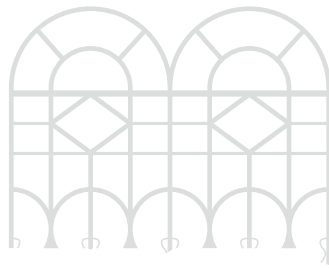




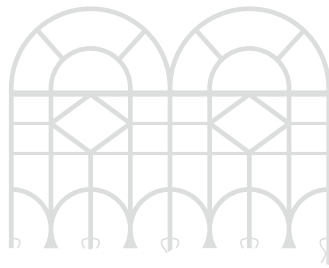
## MENU BISTROT

*«Classique ou moderne,  
il n'y a qu'une seule cuisine: la Bonne.»  
(Paul Bocuse)*



## *Piatti Freddi e Antipasti / Kalte Vorspeisen / Entrees Froides*

PIATTO TICINESE ( CH ) <i>Tessiner Teller</i> <i>Assiette tessinoise</i>	CHF. 20.00
PIATTO TICINESE CON FORMAGGIO ( CH ) <i>Tessiner Teller mit Käse</i> <i>Assiette tessinoise avec fromage</i>	CHF. 28.00
SALAMETTO DELLA VALLEMAGGIA ( CH ) <i>Salametto vom Maggiatal</i> <i>Salametto du Valmaggia</i>	CHF. 9.50
FORMAGGIO VALLEMAGGIA 100GR <i>Käse vom Maggiatal</i> <i>Fromage du Vallmaggia</i>	CHF. 14.00
PROSCHIUTTO CRUDO "LA DOLCEZZA" con Grissini (CH ) <i>Rohschinken mit Grissini</i> <i>Jambon cru avec le Grissini</i>	CHF. 17.00

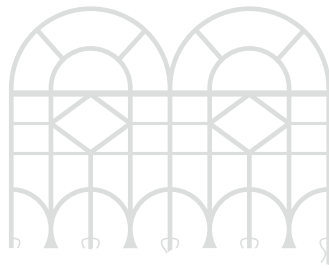


## *Minestre / Suppen / Soupes*

MINISTRONE FATTO IN CASA	CHF. 12.00
<i>Minestrone Hausgemacht</i>	
<i>Soupe maison de verdure</i>	

## *Insalate / Salate / Salades*

INSALATA VERDE	CHF. 8.50
<i>Grüner Salat</i>	
<i>Salade vert</i>	
INSALATA MISTA	CHF. 10.50
<i>Haussalat</i>	
<i>Salade de la maison</i>	
INSALATIERA PER 2 PERSONE	CHF. 18.50
<i>Salatschüssel für 2 Pers</i>	
<i>Saladier pour 2 personnes</i>	
POMODORO E MOZZARELLA DI BUFALA	CHF. 18.50
<i>Tomaten Mozzarella</i>	
<i>Tomates et mozzarella</i>	



