

bar & lounge
lago maggiore
locarno



Food, snacks
&
delights

Antipasti freddi - Kalte Vorspeisen - Entrée

✓ Insalata verde mista di stagione	9.50 14.00
<i>Grüner Gemischter Saisonsalat</i>	
Salade verte mixte de saison	
con tonno - Mit Thunfisch - Avec du thon	+ 5.00
Insalata verde con salmone affumicato, feta e avocado	21.50
<i>Blattsalat mit Rauchlachs, Feta und Avocado</i>	
Salade verte avec saumon fumé, feta et avocat	
✓ Mozzarella di Bufala DOP	23.00
su carpaccio di pomodoro cuore di bue con olio al basilico	
<i>Büffelmozzarella DOP auf Rinderherz-Tomaten-Carpaccio mit Basilikumöl</i>	
Mozzarella de buffle DOP sur carpaccio de tomate cœur de bœuf avec huile de basilic	
✓ Gazpacho andaluso	15.00
<i>Andalusischer Gazpacho</i>	
Gaspacho andalou	
Roastbeef	29.00
con ventaglio di verdure alla griglia, salsa tartara	½ 19.00
<i>Mit einem Fächer von gegrilltem Gemüse, Tartare Sauce</i>	
Avec un éventail de légumes grillés, sauce tartare	
Vitello tonnato	29.00
<i>Kalbfleisch mit Thunfischsauce</i>	½ 19.00
Viande de veau avec sauce au thon	
Prosciutto crudo San Daniele con melone Cantalupo	28.00
<i>San Daniele Schinken mit Cantaloupe Melone</i>	½ 18.00
Jambon San Daniele et melon Cantaloup	
Tartare di manzo alla mediterranea	200 g - 42.00
con capperi di Pantelleria e olive taggiasche, cipolla confit e chips di patate viola	120 g - 28.00
<i>Mediterranes Rindfleisch-Tartar mit Pantelleria-Kapern und Taggiasca-Oliven, konfierten Zwiebeln und violetten Kartoffelchips</i>	
Tartare de bœuf méditerranéen avec câpres de Pantelleria et olives Taggiasca, oignons confits et chips de pomme de terre violette	
Carpaccio di tonno rosso, alga wakame e filetti di pompelmo rosa con dressing allo yogurt	28.00
<i>Carpaccio von rotem Thunfisch, Wakame-Algen und rosa Grapefruitfilets mit Joghurtdressing</i>	½ 19.00
Carpaccio de thon rouge, algues wakame et filets de pamplemousse rose avec vinaigrette au yaourt	



Impepata di cozze alla marinara 26.00
con crostini all'aglio
Miesmuscheln alla marinara mit Knoblauchcroûtons
Moules marinara avec croûtons à l'ail

Paste fatte in casa - Hausgemachte Pasta - Pâtes maison

Tagliolini alle vongole e bottarga di muggine al profumo di lime 27.00
Tagliolini mit Venusmuscheln, Meeräschenrogen an Limettenduft ½ 21.00
Tagliolini avec palourdes et œufs de mulot au parfum de citron vert

✓ **Ravioli cuor di bufala** con crema al basilico e datterini confit 26.00
Ravioli cuor di bufala mit Basilikumcreme und konfierten Datteltomaten ½ 19.00
Ravioli cuor di bufala avec crème au basilic et tomates dattes confites

Gnocchi di patate agli spinaci con luganighetta nostrana su fonduta di Zincarlin 24.00
Kartoffelgnocchi mit Spinat, Tessiner Luganighetta auf einer Zinkarlin-Fonduta ½ 18.00
Gnocchi de pommes de terre aux épinards avec luganighetta tessinoise sur une fondue de Zincarlin

Risotti - Risotto

Risotto al pesto di aglio orsino con carpaccio di gambero rosso di Sicilia e mandorle tostate 29.00
Risotto mit Bärlauchpesto mit rotem Garnelencarpaccio und gerösteten Mandeln
Risotto au pesto d'ail sauvage avec carpaccio de crevettes rouges de Sicile et amandes grillées

