

Menu

Autumn / Automne 2026



To share / À partager

Polpette al sugo

4 beef and veal meatballs in tomato sauce

4 boulettes de bœuf et de veau à la sauce tomate

Allergens/Allergènes: 1 | 3 | 7

CHF 17.50

Polenta, Taleggio e crudo di Piora

Toasted polenta crostone, Taleggio and Piora raw ham

Crostone de polenta grillée, Taleggio et jambon cru de Piora

Allergens/Allergènes: 7

CHF 18.50

Maggia, Gottardo e Menaica

Maggia bread, Gotthard butter with lime and Menaica anchovies - 3 pcs

Pain de la Maggia, beurre du Gothard au citron vert et anchois de Menaica - 3 pces

Allergens/Allergènes: 1 | 4 | 7

CHF 16.50

La nostra selezione di crudi 🌾

Scampi (1 pc) **CHF 12**

Red prawn (1 pc) **CHF 14**

Purple prawn (1 pc) **CHF 16**

BLU tasting (3 pcs) **CHF 38**

Langoustine (1 pce) **CHF 12**

Crevette rouge (1 pce) **CHF 14**

Crevette violette (1 pce) **CHF 16**

Dégustation BLU (3 pces) **CHF 38**

Allergens/Allergènes: 2

Salads & soups / Salades & soupes

Insalata verde 🌾 🌿 🌿

Seasonal green salad

Salade verte de saison

CHF 9.90

Insalata mista 🌾 🌿 🌿

Mixed salad with datterini tomatoes, carrots, cucumber, corn, radishes and fennel

Salade mixte avec tomates datterini, carottes, concombre, maïs, radis et fenouil

CHF 12.90

Zucca e Büscion di capra 🌿

Roasted pumpkin, beetroot and Büscion goat's cheese

Courge rôtie, betterave et Büscion de chèvre

Allergens/Allergènes: 7

CHF 19.50

Vellutata di zucca 🌿 🌿

Cream of pumpkin soup with pumpkin seeds and pumpkin seed oil

Velouté de courge, graines et huile de courge

CHF 14.50

Starters / Entrées

Uovo a 63 °C 🌿

Egg cooked at 63 °C, black salsify cream and sautéed mushrooms

Œuf cuit à 63 °C, crème de salsifis et champignons poêlés

Allergens/Allergènes: 3 | 7 | 9

CHF 21.50

Tartare mediterranea 🌾 🌿

Grilled vegetable tartare, dried tomatoes, cashews and avocado.

Tartare de légumes grillés, tomates séchées, noix de cajou et avocat.

Allergens/Allergènes: 8

CHF 24.20 (120 g)

CHF 33.50 (200 g)



Carpaccio di manzo e porcini 🌾

Beef carpaccio with porcini mushrooms, Sbrinz fondue, herb salt and white polenta chips

Carpaccio de bœuf aux cèpes, fondue de Sbrinz, sel aux herbes et chips de polenta blanche.

Allergens/Allergènes: 7

CHF 28.00



Tartare di salmerino allo yuzu 🌾

Alpine char tartare marinated in yuzu vinegar, yuzu mustard and black corn crackers from Terreni alla Maggia

Tartare d'omble chevalier mariné au vinaigre de yuzu,

moutarde au yuzu et galettes de maïs noir des Terreni alla Maggia

Allergens/Allergènes: 4 | 10

CHF 26.50

Pasta & risotto / Pâtes & risotto

Mezze maniche ai tre pomodori 🌿

Mezze maniche with three tomatoes and buffalo stracciatella

Mezze maniche aux trois tomates et stracciatella de bufflonne

Allergens/Allergènes: 1 | 7

CHF 25.50

Pacchero al branzino

Paccheri with sea bass.

Paccheri au loup de mer.

Allergens/Allergènes: 1 | 4 | 12

CHF 31.50

Pappardelle alla selvaggina

Homemade egg pappardelle with Genovese-style game ragout (venison, wild boar and roe deer).

Pappardelle maison aux œufs, ragoût de gibier à la génoise (cerf, sanglier et chevreuil).

Allergens/Allergènes: 1 | 3 | 9 | 12

CHF 29.50



Tagliatelle allo zafferano 🌿

Durum wheat tagliatelle with Terreni alla Maggia saffron, butter and lemon

Tagliatelle de blé dur au safran des Terreni alla Maggia, beurre et citron

Allergens/Allergènes: 1 | 7

CHF 26.00



Risotto Loto ai porcini 🌿 🌾

Risotto with Terreni alla Maggia Loto rice and porcini mushrooms

Risotto de riz Loto des Terreni alla Maggia aux cèpes

Allergens/Allergènes: 7 | 9 | 12

CHF 28.50

Main courses / *Plats principaux*

Branzino al Merlot 🌾

Sea bass, Merlot beurre blanc, roasted polenta and sautéed curly endive.