## *Pasta fatta in casa / Hausgemacht / Pâtes Maison*

### **SCEGLI LA TUA PASTA / PASTA AUSWAHL/ CHOISIS TES PÂTES**

*Spaghetti - Tagliatelle - Fettuccine - Maltagliati*

### **SCEGLI IL TUO CONDIMENTO CLASSICO**

*folgende Saucen zur Auswahl / Choisis ta sauce classique*

POMODORO E BASILICO CHF. 21.00

*Tomaten Basilikum / Tomates et basilic*

RAGÙ ALLA BOLOGNESE CHF. 21.00

*Bolognese / Ragout bolognaise*

PESTO ALLA GENOVESE CHF. 21.00

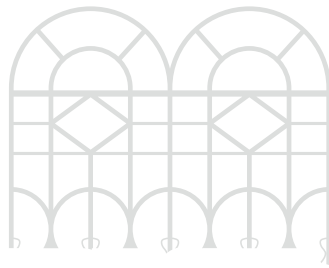
*Pesto / Pesto génois*

ARRABBIATA CHF. 21.00

*Arrabbiata / Arrabbiata*

AMATRICIANA CHF. 21.00

*Tomaten Speck & Zwiebeln / Tomates speck et oignons*

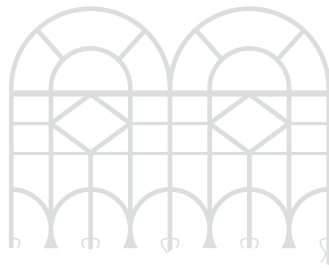


## *Pasta Gourmet / Gourmet Pasta*

MEZZELUNE RIPIENE RICOTTA E SPINACI <i>Halbmondravioli mit Ricotta &amp; Spinat</i> <i>Raviolis LUNE au fromage blanc et épinards</i>	CHF. 21.00
RAVIOLI RIPIENI DI LIMONE ALLA PANNA <i>Ravioli gefüllt mit Zitronen in Rahmsauce</i> <i>Ravioli farcis au citron à la crème</i>	CHF. 21.00
GNOCCHI DI PATATE AL BURRO E SALVIA <i>Kartoffelgnocchi mit Butter und Salbei</i> <i>Gnocchis aus pommes de terre et sauge</i>	CHF. 18.50

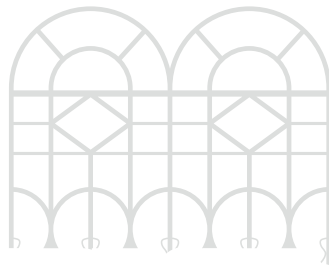
## *Antipasti / Vorspeisen / Entrees*

CARPACCIO DI RANA PESCATRICE, CAPPERI E POMODORINI SECCHI (GR) <i>Seeteufelcarpaccio mit Kapern und getrockneten Tomaten</i> <i>Carpaccio de poisson pêcheur avec capres et tomates séchées</i>	CHF. 21.00
BRESAOLA CON RUCOLA SCAGLIE DI GRANA E OLIO TARTUFO (CH) <i>Bresaola mit Rucola Parmesanflocken und Trüffel Oil</i> <i>Bresaola ave croquette et flocons de parmesan arrossée d'huile de truffe</i>	CHF. 21.00
TERRINA DI POMODORO CON COCKTAIL DI GAMBERETTI (DK) <i>Tomatenterrine mit Krevettencocktail</i> <i>Terrine de tomates au cocktail de crevettes</i>	CHF. 18.50



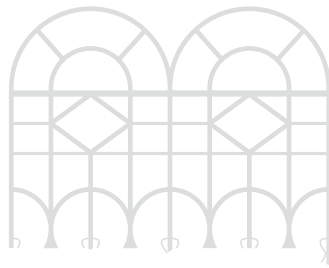
## Pizza

FOCACCIA	CHF. 9.50
<i>Olio oliva, sale iodato, rosmarino</i> <i>Olivenöl, Jodsalz, Rosmarin / Huile d'olive, sel iodé, romarin</i>	
MARGHERITA	CHF. 14.00
<i>Pomodoro, aglio, origano</i> <i>Tomaten, Knoblauch Oregano / Tomates, ail, origan</i>	
NAPOLETANA	CHF. 16.50
<i>Pomodoro, mozzarella, acciughe, origano</i> <i>Tomaten, Sardellen, Oregano / Tomates, anchois, origan</i>	
ROMANA	CHF. 17.50
<i>Pomodoro, mozzarella, acciughe, capperi, olive, origano</i> <i>Sardellen, Capern, Oliven, Oregano / Mozzarella, anchois, capres, olives, origan</i>	
PROSCIUTTO	CHF. 18.50
<i>Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto</i> <i>gekochter Schinken / Jambon cuit</i>	
DIAVOLA	CHF. 18.50
<i>Pomodoro, mozzarella, salame piccante</i> <i>scharfer Salami / Salami épice</i>	
PROSCIUTTO COTTO E FUNGHI	CHF. 18.50
<i>Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi</i> <i>gekochter Schinken, Pilze / Jambon cuit, champignons</i>	