100% plant based | Vegano - Vegan - Végan

✓ **Insalata coleslaw** 21.50
Misticanza di cavolo cappuccio e carote con dressing allo yogurt, senape di Dijon, semi oleosi misti e crostini di pane Vallemaggia alle erbe aromatiche
Kohl- und Karotten-Salat mit Joghurt-Dressing, Dijon-Senf, gemischten Ölsamen und Vallemaggia-Brotcroutons mit Kräutern
Salade de chou et de carottes avec une vinaigrette au yaourt, moutarde de Dijon, graines oléagineuses mixtes et des croûtons de pain Vallemaggia aux fines herbes

✓ **Risotto al pesto di aglio orsino** con datterini confit, noci e crème fraîche 26.00
Risotto mit Bärlauchpesto, konfierten Datteltomaten, Walnüssen und Crème fraîche
Risotto au pesto d'ail sauvage, tomates dattes confites, noix et crème fraîche

✓ **Tagliata di tofu alla griglia** marinato alla salsa barbecue, con ratatouille di verdure alla mediterranea, cipolla confit e patata americana speziata 26.00
Gegrilltes Tofu-Steak, mariniert in Barbecue-Sauce, serviert mit mediterranem Gemüse-Ratatouille, Zwiebelconfit und gewürzter amerikanischen Kartoffel
Steak de tofu grillé, mariné dans une sauce barbecue, servi avec ratatouille de légumes méditerranéens, confit d'oignons et pomme de terre américaine épicée

✓ **Plant based burger** 26.00
Burger di legumi, erbette, insalata verde, pomodoro, cipolla caramellata, maionese vegetale
Hülsenfrüchte-Burger, Kräuter, grüner Salat, Tomate, karamellisierte Zwiebel, vegane Mayonnaise
Burger de légumineuses, herbes, salade verte, tomate, oignon caramélisé, mayonnaise végétale

L'alimentazione "Plant Based" abbina frutta e verdura con cereali integrali, evitando prodotti animali. Al loro posto si assumono proteine a base di soia, considerate più salutari anche grazie alle loro qualità antinfiammatorie, all'alto contenuto di antiossidanti e alle calorie ridotte.

Die "Plant Based" Ernährung kombiniert Obst und Gemüse mit Vollkornprodukten und vermeidet tierische Produkte. Stattdessen werden Proteine auf Sojabasis verwendet, die aufgrund ihrer entzündungshemmenden Eigenschaften, ihres hohen Antioxidantien- und ihres geringen Kaloriengehalts als gesünder gelten.

L'alimentation "Plant Based" combine fruits et légumes avec céréales complètes, en évitant produits animaux. On utilise plutôt protéines à base de soja, considérées comme plus saines grâce à leurs qualités anti-inflammatoires, au teneur élevée en antioxydants et à l'apport inférieur en calories.

Carne - Fleisch - Viande

- Filetto di manzo (220 g) "Café de Paris"** 52.00
con patate novelle al rosmarino e verdure miste di stagione
Rinderfilet (220 g) "Café de Paris" mit Rosmarinkartoffeln und Saisongemüse
Filet de bœuf (220 g) "Café de Paris" avec pommes de terre au romarin
et légumes de saison
- Tagliata di vitello (200 g)** 48.00
alla griglia su letto di rucola, scaglie di Grana, pomodorini cherry e patate arrosto
Gegrilltes Kalbssteak aufgeschnitten (200 g) auf einem Bett aus Rucola, Grana-Käsesplittern und Kirschtomaten und Bratkartoffeln
Steak de veau grillé et coupé (200 g), sur un lit de roquette, écailles de fromage Grana, tomates cerises et pommes de terre rôties
- Guancette di maiale brasate al Merlot** 38.00
servite con risotto allo zafferano e julienne di verdure croccanti
Schweinebäckchen in Merlot geschmort, serviert mit Safranrisotto und knusprigem Julienne-Gemüse
Joues de porc braisées au Merlot, servies avec risotto au safran et julienne de légumes croquants
- Hamburger di manzo (200 g)** 31.00
con formaggio Gottardo, insalata, pomodoro, pancetta, cipolla caramellata e patatine fritte
Rindfleisch-Burger mit Gotthard-Käse, Salat, Tomate, Speck, karamellisierten Zwiebeln und Pommes Frites
Burger de bœuf avec fromage Gotthard, salade, tomate, bacon, oignon caramélisé et pommes frites