Loup de mer, beurre blanc au Merlot, polenta rôtie et frisée sautée.

Allergens/Allergènes: 4 | 7 | 12

CHF 39.50



Filetto di vitello ai cinque pepi 🌾

Veal fillet with Castello del Sole five-pepper blend, mashed potatoes and confit leek

Filet de veau aux cinq poivres du Castello del Sole, purée de pommes de terre et poireau confit

Allergens/Allergènes: 7 | 10 | 12

CHF 54.00



Brasato di manzo 🌾

Braised beef, creamy purple polenta and porcini mushrooms

Bœuf braisé, polenta violette crémeuse et cèpes.

Allergens/Allergènes: 7 | 9 | 12

CHF 38.00



Polenta viola cremosa e porcini 🌾 🌿

Creamy purple polenta with sautéed porcini

Polenta violette crémeuse aux cèpes poêlés.

Allergens/Allergènes: 7

CHF 28.00

Plant-based cuisine / Cuisine végétale

Vellutata di zucca 🌾 🌿 🌿

Cream of pumpkin soup with pumpkin seeds and pumpkin seed oil

Velouté de courge, graines et huile de courge.

CHF 14.50

Polpette di legumi 🌾 🌿 🌿

Legume balls in tomato sauce

Boulettes de légumineuses à la sauce tomate

Allergens/Allergènes: 9

CHF 23.50

Tartare mediterranea 🌾 🌿 🌿

Grilled vegetable tartare, dried tomatoes, cashews and avocado

*Tartare de légumes grillés, tomates séchées,
noix de cajou et avocat*

Allergens/Allergènes: 8

CHF 24.20 (120g)

CHF 33.50 (200g)

Mezze maniche ai Tre Pomodori Bio 🌿 🌿

Confit tomatoes and Vallemaggia pepper

Mezze maniche fraîches aux tomates confites et poivre de la Vallemaggia

Allergens/Allergènes: 1

CHF 20.80

Fungo croccante e zucca 🌿 🌿

Breaded mushroom, pumpkin variation and herb oil

Champignon pané, variation de courge et huile aux herbes.

Allergens/Allergènes: 1

CHF 25.50

Our classics / Nos classiques

Tartare di manzo con pane tostato

Beef tartare with toasted bread

Tartare de bœuf et pain grillé

Allergens/Allergènes: 1 | 3 | 4 | 10

CHF 27.50 (120g)

CHF 38.60 (200g)

Cheeseburger

Swiss beef burger, cheddar, crispy bacon, BBQ sauce, pickles and french fries

Burger de bœuf suisse, cheddar, lard croustillant, sauce BBQ, cornichons et frites

Allergens/Allergènes: 1 | 3 | 6 | 7 | 9 | 10 | 11

CHF 29.50

Linguine all'astice

Linguine with lobster

Linguine au homard

Allergens/Allergènes: 1 | 2 | 9 | 12

CHF 44.50

Fritto misto

Fried calamari, shrimps, king prawns and crispy courgettes,
tartare sauce and french fries

Friture de calamars, crevettes, gambas et courgettes avec sauce tartare et frites

Allergens/Allergènes: 1 | 2 | 4 | 14

CHF 36.50

Ribeye di manzo 🍷

Beef ribeye, cavolo nero and potato cake

Ribeye de bœuf, chou noir et galette de pommes de terre.

Allergens/Allergènes: 7 | 9 | 12

CHF 48.50

Parmigiana BLU 🌿

Crispy aubergine, three-tomato cream, buffalo mozzarella and basil oil

Aubergine croustillante, crème aux trois tomates, mozzarella di bufala et huile au basilic

Allergens/Allergènes: 1 | 7

CHF 25.50

🌿 Vegetarian / Végétarien

🌿🌿 Vegan / Végétalien

🍷 Gluten free

Special pizzas / Pizzas spéciales

Lido

Tomato, fior di latte mozzarella, raw ham, rocket, grana shavings
Tomate, mozzarella fior di latte, jambon cru, roquette, copeaux de grana
Allergens/Allergènes: 1 | 7

CHF 25.50

Quattro Formaggi 🌿

White pizza, fior di latte mozzarella, gorgonzola, grana shavings, fontina
Pizza blanche, mozzarella fior di latte, gorgonzola, copeaux de grana et fontina
Allergens/Allergènes: 1 | 7

CHF 26.00

BLU 🌿

Tomato, fior di latte mozzarella, grana shavings, truffle oil, Vallemaggia black pepper
Tomate, mozzarella fior di latte, copeaux de grana, huile truffée, poivre noir de la Vallemaggia
Allergens/Allergènes: 1 | 7

CHF 26.60

Carpaccio

Tomato, fior di latte mozzarella, beef carpaccio, rocket, grana shavings, extra virgin olive oil
Tomate, mozzarella fior di latte, carpaccio de bœuf, roquette, copeaux de grana, huile d'olive extra vierge
Allergens/Allergènes: 1 | 7

CHF 27.00

Special pizzas / Pizzas spéciales

Focaccia crudo e fichi

Focaccia with raw ham and figs.

