


## ANTIPASTI

**Insalata caprese con burrata, pomodori e basilico**  24  
*Caprese Salat mit Burrata, Tomaten und Basilikum*  
 Caprese salad with burrata, tomatoes and basil  
*Salade caprese avec burrata, tomates et basilic*

**Battuta di gamberi rossi e avocado** 32  
*Battuta von roten Garnelen und Avocado*  
 Battuta of red prawn and avocado  
*Battuta de crevettes rouges et avocats*

**Polpo arrostito con carote, coriandolo e panna acida** 26  
*Gebratener Tintenfisch mit Karotte, Koriander und Sauerrahm*  
 Roasted octopus with carrots, coriander and sour cream  
*Poulpe rôti, carotte, coriandre et crème fraîche*

**Tartare di manzo svizzero** (140 gr) 28  
 Con senape, ketchup, cetrioli, capperi, tabasco e salsa Worcester  
 servita con pane della Valle Maggia  
*Klassisches Schweizer Rindstatar mit Senf, Ketchup, Gurken, Kapern,  
 Tabasco und Worcestersauce, serviert mit Valle Maggia-Brot*  
 Classic Swiss beef tartare with mustard, ketchup, cucumbers, capers,  
 tabasco and Worcester sauce served with Valle Maggia bread  
*Tartare de bœuf suisse à la moutarde, ketchup, cornichons, câpres, tabasco et  
 sauce Worcester servi avec pain de Vallé Maggia*

## BRUSCHETTONI

**Bruschettone tartare di manzo** 24  
 Con guacamole e pomodori  
*Mit Guacamole, Rindstatar und Tomaten*  
 With guacamole, beef tartare and tomatoes  
*Avec guacamole, tartare de boeuf et tomates*


**Bruschettone burrata e pomodoro**  20  
*Mit Burrata und Tomaten*  
 With burrata and tomatoes  
*Avec burrata et tomates*

## FLAMMKUCHEN

**Flammkuchen classica** 18  
 Con cipollotti appassiti, porro, panna acida e pancetta affumicata  
*Mit getrockneten Frühlingszwiebeln, Lauch, Sauerrahm und geräuchertem Speck*  
 With dried spring onions, leek, sour cream and smoked bacon  
*Avec ciboules, oignons printaniers, crème fraîche et lard fumé*


**Flammkuchen al salmone** 20  
 Con salmone affumicato, panna acida, cipolla rossa, fiori di capperi e rucola  
*Mit geräuchertem Lachs, Sauerrahm, roten Zwiebeln, Kapernblüten und Rucola*  
 With smoked salmon, sour cream, red onion, caper flowers and rocket salad  
*Avec saumon fumé, crème fraîche, oignons rouges, fleurs de câpres et roquette*


## INSALATE

**Insalata d'orzo**  24  
 Con avocado, cetrioli sottaceto, sedano, barbabietola e pumpernikel  
*Gerstensalat mit Avocado, sauren Gurken, Sellerie, Rüben und Pumpernikel*  
 Barley salad with avocado, pickled cucumber, celery, beetroot and pumpernikel  
*Salade d'orge perlée avec avocat, concombre mariné, céleri, betterave et pumpernikel*

**Poke bowl** 35  
 Insalata a foglie assortite, riso-sushi, avocado, edamame, sesamo, salmone,  
 ravanelli e daikon  
*Blattsalat, Sushi-Reis, Avocado, Edamame, Sesam, Lachs, Radieschen und Daikon*  
 Leaf salad, sushi rice, avocado, edamame, sesame, salmon, radishes and daikon  
*Salade de feuilles, sushi riz, avocat, edamame, sésame, saumon, radis et daikon*

**Insalata Caesar con petto di pollo o gamberi** 26 28  
*Caesar-Salat mit Pouletbrust oder Garnelen*  
 Caesar salad with chicken breast or shrimps  
*Salade César avec suprême de poulet ou crevettes géantes*

