

bar & lounge
lago maggiore
locarno



Food, snacks
&
delights

Insalate e zuppe - Salate und Suppen - Salades et soupes

Insalata mista di stagione ✓ 12.00

Gemischter Saisonsalat

Salade mixte de saison

Con tonno - *Mit Thunfisch* - Avec du thon + 5.00

Insalata alla greca ✓ 17.00

Insalata verde, cetrioli, olive greche, feta, pomodori secchi, cipolla rossa, salsa allo yogurt

Blattsalat, Gurken, griechische Oliven, Feta-Käse, sonnengetrocknete Tomaten, rote Zwiebel, Joghurtsauce

Salade verte, concombres, olives grecques, fromage feta, tomates séchées, oignon rouge, sauce au yaourt

Mozzarella di Bufala DOP ✓ 21.50

su carpaccio di pomodoro cuore di bue con olio al basilico

Büffelmozzarella DOP auf Rinderherz-Tomaten-Carpaccio mit Basilikumöl

Mozzarella de buffle DOP sur carpaccio de tomate cœur de bœuf et huile de basilic

Insalata con salmone 19.50

Insalata verde, salmone affumicato, feta e avocado

Blattsalat, geräucherter Lachs, Fetakäse und Avocado

Salade verte, saumon fumé, fromage feta et avocat

Insalata Active 23.00

Insalata verde, petto di pollo alla griglia, sesamo, melone, mozzarelline, pomodori Cherry e noci

Blattsalat, gegrillte Hähnchenbrust, Sesam, Melone, Mozzarella, Kirschtomaten und Walnüsse

Salade verte, poitrine de poulet grillé, sésame, melon, mozzarella, tomates cerises et noix

Gazpacho andaluso - *Andalusischer Gazpacho andalou* ✓ 13.00

Focacce & panini - Sandwiches

Focaccia bianca genovese ✓ 15.00

farcita con mozzarella di bufala, pomodoro, pesto di basilico, insalata

Weisse Focaccia Genovese gefüllt mit Büffelmozzarella, Tomate, Basilikum-Pesto, Salat

Focaccia blanche génoise farcie avec mozzarella de buffle, tomate, pesto de basilic, salade

Michetta del marinaio 15.00

Michetta con salmone, rucola, stracciatella di bufala, maionese al dragoncello

Michetta mit Lachs, Rucola, Bufala Stracciatella, Estragon-Mayonnaise

Michetta avec saumon, roquette, stracciatella de buffle, mayonnaise à l'estragon

Ciabatta rustica 14.00
Prosciutto crudo nostrano, insalata, formaggio Gottardo
Tessiner Rohschinken, Salat, Gottardo-Käse
Jambon cru tessinois, salade, fromage Gottardo

Baguette Ticinese 14.00
Formaggio Ticinella, carne secca, formentino
Ticinella-Käse, Trockenfleisch, Nüssli-Salat
Fromage Ticinella, viande séchée, mâche

✓ Piatti vegetariani - *Vegetarische Gerichte* - Plats végétariens

Tutti i prezzi sono in CHF - IVA 7.7% inclusa.

Preise in CHF - MwSt 7.7% inklusive.

Prix en CHF - TVA 7.7% incluse.

Proposte Lounge - Lounge Köstlichkeiten - Proposition Lounge

- Hummus di ceci con pinzimonio di verdure**  14.00
Kichererbsen-Hummus mit Gemüse Pinzimonio
Houmous de pois chiches et pinzimonio de légumes
- Carpaccio di spada affumicato** 22.50
su letto di finocchi e arance
Geräuchertes Schwertfisch-Carpaccio auf Fenchel und Orangen
Carpaccio d'espardon fumé sur un lit de fenouil et d'oranges
- Tartare di trota salmonata** 27.00
con panna acida, uova di lompo e germogli di piselli
Lachsforellentartar mit Sauercreme, Seehasenrogen und Erbsensprossen
Tartare de truite saumonée avec crème fraîche, œufs de lompe et pousses de pois
- Tagliere del contadino con salumi e formaggi** 25.00
Bauernplatte mit Aufschnitt und Käse
Plateau fermier avec charcuterie et fromages
- Prosciutto crudo di Parma con melone** 26.00
Parmaschinken mit Melone
Jambon de Parme et melon
- Vitello tonnato** 28.00
Kalbfleisch mit Thunfischsauce
Veau avec sauce au thon
- Roastbeef** 28.00
con ventaglio di verdure grigliate, salsa tartara
Roastbeef mit gegrilltem Gemüse, Tartarsauce
Roastbeef avec légumes grillés, sauce tartare
- Tartar di filetto di manzo battuta al coltello** 32.00
con capperi di Pantelleria e olive Taggiasche,
con chutney di pomodoro
Rindsfilet-Tatar handgeschnitten, mit Pantelleria-Kapern und Taggiasche-Oliven, Tomatenchutney
Tartare de filet de bœuf au couteau avec câpres de Pantelleria et olives Taggiasche, chutney de tomates
- Gnocco fritto** servito con prosciutto crudo di Parma,
rucoletta e scaglie di Parmigiano 26.00
Gebratener Gnocco, serviert mit Parmaschinken, Rucolasalat und Parmesanspäne
Gnocco frit servi avec du jambon de Parme, roquette et copeaux de Parmesan