Focaccia au jambon cru et aux figues.

Allergens/Allergènes: 1

CHF 25.50

Zucca e luganighetta

Pizza with pumpkin cream, luganighetta sausage and smoked scamorza.

Pizza à la crème de courge, saucisse luganighetta et scamorza fumée.

Allergens/Allergènes: 1 | 7

CHF 27.50

Mortadella e pistacchio

White pizza with mortadella, burrata and pistachios

Pizza blanche à la mortadelle, burrata et pistaches

Allergens/Allergènes: 1 | 7 | 8

CHF 28.50

Classic pizzas / Pizzas classiques

Focaccia al rosmarino

Rosemary focaccia

Focaccia au romarin

Allergens/Allergènes: 1

CHF 14.90

Focaccia ai datterini

Focaccia with datterini tomatoes and coarse salt.

Focaccia, tomates datterini, gros sel

Allergens/Allergènes: 1

CHF 15.50

Marinara

Tomato, garlic, extra virgin olive oil

Tomate, ail, huile d'olive extra vierge

Allergens/Allergènes: 1

CHF 16.00

Margherita

Tomato, fior di latte mozzarella, basil

Tomate, mozzarella fior di latte, basilic

Allergens/Allergènes: 1 | 7

CHF 16.80

Napoli

Tomato, fior di latte mozzarella, anchovies, capers, oregano

Tomate, mozzarella fior di latte, anchois, câpres, origan

Allergens/Allergènes: 1 | 4 | 7

CHF 18.90

Tonno e cipolla

Tomato, fior di latte mozzarella, tuna and red onions

Tomate, mozzarella fior di latte, thon et oignons rouges

Allergens/Allergènes: 1 | 4 | 7

CHF 20.50

Diavola

Tomato, fior di latte mozzarella, spicy salami

Tomate, mozzarella fior di latte, salami piquant

Allergens/Allergènes: 1 | 7

CHF 21.50

Parmigiana

Tomato, fior di latte mozzarella, aubergine, parmesan, basil

Tomate, mozzarella fior di latte, aubergine, parmesan, basilic

Allergens/Allergènes: 1 | 7

CHF 22.50

Classic pizzas / Pizzas classiques

Mascarpone

Tomato, fior di latte mozzarella, mascarpone, rocket

Tomate, mozzarella fior di latte, mascarpone, roquette

Allergens/Allergènes: 1 | 7

CHF 23.00

Prosciutto

Tomato, fior di latte mozzarella, cooked ham

Tomate, mozzarella fior di latte, jambon cuit

Allergens/Allergènes: 1 | 7

CHF 23.50

Vegetariana

Tomato, fior di latte mozzarella, aubergine, peppers, courgettes

Tomate, mozzarella fior di latte, aubergine, poivrons, courgettes

Allergens/Allergènes: 1 | 7

CHF 24.20

Prosciutto e funghi

Tomato, fior di latte mozzarella, cooked ham, button mushrooms

Tomate, mozzarella fior di latte, jambon cuit, champignons de Paris

Allergens/Allergènes: 1 | 7

CHF 24.70

Quattro stagioni

Fresh tomato, fior di latte mozzarella, cooked ham, mushrooms, artichokes, black olives

Tomate fraîche, mozzarella fior di latte, jambon cuit, champignons, artichauts, olives noires

Allergens/Allergènes: 1 | 7

CHF 25.20

Calzone

Tomato, fior di latte mozzarella, cooked ham

Tomate, mozzarella fior di latte, jambon cuit

Allergens/Allergènes: 1 | 7

CHF 25.70

Crudo

Tomato, fior di latte mozzarella, Parma ham

Tomate, mozzarella fior di latte, jambon de Parme

Allergens/Allergènes: 1 | 7

CHF 28.50

Origin of meat and fish

Beef: Switzerland, Italy, Argentina **Veal:** Switzerland

Salt cod: FAO 27 Iceland **Anchovies:** Italy **Langoustines:** Ireland **Red prawn:** IT FAO 37 **Purple prawn:** IT FAO 37

Musky octopus: FAO 51 **Gilthead sea bream:** France, Croatia, Greece **Tuna:** FAO 71 **Squid:** FAO 57 **King prawns:** Ecuador, Vietnam