**Insalata Caesar vegetariana**  18  
 Lattughino, parmigiano, pomodorini, crostini di pane, caesar dressig  
*Baby Lattich, Parmesankäse, Kirschtomaten, Brotcroutons, Caesardressig*  
 Baby lettuce, parmesan cheese, cherry tomatoes, bread croutons, caesar dressig  
*Baby laitue, parmesan, tomates cerises, croûtons de pain, César dressig*

**Super Bowl**  33  
 Insalata a foglie assortite, farro, baby spinaci, crumble alle nocciole,  
 mandorle tostate, mais, bacche di goji e salsa al limone  
*Blattsalat mit Dinkel, Babyspinat, Haselnusskrümeln,  
 geröstete Mandeln, Mais, Gojibeeren und Zitronensauce*  
 Leaf salad with spelt, baby spinach, hazelnut crumble,  
 toasted almonds, corn, goji berries and lemon sauce  
*Salade de feuilles avec épeautre, jeunes épinards, crumble aux noisettes,  
 amandes grillées, maïs, baies de goji et sauce au citron*

**Thousand island bowl** 36  
 Insalata a foglie con roastbeef, cetrioli, pomodori, carote,  
 ravanelli, papaya, menta, basilico, noci e thousand island dressing  
*Blattsalat mit Roastbeef, Gurken, Tomaten, Karotten,  
 Rettich, Papaya, Minze, Basilikum, Walnüssen und Thousand Island Dressing*  
 Leaf salad with roastbeef, cucumbers, tomatoes, carrots,  
 radishes, papaya, mint, basil, walnuts and thousand island dressing  
*Salade de feuilles avec roastbeef, concombres, tomates, carottes,  
 radis, papaye, menthe, basilic, noix de Grenoble et thousand island sauce*

**Thai beef salad** 30  
 Insalata a foglie con tataki di manzo, crescione, germogli di soia,  
 germogli di barbabietola, spinacini, carote, sesamo, menta, anacardi e thai dressing  
*Blattsalat mit Rindstataki, Brunnenkresse, Sojasprossen,  
 Rübensprossen, Spinat, Karotten, Sesam, Minze, Cashew und Thai-Dressing*  
 Leaf salad with tataki of beef, watercress, soybean sprouts,  
 beet sprouts, spinach, carrots, sesame, mint, cashew and thai dressing  
*Salade de feuilles, tataki de bœuf, cresson de fontaine, germes de soja, germes de  
 betteraves, épinards, carottes, sésame, menthe, anacardes et vinaigrette thai*

## ZUPPE

### Zuppa di citronella e curry

*Zitronengrassuppe mit Curry*  
Lemongrass soup with curry  
*Soupe à la citronnelle et curry*

16

### Zuppa di carote e zenzero

*Karottensuppe mit Ingwer*  
Carrot soup and ginger  
*Soupe aux carottes et gingembre*

16

## PASTA

### Risotto Margherita

Con mozzarella di bufala Campana, crema di pomodoro, basilico, pomodorini confit e pane carasau  
*Risotto mit Büffelmozzarella aus Kampanien, Tomatencreme, Basilikum, Tomatenkonfit und Carasau-Brot*  
Risotto with buffalo mozzarella from Campania, tomato cream, basil, tomato confit and carasau bread  
*Risotto avec mozzarella de bufflonne de la Campania, crème de tomate, basilic, tomates confites et pain carasau*

24

### Spaghetti alle vongole veraci

*Spaghetti mit Venusmuscheln*  
Spaghetti with clams  
*Spaghetti aux palourdes*

28

### Paccheri di Gragnano allo scarpariello

Salsa con pomodorini, ricotta e basilico  
*Paccheri aus Gragnano mit Tomatensauce, Ricotta und Basilikum*  
Paccheri from Gragnano with tomato sauce, ricotta cheese and basil  
*Paccheri de Gragnano à la sauce du tomate, ricotta et basilic*

24

### Ravioli del Plin

Ripieni di manzo brasato, broccoli e parmigiano  
*Plin-Ravioli gefüllt mit geschmortem Rindfleisch, Brokkoli und Parmesankäse*  
Plin ravioli filled with braised beef, broccoli and parmesan cheese  
*Ravioli de Plin farcis de bœuf braisé, brocoli et parmesan*

26

\*Pasta senza glutine / *glutenfreie Pasta*  
gluten-free pasta / *pasta sans gluten*

20 minuti

## MARINA DIM SUM

Dim Sum significa letteralmente: toccare il cuore.  
I nostri MARINA DIM SUM offrono una variazione di ravioli cinesi, che sono in parte cotti al vapore, in parte fritti e, si spera, vi tocchino il cuore.