## Pizza

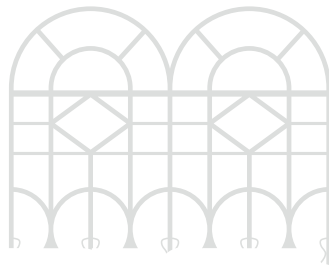
QUATTRO STAGIONI	CHF. 19.50
<i>Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi, carciofi, olive, peperoni gekochter Schinken, Pilze, Artischocken, Oliven, Peperoni jambon cuit, champignons, artichauts, olives, poivrons</i>	
CAPRICCIOSA	CHF. 20.80
<i>Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi, carciofi, olive gekochter Schinken, Pilze, Artischocken, Oliven Tomates, mozzarella, jambon cuit, champignons, artichauts, olives</i>	
CALZONE	CHF. 20.50
<i>Pomodoro, mozzarella, prosciutto, funghi, uovo gekochter Schinken, Pilze, Ei / Jambon, champignons, oeuf</i>	
BUFALINA	CHF. 20.80
<i>Pomodoro, mozzarella, mozzarella di bufala, cherry, basilico, olio oliva Büffel Mozzarella, Cherrytomaten, Basilikum tomates cherry, basilic, huile d'olive</i>	
SFIZIOSA	CHF. 18.50
<i>Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, gorgonzola Gekochter Schinken, Gorgonzola / Jambon cuit, gorgonzola</i>	
TONNO	CHF. 19.00
<i>Pomodoro, mozzarella, tonno, cipolla, origano Thon, Zwiebeln. Oregano / Thon, oignons, organ</i>	



## Pizza

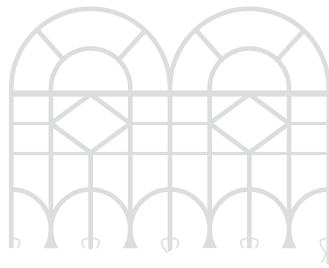
GUSTOSA	CHF. 20.50
<i>Pomodoro, mozzarella, pancetta, uova, cipolla</i> <i>Speck, Ei, Zwiebeln / Speck, oeufs, oignons</i>	
QUATTRO FORMAGGI	CHF. 20.00
<i>Mozzarella, formaggi misti</i> <i>viererlei Käse / Quatre fromages</i>	
PORCINI	CHF. 22.50
<i>Mozzarella, funghi porcini trifolati, prezzemolo</i> <i>Steinpilze, Petersilie / Bolets sautés, persil</i>	
GAMBERI	CHF. 22.50
<i>Mozzarella, gamberetti, rucola, cherry</i> <i>Garnelen, Rucola, Cherrytomaten / Crevettes, roquette, tomates cherry</i>	
VEGETARIANA	CHF. 19.50
<i>Pomodoro, mozzarella, verdure grigliate</i> <i>gegrilltes Gemüse / Légumes grillés</i>	
SUPPLEMENTI / ZUSÄTZLICHE ZUTATEN / SUPPLEMENTS	
CRUDO, PORCINI, BRESAOLA	CHF. 5.00
<i>Rohschinken, Steinpilz, Bresaola / Jambon cru, bolets, breasola</i>	
MOZZARELLA DI BUFALA	CHF. 4.00
<i>Mozzarella Bufala / Mozzarella de buffle</i>	
FORMAGGIO GRANA	CHF. 3.00
<i>Parmesansplitter / Fromage Parmigiano</i>	





## *Pesce / Fisch / Poisson*

FILETTO DI COREGONE DEL LAGO MAGGIORE CON CAPPERI E LIMONE ( CH ) <i>Felchenfilet vom Lago Maggiore mit Kapern und Zitronen</i> <i>Filet corègone aux capres et citron</i>	CHF. 36.50
FILETTO DI LUCIOPERCA DEL LAGO MAGGIORE CON SCHIUMA DI PROSECCO (CH ) <i>Zanderfilet vom Lago Maggiore mit Proseccoschaum</i> <i>Filet sandre avec mousse Prosecco</i>	CHF. 37.50
FILETTO DI BRANZINO CON CROSTA DI OLIVE (GR) <i>Wolfsbarschfilet mit Olivenkruste</i> <i>Filet bar en croûte d'olives</i>	CHF. 41.50
TRANCIO DI SALMONE CON BURRO AL RAFANO (N) <i>Lachstranche im Meerrettichbutter</i> <i>Steak de saumon au Raifort et beurre</i>	CHF. 39.50
FRITTO MISTO DEL LAGO MAGGIORE CON SALSA TARTARE E PATATE FRITTE (CH) <i>Gemischte frittierte Fische mit Tartarsauce und Pommes Frites</i> <i>Poisson frit mixte avec suce tartare et frites</i>	CHF. 35.00

