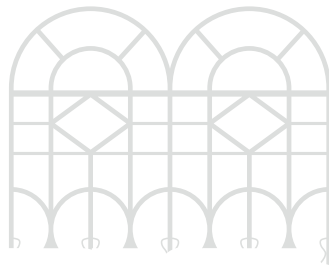




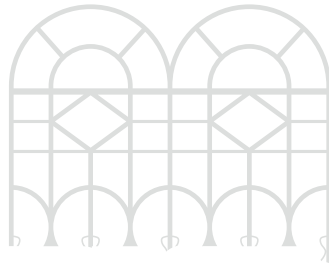
MENU VERANDA

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



Insalate / Salate / Salades

INSALATA VERDE <i>Grüner Salat</i> <i>Salade verte</i>	CHF. 9.00
INSALATA MISTA <i>Gemischter Salat</i> <i>Salade composée</i>	CHF. 11.50
INSALATIERA PER 2 PERSONE <i>Salatschüssel für 2 Pers</i> <i>Saladier pour 2 personnes</i>	CHF. 18.50
POMODORO E MOZZARELLA DI BUFALA <i>Tomaten und Büffelmozzarella</i> <i>Tomates et mozzarella de buffle</i>	CHF. 18.50
INSALATONA CON GAMBERONI IN SALSA AGRO-PICCANTE E MANGO <i>Grosser Salatteller mit Riesengarnelen an "sauer-scharfe" Sauce und Mango</i> <i>Grand plat de salade avec gambas à sauce aigre-épicée et mangue</i>	CHF. 24.50



Pasta Gourmet / Gourmet Pasta

RAVIOLI AL NERO DI SEPPIA, RIPIENI DI COREGONE CON SALSA ALLO ZAFFERANO CHF. 25.50

Schwarze Ravioli (Tintenfisch) mit Felchenfüllung an Safransauce

Ravioli à l'encre de seiche, farcis de corégone avec sauce au safran

RAVIOLI RIPIENI DI LIMONE ALLA PANNA CHF. 24.50

Ravioli gefüllt mit Zitronen in Rahmsauce

Ravioli farcis au citron à la crème

Antipasti / Vorspeisen / Entrees

TARTARE DI MANZO CON TOAST E BURRO 70GR CHF. 19.50

Rindsttartare mit Toast und Butter

Tartare de boeuf et toast au beurre

CARPACCIO DI RANA PESCATRICE, CAPPERI E POMODORINI SECCHI CHF. 22.00

Seeteufelcarpaccio mit Kapern und getrockneten Tomaten

Carpaccio de poisson pêcheur avec capres et tomates séchées

BRESAOLA CON RUCOLA SCAGLIE DI GRANA E OLIO TARTUFO CHF. 23.00

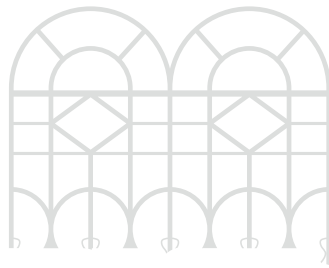
Bresaola mit Rucola Parmesanflocken und Trüffel Oil

Bresaola ave croquette et flocons de parmesan arrossée d'huile de truffe

TERRINA DI POMODORO CON COCKTAIL DI GAMBERETTI CHF. 24.50

Tomatenterrine mit Krevettencocktail

Terrine de tomates au cocktail de crevettes

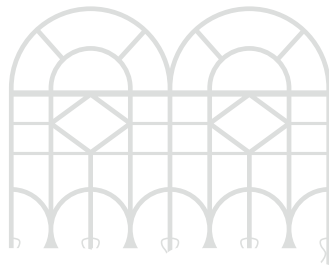


Pesce / Fisch / Poisson

FILETTO DI COREGONE DEL LAGO MAGGIORE CON CAPPERI E LIMONE (CH) <i>Felchenfilet vom Lago Maggiore mit Kapern und Zitrone</i> <i>Filet corégone aux capres et citron</i>	CHF. 37.50
FILETTO DI LUCIOPERCA DEL LAGO MAGGIORE CON CONFETTURA DI CIPOLLE ROSSE (CH) <i>Zanderfilet vom Lago Maggiore mit roter Zwiebelmarmelade</i> <i>Filet de sandre avec confiture d'oignon rouge</i>	CHF. 39.50
TRANCIO DI SALMONE CON BURRO AL RAFANO (NOR) <i>Lachstranche im Meerrettichbutter</i> <i>Steak de saumon au Raifort et beurre</i>	CHF. 38.50
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. 36.50