Lobster: Canada, France **Octopus:** FAO 34

Food allergens and intolerances

1. Cereals containing gluten (namely wheat, rye, barley, oats, spelt, kamut or their hybridised strains) and products thereof, except: wheat-based glucose syrups including dextrose; wheat-based maltodextrins; glucose syrups based on barley; cereals used for making alcoholic distillates including ethyl alcohol of agricultural origin.
2. Crustaceans and products thereof.
3. Eggs and products thereof (including eggs of all egg-laying animal species).
4. Fish and products thereof, except: fish gelatine used as carrier for vitamin or carotenoid preparations; fish gelatine or isinglass used as fining agent in beer and wine.
5. Peanuts and products thereof.
6. Soybeans and products thereof, except: fully refined soybean oil and fat; natural mixed tocopherols (E306), natural D-alpha tocopherol from soybean sources; phytosterols and phytosterol esters derived from soybean vegetable oils; plant stanol ester produced from soybean vegetable oil sterols.
7. Milk and products thereof (including lactose), except: whey used for making alcoholic distillates including ethyl alcohol of agricultural origin; lactitol (including cow's, goat's and sheep's milk and all products derived from them).
8. Nuts: almonds (*Amygdalus communis* L.), hazelnuts (*Corylus avellana*), walnuts (*Juglans regia*), cashews (*Anacardium occidentale*), pecan nuts (*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch), Brazil nuts (*Bertholletia excelsa*), pistachio nuts (*Pistacia vera*), macadamia or Queensland nuts (*Macadamia ternifolia*) and products thereof, except for nuts used for making alcoholic distillates including ethyl alcohol of agricultural origin.
9. Celery and products thereof.
10. Mustard and products thereof.
11. Sesame seeds and products thereof.
12. Sulphur dioxide and sulphites at concentrations of more than 10 mg/kg or 10 mg/l in terms of total SO₂, calculated for products as proposed ready for consumption or as reconstituted according to the manufacturers' instructions.
13. Lupin and products thereof.
14. Molluscs and products thereof.

Some of our dishes may be prepared

using natural food additives. In accordance with legal requirements, fish intended to be eaten raw has undergone a preventive sanitation treatment. It may also have been kept at sub-zero temperatures (-20°C for 24 hours / -35°C for 15 hours)

and undergone freezing treatment.

Hormone treatment: some products may have been treated with hormones and antibiotics and/or other antimicrobial substances to enhance animal performance.

Provenance de la viande et du poisson

Bœuf: Suisse, Italie, Argentine **Veau:** Suisse

Morue salée (cabillaud): FAO 27 Islande **Anchois:** Italie **Langoustine:** Irlande **Crevette rouge:** IT FAO 37

Crevette violette: IT FAO 37 **Élédone musquée:** FAO 51 **Dorade royale:** France, Croatie, Grèce

Thon: FAO 71 **Calmar:** FAO 57 **Gambas:** Équateur, Vietnam **Homard:** Canada, France **Poulpe:** FAO 34

Allergènes et intolérances alimentaires

1. Gluten: céréales contenant du gluten, à savoir le blé, le seigle, l'orge, l'avoine et leurs produits.
2. Crustacés: les crustacés et leurs produits.
3. Œufs: œufs et ovoproduits.
4. Poisson: poisson et produits à base de poisson.
5. Arachides: arachides et produits dérivés.
6. Soja: soja et produits à base de soja.
7. Lait: lait et produits laitiers (y compris le lactose).
8. Fruits à coque: amandes, noisettes, noix, noix de cajou, noix de pécan, noix du Brésil, pistaches, noix de macadamia ou noix du Queensland.
9. Céleri: céleri et produits à base de céleri.
10. Moutarde: moutarde et produits à base de moutarde.
11. Sésame: graines de sésame et produits à base de graines de sésame.
12. Dioxyde de soufre et sulfites (à des concentrations supérieures à 10 mg par kg ou litre).
13. Lupin: lupins doux et leurs produits.
14. Mollusques: (mollusques, escargots, calamars, moules et huîtres) et produits à base de mollusques.

La préparation de certains de nos plats peut

prévoir l'utilisation d'additifs alimentaires naturels. Conformément aux prescriptions légales, le poisson destiné à être consommé cru a été soumis à un traitement d'assainissement préventif. Il peut en outre avoir été conservé à des températures négatives

(-20°C pendant 24 h / -35°C pendant 15 h) et avoir subi un traitement de congélation.

Traitement hormonal: Certains produits peuvent avoir été traités avec des hormones et des antibiotiques et/ou d'autres substances antimicrobiennes destinées à améliorer les performances des animaux.