Pesce - Fisch - Poisson

- Frittura mista di mare** 32.00
Calamari, seppioline, gamberi e piccola insalata mista
Gemischte frittierte Meeresfrüchte mit Tintenfisch, Sepia, Garnelen und kleinem gemischten Salat
Mélange de fruits de mer frits avec calamar, seiche, crevettes et une petite salade mixte
- Pavé di lucioperca locale alla griglia** 38.00
con salsa allo zafferano, carotine, spinaci novelli al burro e patate alla parigina
Gegrillter Tessiner Zander mit Safransauce, Babykarotten, Butterspinat und Pariser Kartoffeln
Pavé de sandre tessinois grillé, sauce au safran, petites carottes, épinards au beurre et pommes de terre parisiennes
- Gamberoni alla griglia con patatine fritte** 35.00
Gegrillte Riesengarnelen mit Pommes frites
Gambas grillées avec pommes frites

Intolleranze alimentari - Nahrungsmittelunverträglichkeiten - Intolérance alimentaire

Caro ospite, se ha delle allergie e/o intolleranze alimentari la preghiamo di informarci.
Sehr geehrter Gast, wenn Sie Lebensmittelallergien und/oder -unverträglichkeiten haben, informieren Sie uns bitte.
Cher Hôte, si vous avez des allergies et/ou intolérances alimentaires, nous vous prions de nous en informer.

✓ Piatti vegetariani - *Vegetarische Gerichte* - Plats végétariens

✓ Piatti vegani - *Vegane Gerichte* - Plats végans

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

Preise in CHF - MwSt 7.7% inklusive.

Prix en CHF - TVA 7.7% incluse.

Dolci fatti in casa - Hausgemachte Dessert - Dessert maison

✓ Tiramisù	12.00
✓ Pannacotta alla vaniglia <i>Vanille-Pannacotta</i> Pannacotta à la vanille	12.00
✓ Pavlova ai frutti di bosco <i>Waldbeeren-Pavlova</i> Pavlova aux baies sauvages	12.50
✓ Tortino al cioccolato fondente con gelato alla vaniglia <i>Warmes Schokoladentörtchen mit Vanilleeis</i> Petit gâteau moelleux au chocolat avec glace à la vanille	12.50
✓ Macedonia di frutta fresca <i>Frischer Obstsalat</i> Salade de fruits frais	10.00
con panna montata - <i>Mit Schlagsahne</i> - Avec crème fouettée	+ 1.50
✓ Mousse vegana all'avocado e cioccolato fondente crumble ai cereali e frutta fresca di stagione <i>Vegane Avocado- und Zartbitterschokoladen-Mousse, Getreidestreusel und frisches Saisonobst</i> Mousse végétane à l'avocat et au chocolat noir, crumble de céréales et fruits frais de saison	12.50

Per i **gelati** vi preghiamo di richiedere la carta dedicata.

Für Eiscreme fragen Sie bitte nach der entsprechenden Karte.

Pour les glaces, veuillez demander la carte dédiée.

