

# MIRA

RESTAURANT & TERRACE

**CLUBHOUSE  
MENU**

<b>Insalata "MIRA"</b> funghi, cavolo rosso, zucca, nocciole, pecorino	<b>"MIRA" Salat</b> Pilze, Rotkohl, Kürbis, Haselnüsse, Pecorino	10.00 / 15.00
<b>Burratine pugliesi</b> pomodorini, basilico, perle di balsamico, pane carasau	<b>Burratine pugliesi</b> Kirschtomaten, Basilikum, Balsamicoperlen, Carasau- Brot	18.00 / 23.00
<b>Insalata di gamberoni</b> black tiger, avocado, ananas	<b>Garnelensalat</b> Black Tiger, Avocado, Ananas	19.00 / 25.00
<b>Battuta di salmone</b> avocado, polpa di mango, cialdina di papavero, germogli di soia	<b>Lachstatare</b> Avocado, Mangofruchtfleisch, Mohnwaffel, Sojasprossen	22.00 / 28.00
<b>Caesar salad</b> petto di pollo, crostini, pancetta croccante, grana	<b>Caesar Salad</b> Pouletbrust, Croutons, knuspriger Speck, Grana	29.00
<b>Tentacolo di polpo arrosto</b> crema di ceci, arancia, salsa alla n'duja, granella di pane Maggia	<b>Gebratener Pulpo</b> Kichererbsencreme, Orange, N'Duja-Sauce und Maggia-Brot crumble	32.00
<b>Tartare di manzo Black Angus</b> ragù di porcini, fiocchi di tuorlo marinato, maionese all'aglio nero	<b>Black Angus Rindstatar</b> Steinpilzragout, marinierte Eigelbflocken, Mayonnaise aus schwarzem Knoblauch	28.00 / 36.00
<b>Roastbeef di cervo</b> con variazione di Parmigiano	<b>Roastbeef von Hirsch</b> und Parmesan-Variation	25.00 / 31.00

**ANTIPASTI  
VORSPEISEN**

<b>Contadina</b> aglio, pomodoro, basilico fresco	<b>Contadina</b> Knoblauch, Tomate, frischer Basilikum	15.00
<b>Bufalina</b> Prosciutto crudo di San Daniele, mozzarella di bufala affumicata	<b>Bufalina</b> San Daniele Rohschinken, geräucherte Büffel-Mozzarella	22.00
<b>Autunnale</b> scamorza, funghi porcini	<b>Autunnale</b> Scamorza-Käse, Steinpilzen	23.00
<b>Minestrone</b> dello Chef	<b>Minestrone- Gemüsesuppe</b> vom Chef	16.00
<b>Crema di vongole veraci</b> sedano, cipolle aromatizzate al timo, pepe della Vallemaggia	<b>Venusmuschelcreme</b> Sellerie, Thymian-Zwiebeln, Vallemaggia-Pfeffer	19.00

**Pasta fatta in casa / Hausgemachte Pasta**  
**S - L**  
**Fusilli, Maccheroncini, Spaghetti**

Aglione, olio, peperoncino	Knoblauch, Öl, Chilischote	18.00 / 22.00
Pomodoro, basilico	Tomatensauce, Basilikum	19.00 / 23.00
Arrabbiata	Scharfe Tomatensauce	20.00 / 24.00
Carbonara iberica	Carbonara Iberica	23.00 / 27.00
<b>Strozzapreti al ragù di cinghiale</b> mirtilli neri, pecorino	<b>Strozzapreti mit Wildschweinragout</b> Blaubeeren, Pecorino	28.00 / 34.00
<b>Tagliatelle ai 30 tuorli</b> trafilati al bronzo, funghi porcini, jus di vitello	<b>Tagliatelle aus 30 Eigelben</b> durch Bronze gezogen, Steinpilze, Kalbsjus	24.00 / 29.00

