



Benvenuti all'Osteria Bäkar

Nel cuore della Valle Bedretto, l'Osteria Bäkar rinasce come luogo di incontro, tradizione e convivialità. Un tempo panetteria, negozio e osteria della famiglia Orelli, composta da ben 17 figli, era il centro della vita del paese, punto di riferimento per abitanti e viandanti, dove nascevano anche le celebri pastefrolle, dolce tipico della valle.

Oggi, dopo un'attenta ristrutturazione conclusa nel 2024, conserva la sua anima storica in un ambiente autentico e accogliente, dove passato e presente si incontrano nel segno della semplicità e della condivisione.

Im Herzen des Bedrettotals lebt die Osteria Bäkar neu auf als Ort der Begegnung, der Tradition und der Geselligkeit. Einst Bäckerei, Laden und Osteria der Familie Orelli, mit beeindruckenden 17 Kindern, war sie das Zentrum des Dorflebens und ein wichtiger Treffpunkt für Einheimische und Reisende, hier entstanden auch die berühmten „Pastefrolle“, ein typisches Gebäck des Tals.

Heute bewahrt das Haus nach einer sorgfältigen Renovation im Jahr 2024 seinen historischen Charakter in einem authentischen und gemütlichen Ambiente, in dem sich Vergangenheit und Gegenwart im Zeichen von Einfachheit und Gemeinschaft begegnen.



APERTURA ÖFFNUNGSZEITEN

Dal giovedì al lunedì: 9.30 – 23.00

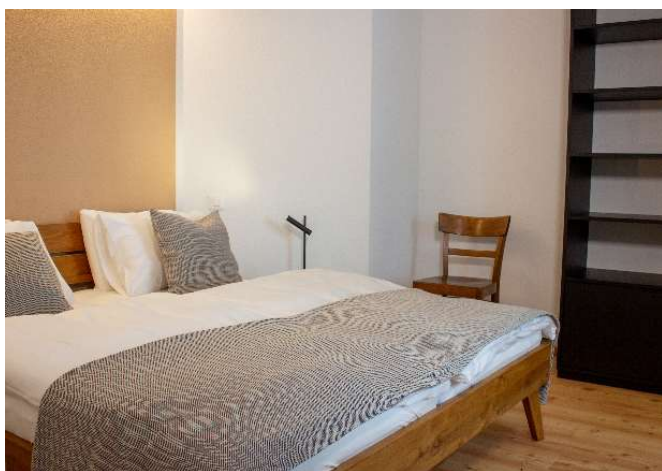
Martedì e mercoledì: chiuso

Donnerstag bis Montag: 9.30 – 23.00

Dienstag und Mittwoch: geschlossen

Siamo lieti di accogliervi nella nostra struttura. La nostra offerta propone piatti freschi, preparati con prodotti locali e di stagione, pensati per raccontare il territorio... e per farvi sentire come a casa.

Wir freuen uns, Sie in unserem Haus willkommen zu heissen. Unser Angebot umfasst frische Gerichte, zubereitet mit lokalen und saisonalen Produkten, um die Region kulinarisch erlebbar zu machen und Ihnen ein Gefühl von Zuhause zu geben.



La struttura dispone anche di camere doppie, una camera familiare e un appartamento, ideali per chi cerca natura, escursioni e tranquillità. Una posizione perfetta per scoprire le montagne dell'Alto Ticino, punto di partenza ideale per vivere la montagna in tutte le stagioni.

Unser Haus verfügt zudem über Doppelzimmer, ein Familienzimmer sowie eine Ferienwohnung – ideal für alle, die Natur, Ruhe und Wanderungen suchen. Ein perfekter Ausgangspunkt, um die Berge des Alto Ticino zu entdecken und die Bergwelt in allen Jahreszeiten zu geniessen.



INSALATE SALATE

Insalata verde <i>Grüner Salat</i>	7
Insalata mista <i>Gemischter Salat</i>	9
Insalata con mozzarella nostrana, pomodori confit e focaccia alle olive <i>Salat mit einheimischem Mozzarella, Confit-Tomaten und Olivenfocaccia</i>	18

ANTIPASTI VORSPEISEN

Affettato misto <i>Tessinner Aufschnittplatte</i>	25
Porzione di formaggio dell'Alpe <i>Portion Alpkäse</i>	11
Formaggi del territorio <i>Regionale-Käserplatte</i>	16
Carpaccio di carne secca con scaglia di formaggio dell'alpe Cadonigo e burro al ginepro e rosmarino <i>Trockenfleisch-Carpaccio mit mit gehobeltem Cadonigo-Alpkäse und Butter mit Wacholder und Rosmarin</i>	19



PRIMI PIATTI *WARME VORSPEISEN*

Gnocchi di patate fatti in casa al pesto di montagna 22 / 16
Hausgemachte Kartoffelgnocchi mit Bergpesto

Ravioli fatti in casa all'ortica e leggera fonduta di formaggella nostrana 24 / 17
Hausgemachte Brennnessel-Ravioli mit einer leichten Fondue aus einheimischem Formaggella-Käse

Risotto al Merlot rosso con crema di strachin del Gottardo 26
Risotto mit rotem Merlot und Strachin del Gottardo-Crème

MINESTRA E CREME *SUPPEN UND CRÈMEN*

Vellutata di piselli con gnocchetti di ricotta nostrana e cips di pancetta affumicata 21 / 16
Erbсенcrèmesuppe mit kleinen Gnocchi aus einheimischem Ricotta und Chips von geräuchertem Speck

Minestrone 11
Minestrone



SECONDI PIATTI *HAUPTGERICHTE*

Ribs di maiale marinato e cotto a bassa temperatura, patate fritte e verdure di stagione 35

Marinierte, niedergegarte Schweinerippchen mit Pommes frites und Saisongemüse

Involentino di manzo alle erbe aromatiche del nostro giardino, il suo contorno 39

Rindsröllchen mit aromatischen Kräutern aus unserem Garten, dazu saisonaler Beilage

FONDUE CHINOISE (su riservazione, min 2 persone)

FONDUE CHINOISE (auf Vorbestellung, mindestens 2 personen)

La Bacüs (brodo di carne con vino e spezie) 45 p.p.

Mit einer speziellen Brühe (Fleischbrühe, Wein und Gewürze)



DESSERT DESSERTS

Panna cotta con zuppetta di fragole e fragoline di bosco, granita
al rabarbaro 8

Panna cotta mit Erdbeer-Coulis und Walderdbeeren, Rhabarber-Granita

Semifreddo alle pastefrolle di Villa, salsa al cioccolato e coulis
di lamponi 9

*Semifreddo mit „Pastefrolle di Villa“, Schokoladensauce und
Himbeer-Coulis*

Per intolleranze e/o allergie siete pregati di contattare il personale di servizio.

Für Unverträglichkeiten und/oder Allergien bitten wir Sie, sich an das Personal zu wenden.

Provenienza carne e salumeria: CH

Herkunft von Fleisch und Pökelwaren: CH