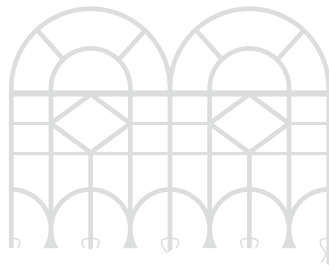


## *Carne / Fleisch / Les Viades*

STEAK DI VITELLO 200 GR ALLA SALSA NOILLY PRAT ( CH ) <i>Kalbsrückensteak 200gr mit Noilly Prat Sauce</i> <i>Steak de veau à la sauce Noilly Prat</i>	CHF. 45.50
TAGLIATA DI MANZO 200 GR CON RUCOLA E SCAGLIE DI GRANA (CH & PARAGUAY) <i>Tranchiertes Hüftsteak mit Rucola, Parmesanspänen</i> <i>Boeuf tranché avec roquette et flocons de grana</i>	CHF. 37.50
FILETTO DI MAIALE 180 GR CON POMODORI SECCHI E CHAMPIGNON ( CH ) <i>Schweinefilet mit getrockneten Tomaten</i> <i>Filet de porc avec tomates séchées et champignons</i>	CHF. 36.00

### **CONTORNI INCLUSI / BEILAGEN INCLUSIVE / GARNITURES**

PATATE AL PREZZEMOLO / RISO / TAGLIATELLE /  
VERDURA DEL GIORNO / PATATE FRITTE  
*Petersilenkartoffeln / Reis / Tagliatelle / Tagesgemüse / Pommes Frites*  
*Pommes de terre persillées / Riz / Tagliatelles / Légumes du jour / Frites*



## Dessert

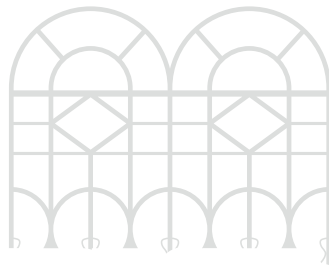
TIRAMISÙ	CHF. 8.50
PANNA COTTA	CHF. 8.50
TORTA DELLA CASA Hauskuchen Tourte masion	CHF. 6.00
TORTA DELLA NONNA Grossmutter's Hauskuchen Gâteau maison de grand-mère	CHF. 6.00
FORMAGGIO MISTO CON NOCI E MOSTARDA PURÉE 120 GR Käsevariation Variation de Fromages	CHF. 16.50
SORBETTO UVA / MANGO / LIMONE Sorbet Traube / Mango / Zitrone Sorbet rasin /mangue/ citron	CHF. 8.50

Gentile Cliente,  
in caso di allergie o intolleranze, chiedere al nostro staff.  
La Direzione.

*Lieber Gast,  
im Falle von Allergien oder Intoleranzen, informieren Sie unsere Mitarbeiter gerne auf Anfrage.  
Ihr Gastgeber.*

*Cher Client,  
en cas d'allergies ou d'intolérances, demandez à notre personnel.  
La direction.*