1 Contorno incluso / 1 Beilage 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

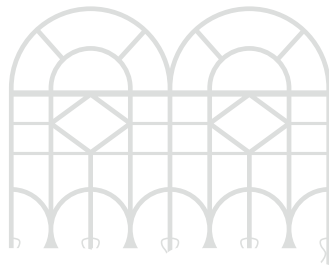


Carne / Fleisch / Les Viades

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 200GR 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. 38.50
FILETTO DI MAIALE 180GR CON POMODORI SECCHI E CHAMPIGNON (CH) <i>Schweinefilet mit getrockneten Tomaten</i> <i>Filet de porc avec tomates séchées et champignons</i>	CHF. 37.50
TARTARE DI MANZO CON TOAST E BURRO 140 GR <i>Rindsttartare mit Toast und Butter</i> <i>Tartare de boeuf et toast au beurre</i>	CHF. 32.50

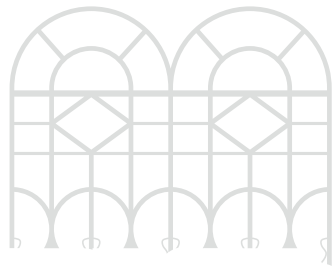
1 Contorno incluso / 1 Beilage Inclusive / Garnitures

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



Dolci / Dessert / Dessert

TIRAMISÙ <i>Tiramisu</i> <i>Tiramisu</i>	CHF. 12.50
PANNA COTTA <i>Panna cotta</i> <i>Panna cotta</i>	CHF. 9.50
TORTINO AL CIOCCOLATO <i>Schokoladentörtchen</i> <i>Moelleux au chocolat</i>	CHF. 12.50
SEMIFREDDO DELLA CASA <i>Hausgemachtes Parfait</i> <i>Parfait glacé de la maison</i>	CHF. 12.50
DESSERT DELLO CHEF <i>Dessert vom Chef</i> <i>Dessert du chef</i>	CHF. 16.50
FORMAGGIO MISTO CON NOCI E MOSTARDA PUREA 120 Gr <i>Käsevariation</i> <i>Variation de Fromages</i>	CHF. 16.50



Dolci / Dessert / Dessert

AFFOGATO	CHF. 8.80
<i>Vanilleeis mit Espresso</i>	
<i>Vanille avec Espresso</i>	
SORBETTO UVA / MANGO / LIMONE	CHF. 8.80
<i>Sorbet Traube / Mango / Zitrone</i>	
<i>Sorbet rasin /mangue/ citron</i>	

Gentile ospite

In caso di allergie o intolleranze, chiedere al nostro staff. La Direzione

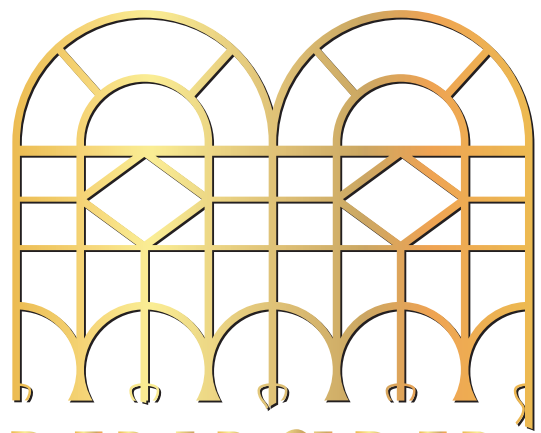
Lieber Gast

Bitte wenden Sie sich im Falle von Allergien oder Intoleranzen an unsere Mitarbeiter. Ihr Gastgeber

Cher client

en cas d'allergies ou d'intolérances, demander à notre personnel. La Direction

Prezzi incluso IVA / Preise incl. MWST / Prix TVA comprise



DEBARGADERO

RISTORANTE

— LOCARNO —