

Proposte autunnali

18.00-22.00 h

Carpaccio di magatello di cervo 25.00

In crosta alle erbe di montagna con gallinacci trifolati, maionese al capperi di Pantelleria e senape in grani
Carpaccio von der Rehrückenlende in einer Bergkräuterkruste mit getrüffelten Pfifferlingen, Mayonnaise mit Kapern und Senfkörnern

Carpaccio de longe de cerf en croûte d'herbes de montagne et chanterelles truffées, mayonnaise aux câpres de Pantelleria et moutarde en grains

Tagliere del Cacciatore 26.00

Anatra affumicata su insalatina di cavolo e formentino, crostino ai porcini trifolati, prosciutto di cinghiale e zucca confit, timballino di patate alla paprica e raclette

Geräucherte Ente auf Nüssli- und Kohl-Salat, Crouton mit getrüffelten Steinpilzen, Wildschweinschinken und konfiertes Kürbis, Kartoffel-Timbale mit Paprika und Raclettekäse

Canard fumé sur une salade de choux et de rampon, croûton aux cèpes truffés, jambon de sanglier et potiron confit, timbale de pommes de terre au paprika et fromage à raclette

Risotto cremoso al mascarpone 28.00

Con zucca e rosette di anatra affumicata

Mascarpone-Risotto mit Kürbis und geräucherter Ente

Risotto au mascarpone et potiron avec canard fumé

Tagliatelle al ragù di cervo 28.00

Tagliatelle mit Hirschragout

Tagliatelles au ragoût de chevreuil

Salmi di cinghiale 31.00

Con tagliatelle al burro e batonette di carote glassate

Wildschwein-Salmi mit Butter-Tagliatelle und glasierten Karotten

Salmi de sanglier avec tagliatelles au beurre et carottes glacées

Filetto di cervo bardato allo speck e miele 45.00

Con pera al vino rosso, uva, castagne e spätzli

Hirschfilet mit Speck und Honig, serviert mit Rotweinbirne, Trauben, Marroni und Spätzli


Filet de chevreuil au lard et au miel, avec poire au vin rouge, raisins, châtaignes et spätzli

Tortino soffice di castagne 12.50

Con gelato alla cannella e salsa al caramello

Weiches Kastanientörtchen mit Zimteis und Karamellsauce

Petit gâteau moelleux aux châtaignes avec glace à la cannelle et sauce au caramel

 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.

Hotel & Lounge Lago Maggiore, Muralto-Locarno, www.LagoMaggioreHotel.ch