Prezzi IVA inclusa / Preise incl. MWST / prix inclus Cuve



## *Vini Aperti / Offener Wein*

### **BIANCO**

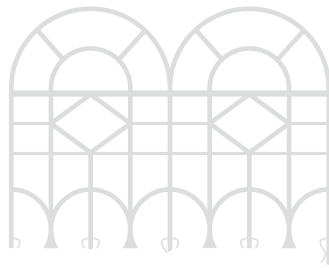
Merlot bianco della casa	1dl	CHF. 3.90	5dl	CHF. 19.50		
Terre Alte Merlot DOC	1dl	CHF. 5.70	5dl	CHF. 28.50	7,5dl	CHF. 39.50
Chardonnay Tellus Lazio (IT)	1dl	CHF. 5.70	5dl	CHF. 28.50	7,5dl	CHF. 39.50
Pinot Grigio Friuli DOC (IT)	1dl	CHF. 5.20	5dl	CHF. 26.00	7,5dl	CHF. 34.50
Bianco Spritzer	2dl	CHF. 5.80				

### **ROSATO**

Merlot rosato della casa	1dl	CHF. 3.90	5dl	CHF. 19.50		
Luna Delea Ticino	1dl	CHF. 6.70	5dl	CHF. 33.50	7,5dl	CHF. 47.50
Terre Alte Rosato Merlot DOC	1dl	CHF. 5.70	5dl	CHF. 28.50	7,5dl	CHF. 39.50

### **ROSSO**

Merlot rosso della casa	1dl	CHF. 3.90	5dl	CHF. 19.50		
Boccalino	2dl	CHF. 7.80				
Vino Generoso Merlot	1dl	CHF. 5.70	5dl	CHF. 28.50	7,5dl	CHF. 39.50
Cannonau di Sardegna (IT)	1dl	CHF. 5.70	5dl	CHF. 28.50	7,5dl	CHF. 39.50
Villa Antinori Toscana IGT (IT)	1dl	CHF. 6.50	5dl	CHF. 32.50	7,5dl	CHF. 45.00



## *Vini Aperti / Offener Wein*

### **PROSECCO**

Prosecco doc Casa Canevel extra dry	1dl	CHF. 7.50	7,5dl	CHF. 49.50
-------------------------------------	-----	-----------	-------	------------

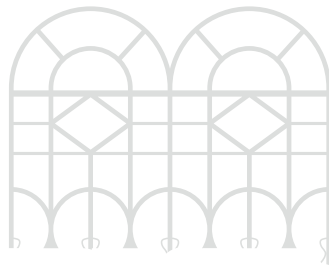
### **FRANCIACORTA DOCG**

Franciacorta Cuvée Royale Marchese Antinori (IT)	1dl	CHF. 10.50	7,5dl	CHF. 69.00
--	-----	------------	-------	------------

Franciacorta Rosè Marchese Antinori (IT)	1dl	CHF. 11.50	7,5dl	CHF. 76.00
--	-----	------------	-------	------------

### **CHAMPAGNE**

Veuve Cliquot			7,5dl	CHF. 95.00
---------------	--	--	-------	------------



## *Cantina / Weinkarte*

### **VINI BIANCHI TICINO**

Kerner Bianco d'Oro di Ascona  
Terreni alla Maggia 7.5dl CHF. 38.50

Cherubino Bianco Merlot DOC  
Matasci 7.5dl CHF. 39.50

Terre Alte Merlot DOC  
Gialdi 7.5dl CHF. 39.50

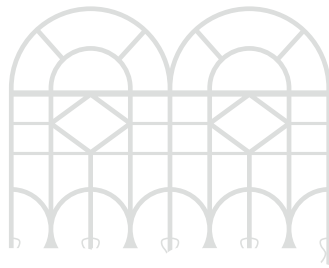
Bianco Rovere Merlot DOC  
Brivio 7.5dl CHF. 59.50

### **VINI BIANCHI ITALIA**

Chardonnay Tellus Lazio IGP (IT)  
Falesco 7.5dl CHF. 39.50

Pinot Grigio Friuli Grave DOC (IT)  
Borgo Magredo 7.5dl CHF. 34.50

Roero Arneis Piemonte DOCG (IT)  
Beni di Batasiolo 7.5dl CHF. 39.50



## *Cantina / Weinkarte*

### **VINI ROSATI TICINO**

Terre Alte Rosato di Merlot DOC  
Gialdi CHF. 39.50

Rosa di Luna  
Delea CHF. 47.50

### **VINI ROSSI TICINO**

Vino Generoso Merlot DOC 5dl CHF. 28.00 7.5dl CHF. 39.50 1.5dl CHF. 78.00  
Matasci