*Dim Sum bedeutet wörtlich: das Herz berühren.*  
*Unsere MARINA DIM SUM sind eine Variation der chinesischen Teigtaschen die zum Teil gedämpft und zum Teil frittiert wurden und hoffentlich Ihr Herz berühren.*

Dim Sum literally means: touching the heart.  
Our DIM SUM MARINA offers a variation of Chinese ravioli, which are partly steamed, partly fried and hopefully will touch your heart.

*Dim Sum signifie littéralement: toucher le cœur.*  
*Nos MARINA DIM SUM offrent une variation de ravioli chinoises, qui sont en partie cuits à la vapeur, en partie frits et, espérons-le, touchent votre cœur.*

### Ha gao

Gambero – *Riesenkrevette* - King prawn – *Crevette géante*

### St. Jacques gao

Capasanta – *Jakobsmuschel* - Scallop – *Coquille Saint Jacques*

### vegi gao

Cavolo, carote, germogli, funghi – Kohl, Karotten, Bambusprossen, Pilze  
*Cabbage, carrots, shoots, mushrooms – Choux, carottes, pousses, champignons*

### Porc siu mai

Maiale – *Schwein* - Porc – *Porc*

### Beef siu mai

Manzo – *Rind* - Beef – *Boeuf*

### Gamba crispy

Gambero fritto – *Frittierte Krevette* - Fried King prawn – *Crevette géante frite*

### Chicken samosa

Pollo – *Huhn* – Chicken – *Poulet*

Cestino con 4 pezzi (minimo 2 pezzi per tipo)  
*Korb mit 4 Stück (mindestens 2 Stück pro Sorte)*  
Basket with 4 pieces (minimum 2 pieces per type)  
*Panier de 4 pièces (minimum 2 pièces par variété)*

20

Cestino degustazione con 1 pezzo per tipo  
*Degustationskorb mit 1 Stück pro Sorte*  
Tasting basket with 1 piece per type  
*Panier de dégustation avec 1 pièce par variété*

30

Tutti i MARINA DIM SUM sono accompagnati da salsa di soia.  
*Alle MARINA DIM SUM werden mit Sojasauce serviert.*  
All MARINA DIM SUM are served with soy sauce.  
*Tous les MARINA DIM SUM sont servies de sauce soja.*

## MARINA MEZZE

Piccoli piatti variegati delle antiche tradizioni del Medio Oriente.  
La cucina del Sol Levante vive di piaceri e convivialità, ma anche di cibi aromatici e di alta qualità preparati con amore e cura.

*Vielfältige kleine Gerichte nach alter Tradition aus dem Nahen Osten.  
Die Küche der Levante lebt von Genuss und Geselligkeit sowie hochwertigen und aromatischen Lebensmitteln, die mit Liebe und Sorgfalt zubereitet werden.*

Varied small dishes of old traditions from the Middle East.  
The cuisine of the Sol Levante lives on pleasures and conviviality, but also on aromatic and high quality food prepared with love and care.