Fish & Chips 29.00

filetto di pesce persico in pastella servito con salsa tartara e patatine fritte

Barschfilet im Backteig frittiert, Tartarsauce und Pommes Frites

Filet de perche en pâte à frire, avec sauce tartare et frites

Frittura mista di mare 31.00

con calamaro, seppioline, gamberetti

Frittierte Meeresfrüchte - Kalmar, kleine Tintenfische, Crevetten

Fruits de mer frits - calamar, seiches, crevettes

Dalla griglia - Dalle ore 18.00 alle 22.00

Gamberoni alla griglia, salsa tartara e agrodolce 34.00

Gegrillte Riesengarnelen, Tartar und süß-sauer Sauce

Crevettes royales grillées, sauce tartare et aigre-douce

Pavé di salmone alla griglia con salsa olandese 35.00

Gegrilltes Lachspavé mit Sauce Hollandaise

Pavé de saumon grillé avec sauce hollandaise

Hamburger di manzo con formaggio Gottardo, 31.00

insalata, pomodoro, cipolla caramellata

Rindfleisch-Hamburger, Gottardo-Käse, Salat, Tomate,

karamellisierte Zwiebel

Hamburger de bœuf, fromage Gottardo, salade, tomate, oignon caramélisé

Tagliata di entrecôte di manzo laccata al tartufo 42.00

servita con radicchio trevisano all'aceto balsamico

Rindsentrecôte Tagliata mit Trüffel lackiert, serviert

mit Radicchio Trevisano an Balsamico-Essig

Tagliata d'entrecôte de bœuf laqué à la truffe,

avec radicchio trevisano au vinaigre balsamique

Filetto di manzo Angus "Café de Paris" 45.00

Angusbeef Filet "Café de Paris"

Filet de bœuf Angus "Café de Paris"

Contorni a scelta - Beilagen nach Wunsch - Garnitures au choix ✓

Insalata mista | riso pilaf e verdure saltate |

patate fritte o arrosto con verdure miste

Gemischter Salat | Pilaw Reis und gebratenes Gemüse |

Pommes Frites oder Röstkartoffeln mit gemischtem Gemüse

Salade composée | riz pilaf et légumes sautés |

pommes de terre frites ou rôties avec légumes variés

Per informazioni sulla provenienza della carne e allergeni, vi preghiamo di rivolgervi ai nostri collaboratori.

Für Auskünfte über Herkunftsländer und Allergene, bitte wenden Sie sich an unsere Mitarbeiter.

Pour des informations sur l'origine de la viande et des allergènes, veuillez consulter nos collaborateurs.

Aperitivo Lago Maggiore (consigliato per 2 persone) 32.00

Prosciutto crudo di Parma con gnocco fritto, rucola e grana

Parmaschinken mit gebratenem Gnocco, Rucola und Parmesankäse

Jambon de Parme avec gnocco frit, roquette et Parmesan

Hummus di ceci con pinzimonio di verdure

Hummus aus Kichererbsen mit Gemüse Pinzimonio

Houmous de pois chiches avec pinzimonio de légumes

Mini caprese con pomodorini cherry e pesto di basilico

Mini-Caprese mit Kirschtomaten mit Basilikum-Pesto gewürzt

Mini caprese avec tomates cerises aromatisées au pesto de basilic

Arancini di riso - Reisbällchen - Boules de riz

Bruschette alla mediterranea Mediterrane Bruschetta

Bruschetta méditerranéenne

Selezione di canapés - Canapés Auswahl - Sélection de canapés



Dolci - Desserts

Macedonia di frutta fresca

10.00

Frischer Fruchtsalat

Salade de fruits frais

Panna cotta alla vaniglia con frutti di bosco

10.00

Vanille Panna cotta mit Waldbeeren

Panna cotta à la vanille aux fruits des bois

Crema Catalana

10.00

Katalanische Creme

Crème catalane

Tiramisù della casa

11.00

Hausgemachtes Tiramisù

Tiramisù maison

Inoltre vi proponiamo la nostra carta dei gelati.

Ausserdem bieten wir Ihnen unsere Eiscreme Karte.

Nous vous proposons aussi notre Carte des glaces.