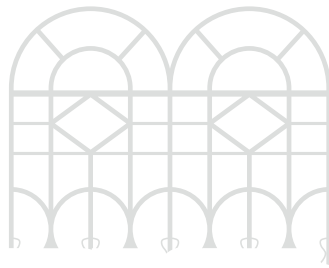
Tre Terre Merlot DOC 5dl CHF. 33.00 7.5dl CHF. 46.50  
Chiodi

Giornico Oro Merlot DOC 5dl CHF. 36.00 7.5dl CHF. 49.50 1.5dl CHF. 99.00  
Gialdi

Ultima Goccia Merlot DOC 7.5dl CHF. 64.50 1.5dl CHF. 129.00  
Chiodi

San Zeno Merlot DOC 5dl CHF. 38.00 7.5dl CHF. 53.50  
Tamborini

Sottobosco Merlot DOC 7.5dl CHF. 84.50  
Agriloro

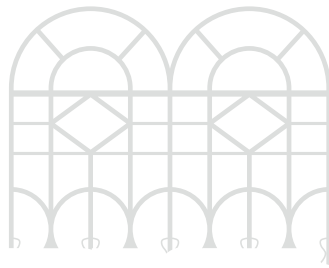


## *Cantina / Weinkarte*

### VINI ROSSI ITALIA

Torcicoda Salento IGT (IT) Tormaresca (Primitivo)	7.5dl	CHF.	44.50	
Cygnus Sicilia DOC - Nero D'Avola (IT) Tasca D'Almerita (Nero D'Avola: Cabernet, Sauvignon)	7.5dl	CHF.	45.50	
Cannonau di Sardegna DOC Riserva (IT) Sella e Mosca (Cannonau)	7.5dl	CHF.	39.50	
Malavoglia Valpolicella Ripasso DOC (IT) Cà la Bionda (Corvina, Corvinone, Rondinella, Molinara, Cannonau)	7.5dl	CHF.	49.50	
Amarone della Valpolicella DOCG (IT) Masi (Corvina, Rondinella, Molinara)	7.5dl	CHF.	89.00	
Villa Antinori Rosso Toscana IGT (IT) Marchesi Antinori (Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah)	7.5dl	CHF.	45.00	1.5dl CHF. 95.00
Tignanello Toscana IGT - 2016 (IT) Marchesi Antinori (Sangiovese Cabernet Sauvignon, Cabernet franc.)	7.5dl	CHF.	129.00	





## Caffetteria e Bevande

### BIBITE

Minerale	2,0 dl	CHF.	2.90
Minerale	3,3 dl	CHF.	4.50
Minerale	7,0 dl	CHF.	7.90
Minerale	1,0 l	CHF.	8.90
CocaCola / Zero	3,3 dl	CHF.	4.50
Tè freddo	3,0 dl	CHF.	4.20
Tè freddo	5,0 dl	CHF.	6.80
Aranciata	2,0 dl	CHF.	4.50
Crodino	2,0 dl	CHF.	4.50
Rivella rossa	3,3 dl	CHF.	4.50
Rivella blue	3,3 dl	CHF.	4.50
Gazzosa limo	3,3 dl	CHF.	4.50
Gazzosa mandari	3,3 dl	CHF.	4.50
Schwepps Tonic	2,0 dl	CHF.	4.50
Schwepps Lemon	2,0 dl	CHF.	4.50
Michel Orange	2,0 dl	CHF.	4.50
Apfelshorley	3,3 dl	CHF.	4.50
Fanta	3,3 dl	CHF.	4.50

### APERITIVI

Campari orange	23%	4 cl	CHF.	7.00
Martini bianco	15%	4 cl	CHF.	6.00
Martini rosso	15%	4 cl	CHF.	6.00
Campari Spritz	23%		CHF.	9.50
Aperol Spritz	11%		CHF.	8.50
Prosecco	11%	1 dl	CHF.	7.50
Hugo	11%		CHF.	9.50
Analcolico	-	1 dl	CHF.	4.50
Crodino	-	1 dl	CHF.	4.50

