

BANQUETS les repas de fête en buffet, jusqu' à 70 convives; sont inclus eau et thès,
prix par personne incl. TVA; enfants moins de 6 ans gratuits, de 6 – 14: prix ½

Banquet: Menu festif en buffet servi le soir - à CHF 50.--

Apéritif	Bowl aux fruits avec bouchées
Entrée	Les salades, crudités & humus, les fromages, pomodorini, pâtes ou pizza filet de poisson (au four)
Plat principal	Gigot d'agneau, Puntini ou carré de porc, Luganighe (au grill ou en cuisine) au risotto ou Ebly et la polenta (sur le feu ou en cuisine) ainsi que trois légumes de saison
Dessert	Fruits & fromages, flan caramel, Götterspeise, gâteau, avec café

Pour les banquets nous avons les vins Ticino blanc et rouge: 7,5 dl: CHF 30

Brunch-Banquet: Petit-déjeuner riche en buffet (9:00 à 10:30 h) - à CHF 25
café-complet, viande, fromage, oeufs brouillés ou tortilla, yogourt, muesli cornflakes,
fruits, concombre et pomodorini, pain, jus de fruit, lait, thé, café

*Banquett et brunch sur la Piazza ouverte avec tente ou dans les Rustico
romantiques en cuisines salle de séjour
avec cheminée ou dans le cortile del Grottino*

Souper ambiance particulière, en groupe liant et en jovialité - à CHF 25

autour du feu:	Poulet ou Gigot grill, légumes, polenta
sur territoire:	TI-Luganighe ou jambon chaud, risotto
dans le Tipi:	magaronata ou spahettata
lisière de la forêt	pizza fait en groupe, salade
aans la crypta:	le jarret de porc, purée de pommes de terre, légumes

«Le rôti et du vin aux chandelles» - la soiree pour les gourmets: CHF 100

Coppa Hostelleria: Glace spéciale au liqueur du Grottino : à 8 CHF

Déclaration viande & poisson: CH / allergène-infos: cuisine

Selon entente, nous ouvrons un bar dès 21 jusqu'à 23 h
Vin rouge ou blanc del Ticino, Boccalino 2 dl: CHF 8 / 7.5 dl: CHF 30
eaux-de-vie 4 cl ou le café corretto: CHF 4, la bière 5 dl: CHF 4
Bowle ou Thès-alcools: CHF 4