

bar & lounge
lago maggiore
locarno



Food, snacks & delights

Mercoledì-Sabato
Mittwoch-Samstag
Mercredi-Samedi
18.00-22.00 h

Insalate - Salate - Salades

- ✓ **Insalata verde in foglie** 9.50
Grüner Blattsalat
Salade verte
- ✓ **Insalata mista di stagione** 12.50
Gemischter Saisonsalat
Salade mixte de saison

Zuppe - Suppen - Soupe

- ✓ **Minestrone alla ticinese** 12.50
Gemüsesuppe Tessinerart
Minestrone à la tessinoise
- Zuppa di gulasch all'ungherese** 14.50
Ungarische Gulaschsuppe
Soupe de goulasch à la hongroise

Antipasti - Vorspeisen - Entrée

- ✓ **Bruschette di pane Vallemaggia con porcini trifolati** 18.50
Vallemaggia-Brot Bruschette mit Steinpilzen
Bruschette de pain Vallemaggia avec cèpes
- Salmone marinato con barbabietola e aneto, con crema di yogurt greco** 28.00
Marinierter Lachs mit roter Bete und Dill, mit griechischer Joghurtcreme ½ 22.00
Saumon mariné à la betterave et à l'aneth, avec une crème au yaourt grec
- Foie gras d'anatra al Sauternes con fichi, cipolla caramellata e pan brioche** 30.00
Enten Foie gras an Sauternes mit Feigen, karamellisierten Zwiebeln und Briochebrot ½ 23.50
Foie gras de canard au Sauternes avec figues, oignons caramélisés et pain brioche
- Battuta di filetto di manzo alla piemontese guarnito con tartufo nero, toast e burro** 150 g - 42.00
Rindsfilet-Tatar piemontesische Art, garniert mit schwarzem Trüffel, Toast und Butter 100 g - 28.00
Tartare de filet de bœuf à la piémontaise garni de truffe noire, toast et beurre

Risotti

- ✓ **Risotto ai funghi misti di bosco, mantecato con formaggio d'alpe ticinese** 26.00
Risotto mit gemischten Waldpilzen und mit Tessiner Alpkäse verfeinert
Risotto aux champignons forestiers mixtes avec fromage d'alpage tessinois
- Risotto "Red passion" con carpaccio di gamberi e coulis al frutto della passione** 28.00
Risotto mit Garnelencarpaccio und Passionsfruchtcoulis
Risotto avec carpaccio de gambas et coulis de fruits de la passion

- ✓ Piatti vegetariani - *Vegetarische Gerichte* - Plats végétariens
✓ Piatti vegani - *Vegane 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

Pasta e gnocchi

- Tagliolini all'uovo al ragù di capriolo in salmì** 28.00
Eiernudeln mit Hirschragout in Salmì
Nouilles aux œufs avec ragoût de chevreuil en civet ½ 22.50
- ✓ **Maltagliati verdi** con zucca, nocciole e salvia croccante 28.00
Grüne Maltagliati mit Kürbis, Haselnüssen und knusprigem Salbei
Maltagliati verts avec potiron, noisettes et sauge croustillante ½ 22.50
- ✓ **Gnocchetti di patate alla siciliana** 21.00
con melanzane, tempeh, pomodorini cherry, basilico, zucchine, peperoni, olive e menta ½ 18.00
Kartoffelgnocchetti nach sizilianischer Art mit Auberginen, Tempeh, Kirschtomaten, Basilikum, Zucchini, Paprika, Oliven und Minze
Gnocchetti de pommes de terre à la sicilienne avec aubergines, tempeh, tomates cerises, basilic, courgettes, poivrons, olives et menthe

Secondi piatti - Hauptgerichte - Plats principaux

- ✓ **Tagliata di tofu grigliato, marinato alla salsa barbecue** 28.00
con ratatouille di verdure alla mediterranea, cipolla confit e patata americana speziata
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
- Pavé di lucioperca spadellato alla mediterranea** 38.50
su letto di patate, pomodorini cherry, olive taggiasche e capperi
Gebratenes Zanderpavé nach mediterraner Art, serviert auf Kartoffeln, Kirschtomaten, Taggiasca-Oliven und Kapern
Pavé de sandre poêlé à la méditerranéenne sur un lit de pommes de terre, tomates cerises, olives Taggiasca et câpres
- Filetto di manzo ai porcini, patate novelle arrosto e verdure di stagione** 220 g - 52.00
Rinderfilet mit Steinpilzen, gebratenen neuen Kartoffeln und Saisongemüse
Filet de bœuf aux cèpes, pommes de terre nouvelles rôties et légumes de saison
- Ossobuco di vitello brasato al Merlot con risotto allo zafferano** 38.00
In Merlot geschmorte Kalbshaxe mit Safranrisotto
Jarret de veau braisé au Merlot avec risotto au safran
- Sminuzzato di vitello alla zurighese con rösti di patate** 39.00
Zürcher Kalbsgeschnetzeltes mit Kartoffelrösti
Émincé de veau à la zurichoise avec rösti de pommes de terre
- Hamburger "Lago Maggiore"** 32.00
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

Dolci fatti in casa - Hausgemachte Dessert - Dessert maison

✓ Macedonia di frutta fresca	10.00
<i>Frischer Obstsalat</i> Salade de fruits frais	
con panna montata - <i>Mit Schlagrahm</i> - Avec crème fouettée	+ 2.00
con Maraschino o Kirsch - <i>Mit Maraschino oder Kirsch</i> - Avec Maraschino ou Kirsch	+ 3.00
✓ Strudel di mele con crema inglese alla vaniglia	12.50
<i>Apfelstrudel mit englischer Vanillecreme</i> Strudel aux pommes avec crème anglaise à la vanille	
✓ Tiramisù	12.50
✓ Semifreddo al pistacchio con salsa allo zabaione	14.00
<i>Pistazienparfait mit Zabaione-Sauce</i> Parfait aux pistaches avec sauce zabaione	
✓ Pavlova ai frutti di bosco	12.00
<i>Waldbeeren-Pavlova</i> Pavlova aux baies sauvages	
✓ Sogno cubano	13.00
Gelato al caramello e cacao con sablé vegano e panna vegetale, guarnito con banane caramellate <i>Karamell- und Kakaoeis mit veganem Sablé und pflanzlichem Rahm, garniert mit karamellisierten Bananen</i> Glace au caramel et cacao, sablé vegan et crème végétale, garnie de bananes caramélisées	

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.

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.

Provenienze dei prodotti - Herkunftsländer der Produkte - Provenance des produits

Manzo - <i>Rindfleisch</i> - Bœuf	Australia
Vitello - <i>Kalb</i> - Veau	Svizzera
Maiale - <i>Schweinefleisch</i> - Porc	Svizzera
Capriolo - <i>Hirsch</i> - Chevreuil	Austria Polonia
Anatra - <i>Enten</i> - Canard	Francia Bulgaria
Lucioperca - <i>Zander</i> - Sandre	Svizzera Estonia
Salmone - <i>Lachs</i> - Saumon	Norvegia
Gamberi - <i>Garnelen</i> - Crevettes	Italia

✓ 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