### AMARI

Cynar	16%	4 cl	CHF.	7.00
Ramazotti	30%	4 cl	CHF.	7.00
Appenzeller	29%	4 cl	CHF.	7.00
Averna	29%	4 cl	CHF.	7.00
Braulio	21%	4 cl	CHF.	7.00
Generoso	21%	4 cl	CHF.	7.00

### CAFFÈ / TÈ

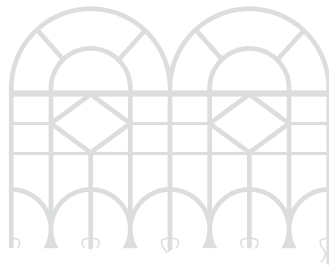
Espresso liscio	CHF.	2.80
Espresso macchiato	CHF.	2.80
Espresso doppio	CHF.	4.50
Tazza Grande	CHF.	4.00
Cappuccino	CHF.	4.50
Latte Macchiato	CHF.	4.50
Cioccolata calda	CHF.	4.50
Tè Caldo	CHF.	3.50
Corretto Grappa	CHF.	4.90
Corretto Cognac	CHF.	4.90
Corretto Sambuca	CHF.	4.90

### BIRRA SCHÜTZENGARTEN

Birra spinata	2,0 dl	CHF.	3.00
Birra spinata	3,0 dl	CHF.	4.50
Birra spinata	5,0 dl	CHF.	7.50
Birra analcolica	3,0 dl	CHF.	4.80
Schüga Weissbier	5,0 dl	CHF.	7.80

### DRINKS

Bacardi cola	37%	CHF.	11.50
Absolut Wodka Lemon	40%	CHF.	11.50
Bombay Gin Tonic	40%	CHF.	11.50
Whisky Cola	40%	CHF.	11.50



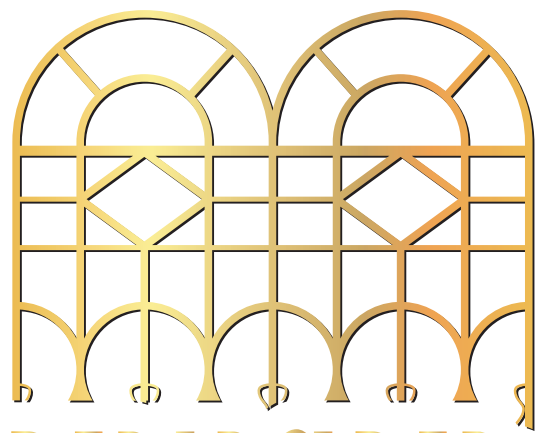
## *Caffetteria e Bevande*

### **GRAPPE**

Berta Tresolitre	43%	2,0 cl	CHF. 14.00
Moscato	43%	2,0 cl	CHF. 8.00
Amarone	41%	2,0 cl	CHF. 8.00
Tignanello	42%	2,0 cl	CHF. 8.00
Nonino Barrique	41%	2,0 cl	CHF. 8.00
Grappa Nostrana	41%	2,0 cl	CHF. 8.00

### **LIQUORI**

Vielle Prune Morin	41%	2,0 cl	CHF. 8.00
Vecchia Romagna	38%	2,0 cl	CHF. 8.00
Limoncino	25%	2,0 cl	CHF. 6.00
Amaretto	28%	2,0 cl	CHF. 8.00
Bayleis	17%	2,0 cl	CHF. 8.00
Nocino	30%	2,0 cl	CHF. 6.00
Sambuca	40%	2,0 cl	CHF. 6.00
Vecchia Romagna	38%	2,0 cl	CHF. 8.00
Remy Martin VSOP	47%	2,0 cl	CHF. 14.00
The Glenlivet Whisky	40%	2,0 cl	CHF. 14.00



DEBARGADERO

RISTORANTE

— LOCARNO —