTE A FUOCO LENTO. IL NUCLEO HA UNA TEMPERATURA DI CIRCA 71-73° C. IL NUCLEO È SOLO LEGGERMENTE ROSASTRO E IL SUCCO CHE FUORIESCE DALLA CARNE È CHIARO.

ORIGINE CARNE E PESCE

IL NOSTRO RIFORNIMENTO DI CARNE VIENE EFFETTUATO ESCLUSIVAMENTE DALLA NOSTRA AZIENDA-PARTNER; THOMA-LIECHTI FLEISCH A GRAFENRIED. CARNE SVIZZERA AL 100% - SENZA ANTIBIOTICI E ORMONI. GLI ANIMALI VENGONO NUTRITI CON IL 90% DELLA PRODUZIONE PROPRIA DELL’AZIENDA. VENGONO AGGIUNTI SOLO ORZO E MAIS, ANCH’ESSI ACQUISTATI DA UN’AZIENDA AGRICOLA PARTNER IN SVIZZERA.

POLLAME (NEGOZIO ALLA FATTORIA, ASCONA)

I GALLETTI CRESCONO NELLE NOSTRE FATTORIE PARTNER, IN STALLE MODERNE SECONDO UN ALLEVAMENTO RISPETTOSO DEGLI ANIMALI. IL GALLETTO HA ACCESSO ILLIMITATO ALL’ACQUA E UN AMBIENTE RIALZATO PER IL MOVIMENTO NATURALE, LUCE DEL GIORNO ATTRAVERSO GRAN DI FINESTRE E UN GIARDINO D’INVERNO CON AREA CLIMATICA ESTERNA PROTETTA.

PESCE, CROSTACEI E FRUTTI DI MARE

SALMERINO (BREMgarten/CH) / ASTICE (USA) / GAMBERONI (VIETNAM)

ALLERGENI E INTOLLERANZE

IL NOSTRO TEAM DI SERVIZIO CON L’AIUTO DI QUELLO DI CUCINA SARÀ LIETO DI INFORMARLA PERSONALMENTE.
TUTTI I PREZZI SONO IN FRANCHI SVIZZERI E INCLUDONO L’IMPOSTA SUL VALORE AGGIUNTO (IVA).