*Petits plats variés issus des anciennes traditions du Moyen-Orient.  
La cuisine du Soleil Levant vit de plaisirs et de convivialité, mais aussi de mets aromatiques et de haute qualité préparés avec amour et soin.*

### Hummus



Crema di ceci con salsa di sesamo e olio d'oliva  
*Pürierte Kichererbsen mit Sesamsauce und Olivenöl*  
Chickpea cream with sesame sauce and olive oil  
*Crème de pois chiches à la sauce au sésame et huile d'olive*

### Tabbouleh



Bulgur con prezzemolo, menta fresca e pomodorini  
*Bulgur mit Petersilie, frischer Minze und Kirschtomaten*  
Bulgur with parsley, fresh mint and cherry tomatoes  
*Boulghour au persil, menthe fraîche et tomates cerise*

### Falafel



Palline fritte di ceci, coriandolo e spezie con yoghurt greco  
*Frittierte Falafel mit Koriander, Gewürzen und griechischem Joghurt*  
Fried falafel, coriander and spices with Greek yoghurt  
*Falafel frits, coriandre et épices avec yaourt grec*

### Rakakat bil jibni



Rotolo di pasta fritta ripiena con formaggio di capra speziato ed erbe  
*Goldgelb frittierte Teigrolle gefüllt mit würzigem Ziegenkäse und Kräutern*  
Deep-fried dough roll stuffed with spicy goat cheese and herbs  
*Rouleau de pâte frite farci au fromage de chèvre épicé et herbes*

### Babaganoush



Crema di melanzane, melograno e pasta di sesamo  
*Auberginencreme, Granatapfel und Sesampaste*  
Cream of aubergines, pomegranate and sesame paste  
*Crème d'aubergines, grenade et pâte de sésame*

### Salmone

Involtino di salmone affumicato con formaggio fresco, pistacchi ed erbe  
*Geräucherte Lachsrolle mit Frischkäse, Pistazien und Kräutern*  
Smoked salmon roll with cream cheese, pistachios and herbs  
*Rouleau de saumon fumé au fromage frais, pistaches et herbes*

Servito con pane arabo - *Mit arabischem Brot serviert*  
Served with Arabic bread - *Servi avec du pain arabe*

32 per persona / pro Person / per person / par personne

## PESCI

### Branzino selvatico

46

Con lenticchie beluga, patate alla curcuma e salsa al coriandolo  
*Wilder Seebarsch mit Beluga-Linsen, Kurkuma-Kartoffeln und Koriander-Sauce*  
Wild sea bass with beluga lentils, potatoes scented with curcuma and coriander sauce  
*Loup de mer sauvage aux lentilles béluga, pommes de terre au curcuma et sauce à la coriandre*

### Filetto di lucioperca del Lago Maggiore al cartoccio

44

Con risotto al lime, olive taggiasche, capperi e pomodori secchi  
*Zanderfilet vom Lago Maggiore in Folie gebacken mit Limettenrisotto, Taggiasca-Oliven, Kapern und getrockneten Tomaten*  
Pikeperch fillet from Lake Maggiore in foil with lime risotto, Taggiasca olives, capers and dried tomatoes  
*Filet de sandre du Lac Majeur en papillote, risotto au citron vert, olives Taggiasca, câpres et tomates séchées*

### Sogliola alla griglia

48

Con spinacini saltati e patate novelle  
*Gegrillte Seezunge mit gebratenem Spinat und neuen Kartoffeln*  
Grilled sole with sautéed spinach and new potatoes  
*Sole grillée, épinards et pommes de terre nouvelles*

## CARNI

### Chicken Satay



44

Spiedini di pollo con salsa all'agro dolce e verdure asiatiche  
*Pouletspiesse mit süß-saurer Sauce und asiatischem Gemüse*  
Chicken skewers with sweet and sour sauce and Asian vegetables  
*Brochettes de poulet avec sauce aigre-douce et légumes asiatiques*

### Cotoletta di vitello alla Viennese

48

Con insalata di patate e mistanza del contadino  
*Paniertes Kalbskotelett mit Kartoffel- und Farmersalat*  
Viennese veal cutlet with potato and farmer salad  
*Escalope de veau viennoise, salade de pommes de terre et salade du fermier*

### Tagliata di manzo svizzero



46

Con rucola, pomodorini, scaglie di parmigiano e aceto balsamico  
*Schweizer Rindstagliata mit Rucola, Kirschtomaten, Parmesan und Balsamico*  
Swiss beef tagliata with rocket, tomatoes, parmesan flakes and balsamic  
*Tagliata de bœuf suisse avec roquette, tomates, copeaux de parmesan et balsamique*