Provenienze dei prodotti - Herkunftsländer der Produkte - Provenance des produits

Salumi - <i>Aufschnitt</i> - Coupes froides	IT CH
Manzo - <i>Rindfleisch</i> - Bœuf	CH AUS DE PL
Luganighetta	CH
Maiale - <i>Schweinefleisch</i> - Porc	CH
Vitello - <i>Kalb</i> - Veau	CH
Pollo - <i>Huhn</i> - Poulet	CH IT
Tacchino - <i>Truthahn</i> - Dinde	IT PL
Gamberi - <i>Garnelen</i> - Crevettes	ARG
Caviale - <i>Kaviar</i> - Caviar	FAO27 Nord Atlantico CHN
Rana pescatrice - <i>Seeteufel</i> - Baudroie	FAO27
Salmone - <i>Lachs</i> - Saumon	NO GB
Salmone affumicato - <i>Räucherlachs</i> - Saumon fumé	NO SC
Persico - <i>Barsch</i> - Perche	RUS
Calamari freschi - <i>Frischer Tintenfisch</i> - Calmar frais	FAO41 Sud Atlantico
Ciuffi calamaro gelo - <i>Büschel von gefrorenem Tintenfisch</i> - Amas de calamars congelé	FAO61/71 Pacifico
Vongole veraci - <i>Venusmuscheln</i> - Palourdes	IT
Cozze - <i>Muscheln</i> - Moules	IT ES

✓ Piatti vegetariani - *Vegetarische Gerichte* - Plats végétariens

✓ Piatti vegani - *Vegane Gerichte* - Plats végétariens

Ieri ...

Il nuovo Hotel & Lounge Lago Maggiore nasce dalla volontà della Fondazione Ubaldo e Maria Scazziga di realizzare una struttura alberghiera a favore di Muralto e della regione. Questo terreno, che si trova su viale Verbano, ospitava già in passato un piccolo albergo di 20 camere costruito negli anni 1950 che si chiamava Hotel Rosa Seegarten.

... e oggi

Il nuovo concetto alberghiero ha preso forma grazie alle idee della famiglia Brunner, albergatori per passione, che da generazioni gestiscono diversi alberghi e ristoranti in Ticino e all'abilità dell'architetto Fabrizio Gellera. È nato così L'Hotel & Lounge Lago Maggiore, che con il suo team desidera regalare ai suoi ospiti un soggiorno all'insegna dell'ospitalità e della gastronomia, in un ambiente curato e in una posizione unica sulle sponde del Lago Maggiore.

Gestern ...

Das neue Hotel & Lounge Lago Maggiore ist das Ergebnis des Bestrebens der Fondazione Ubaldo e Maria Scazziga, eine Hotelanlage für Muralto und die Region zu schaffen. Auf diesem Grundstück in Viale Verbano befand sich bereits ein kleines Hotel mit 20 Zimmern, das in den 1950er Jahren als Hotel Rosa Seegarten gebaut wurde.

... und heute

Das neue Hotelkonzept entstand dank den Ideen der Familie Brunner, Hoteliers aus Leidenschaft, die seit Generationen verschiedene Hotels und Restaurants im Tessin führen, und dem Können des Architekten Fabrizio Gellera. So entstand das Hotel & Lounge Lago Maggiore, das mit seinem Team seinen Gästen einen Aufenthalt im Zeichen der Gastfreundschaft und der Gastronomie in einem gepflegten Ambiente und in einer einzigartigen Lage am Ufer des Lago Maggiore bieten möchte.



Hier ...

Le nouvel Hotel & Lounge Lago Maggiore est le résultat de la volonté de la Fondazione Ubaldo e Maria Scazziga de créer une structure hôtelière pour Muralto et la région. Ce terrain, situé sur le Viale Verbano, accueillait déjà un petit hôtel de 20 chambres construit dans les années 1950, appelé Hotel Rosa Seegarten.

... et aujourd'hui

Le nouveau concept hôtelier a pris forme grâce aux idées de la famille Brunner, hôteliers par passion, qui gère depuis des générations différents hôtels et restaurants au Tessin, et au savoir-faire de l'architecte Fabrizio Gellera. C'est ainsi qu'est né L'Hotel & Lounge Lago Maggiore qui, avec son équipe, a pour ambition d'offrir à ses hôtes un séjour sous le signe de l'hospitalité et de la gastronomie, dans un cadre soigné et dans une position unique sur les rives du lac Majeur.

Grazie per essere qui con noi.
Danke, dass Sie hier bei uns sind.
Merci d'être ici avec nous.


Fam. Brunner e Team