**Ravioli**

<b>Ravioli MIRA</b> stinco di vitello, spinacini, jus al tartufo	<b>Ravioli MIRA</b> Kalbshaxe, Spinat, Trüffeljus	28.00
---------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------	-------

**Riso**

<b>Paella di mare</b> frutti di mare, crostacei, verdure, zafferano	<b>Paella aus dem Meer</b> Meeresfrüchten, Krustentiere, Gemüse, Safran	min. 2 pers. 37.00 p.p.
------------------------------------------------------------------------	----------------------------------------------------------------------------	----------------------------

<b>Beef Burger</b> insalata, pomodoro, formaggio, cipolla caramellata, pancetta croccante	<b>Beef Burger</b> Salat, Tomate, Käse, karamellisierte Zwiebel, knuspriger Speck	29.00
<b>Medaglioni di cervo</b> Spätzli, contorni autunnali	<b>Hirschmedaillons</b> Spätzli, Herbstbeilagen	44.00
<b>Sella di capriolo</b> - su prenotazione Spätzli, contorni autunnali	<b>Rehrücken</b> - auf Vorreservierung Spätzli, Herbstbeilagen	min. 2 pers. 59.00 p.p.
<b>Impanata di vitello MIRA</b> patate fritte, chutney di ribes	<b>Paniertes Kalbsschnitzel MIRA</b> Pommes frites, Preiselbeer-Chutney	45.00
<b>Sogliola alla mugnaia</b> aroma di limone, prezzemolo, vino bianco, patatine novelle	<b>Seezunge Müllerin Art</b> Zitronen-Aroma, Petersilie, Weisswein, Babykartoffeln	39.00

## SECONDI

<b>Tarte Flambée Classica</b> cipolle, pancetta	<b>Flammkuchen klassisch</b> Zwiebeln, Speck	22.00
<b>Tarte Flambée ai porcini</b> gorgonzola, aroma di prezzemolo	<b>Flammkuchen mit Steinpilzen</b> Gorgonzola, Petersilien-Aroma	24.00
<b>Club Sandwich MIRA</b> patatine fritte	<b>Club Sandwich MIRA</b> Pommes Frites	26.50
<b>Gran tagliere ticinese</b> affettati, formaggi nostrani, grissini, sott'aceti	<b>Tessiner Brett</b> Käse-Aufschnittplatte, Grissini, Essiggemüse	38.00
<b>Salametto di selvaggina</b>	<b>Wild-Salametto</b>	11.00

<b>Torta del giorno</b>	<b>Tageskuchen</b>	8.50
<b>Mont Blanc "MIRA"</b> vermicelli di castagne, panna montata, meringhe	<b>Mont Blanc "MIRA"</b> Kastanienvermicelles, Schlagrahm, Baiser	14.00
<b>Delizia alle castagne</b> profumo di rum, gelato alla vaniglia	<b>Marronigenuss</b> mit Rum parfümiert, Vanilleeis	18.00
<b>Tortino al cioccolato fondente</b> con cuore e sorbetto ai frutti rossi	<b>Dunkle Schokoladentörtchen</b> mit weichem Rotebeerenkern und Sorbet	16.00
<b>Gelati e sorbetti</b> con panna montata	<b>Eis und Sorbets</b> Mit Schlagsahne	3.50 / + 1.50

Pollame / Geflügel:	CH, PL, HU
Vitello / Kalb:	CH
Manzo / Rind:	CH, IR
Maiale / Schwein:	CH
Selvaggina / Wild:	NZ, AT, HU
Insaccati e salumi / Würstwaren und Aufschnitt:	IT, CH
Tonno / Thunfisch:	PH, VN
Salmone / Lachs:	NO, GB
Sogliola / Seezunge:	GR, FR
Gamberi / Garnelen:	PH, VN
Calamari / Tintenfisch:	AR
Capesante / Jakobsmuscheln:	US
Frutti di mare / Meeresfrüchte:	IT, NL

**PROVENIENZE  
HERKUNFT**