Vegetariano / *vegetarisch* / vegetarian / *végétarien*



Vegano / *vegan* / Vegan / vegan



Senza glutine / *glutenfrei* / gluten-free / *sans gluten*

Manzo / *Rind* / Beef / *Boeuf*  
Vitello / *Kalb* / Veal / *Veau*  
Pollo / *Huhn* / Chicken / *Poulet*

CH / IRL  
CH / I  
CH / I / F / H

Pesce / *Fisch* / Fish / *Poisson*

GR / F / I / RA / MA

## DESSERT

<i>Tiramisù Marina</i>	14
<i>Ice-Cream Sandwich</i>	12
<i>Quark, composta di mirtilli, bacche di goji</i>	12
<i>Quark, Blaubeerenkompott, Gojibeeren</i>	
Quark, blueberry compote, goji berry	
<i>Quark, compote de myrtilles, baies de goji</i>	
<i>Yogurt con cereali, miele, mango, fragole e cioccolato fondente</i>	16
<i>Joghurt mit Müesli, Honig, Mango, Erdbeeren und dunkler Schokolade</i>	
Yogurt with cereals, honey, mango, strawberries and dark chocolate	
<i>Yaourt aux céréales, miel, mangue, fraises et chocolat noir</i>	
<i>Tortino al cioccolato con cuore fondente e gelato alla vaniglia</i>	16
<i>Schokoladenkuchen mit flüssigem Kern und Vanilleeis</i>	
Chocolate cake with liquid heart and vanilla ice cream	
<i>Fondant au chocolat et glace à la vanille</i>	
<i>Frutti di bosco con una pallina di gelato alla vaniglia</i>	16
<i>Waldbeeren mit einer Kugel Vanilleeis</i>	
Forest fruits with one scoop of vanilla ice cream	
<i>Baies des bois et une boule de glace à la vanille</i>	

## COPPE GELATO

<i>Coupe Marina</i>	14
Fragole fresche, gelato alla vaniglia e panna montata	
<i>Frische Erdbeeren, Vanilleeis und Schlagsahne</i>	
Fresh strawberries, vanilla ice cream and whipped cream	
<i>Fraises fraîches, glace à la vanille et crème chantilly</i>	
<i>Coupe Cioccolato</i>	14
Gelato alla stracciatella, al cioccolato, panna e salsa al cioccolato	
<i>Stracciatella und Schokoladeneis, Sahne und Schokoladensauce</i>	
Chocolate and stracciatella ice cream, whipped cream and chocolate sauce	
<i>Glace au chocolat et stracciatella, crème chantilly et sauce au chocolat</i>	
<i>Coupe Vodka</i>	12
Sorbetto al limone e vodka	
<i>Zitronensorbet und Vodka</i>	
Lemon sorbet and vodka	
<i>Sorbet au citron et vodka</i>	
<i>Tazza Affogato</i>	7.50
Una pallina di gelato alla vaniglia e un espresso	
<i>Eine Kugel Vanilleeis und ein Espresso</i>	
One scoop of vanilla ice cream and an espresso	
<i>Une boule de glace à la vanille et un espresso</i>	
<b>Gelati a scelta:</b>	4 / pallina
Vaniglia, cioccolato, stracciatella, caffè, yogurt, nocciola	
<b>Sorbetti a scelta:</b> fragola, limone, mango, frutto della passione, lampone	
<b>Eissorten:</b>	pro Kugel
Vanille, Schokolade, Stracciatella, Kaffee, Yogurt, Haselnuss	
<b>Sorbetsorten:</b> Erdbeer, Zitrone, Mango, Passionsfrucht, Himbeere	
<b>Ice cream types:</b>	per scoop
Vanilla, chocolate, stracciatella, coffee, yoghurt, hazelnut	
<b>Sorbet types:</b> strawberry, lemon, mango, passion fruit, raspberry	
<b>Types de glace:</b>	par boule
Vanille, chocolat, stracciatella, café, yaourt, noisette	
<b>Types de sorbet:</b> fraise, citron, mangue, fruit de la passion, framboise	