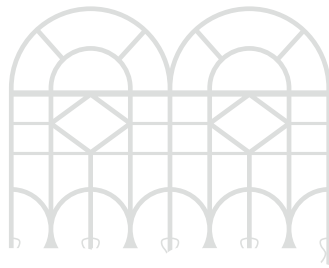




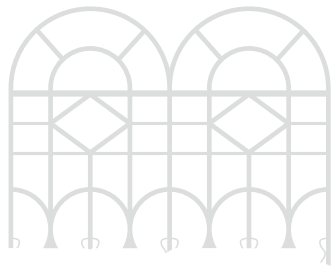
MENU VERANDA

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



Insalate / Salate / Salades

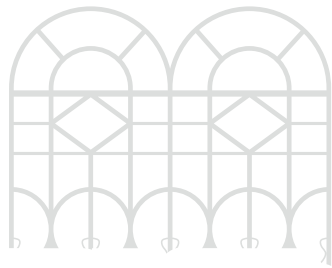
		1/2 PORZIONE
INSALATA VERDE <i>Grüner Salat</i> <i>Salade verte</i>	CHF. 9.00	CHF. 6.00
INSALATA MISTA <i>Gemischter Salat</i> <i>Salade de la maison</i>	CHF. 12.50	CHF. 7.50
INSALATIERA PER 2 PERSONE <i>Salatschüssel für 2 Personen</i> <i>Saladier pour 2 personnes</i>	CHF. 19.50	
POMODORO E MOZZARELLA DI BUFALA <i>Tomaten und Büffel-Mozzarella</i> <i>Tomates et mozzarella</i>	CHF. 19.50	
INSALATONA CON GAMBERONI IN SALSA AGRO-PICCANTE E MANGO <i>Grosser Salatteller mit Riesengarnelen</i> <i>an "sauer-scharfer" Sauce und Mango</i> <i>Grand plat de salade avec gambas à</i> <i>sauce aigre-épicée et mangue</i>	CHF. 25.50	



Pasta Gourmet / Gourmet Pasta

ANTIPASTO

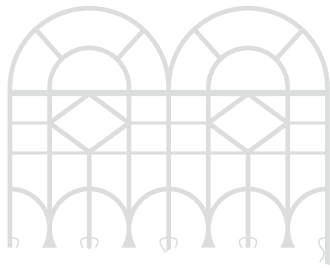
RAVIOLI AL NERO DI SEPPIA, RIPIENI DI COREGONE CON SALSA ALLO ZAFFERANO <i>Schwarze Ravioli (Tintenfisch) mit Felchenfüllung an Safransauce</i> <i>Ravioli à l'encre de seiche, farcis de corégone avec sauce au safran</i>	CHF. 25.50	CHF. 21.50
RAVIOLI RIPIENI DI LIMONE ALLA PANNA <i>Ravioli mit Zitronenfüllung an Rahmsauce</i> <i>Ravioli farcis au citron à la crème</i>	CHF. 24.50	CHF. 20.50



Antipasti / Vorspeisen / Entrees

1/2 PORZIONE

TARTARE DI MANZO CON TOAST E BURRO 70GR <i>Rindstartar mit Toast und Butter</i> <i>Tartare de boeuf et toast au beurre</i>	CHF. 21.50	
CARPACCIO DI RANA PESCATRICE, CAPPERI E POMODORINI SECCHI <i>Seeteufelcarpaccio mit Kapern und getrockneten Tomaten</i> <i>Carpaccio de poisson pêcheur avec capres et tomates séchées</i>	CHF. 23.50	CHF. 19.50
BRESAOLA CON RUCOLA SCAGLIE DI GRANA E OLIO TARTUFO <i>Bresaola mit Raukensalat, Parmesanflocken und Trüffel Oil</i> <i>Bresaola ave croquette et flocons</i> <i>de parmesan arrossée d'huile de truffe</i>	CHF. 23.50	CHF. 19.50
TERRINA DI POMODORO CON GAMBERETTI AL OLIO D'OLIVA <i>Tomatenterrine mit Crevetten auf Olivenöl</i> <i>Terrine de tomates et crevettes à l'huile d'olive</i>	CHF. 24.50	



Pesce / Fisch / Poisson

FILETTO DI COREGONE DEL LAGO MAGGIORE CON CAPPERI E LIMONE (CH) CHF. 38.50

Felchenfilet vom Lago Maggiore mit Kapern und Zitrone

Filet corégone aux capres et citron

FILETTO DI LUCIOPERCA CON CONFETTURA DI CIPOLLE ROSSE (PAK) CHF. 39.50

Zanderfilet vom Lago Maggiore mit roter Zwiebelmarmelade

Filet de sandre avec confiture d'oignon rouge

GAMBERONI SALTATI AL AGLIO E OGLIO (VNM) CHF. 37.50

Riesencrevetten mit Knoblauch und Olivenöl

Gambas sautés à la poêle avec sauce à l'ail et huile

FRITTO MISTO DEL LAGO CON SALSA TARTARE E PATATE FRITTE CH / NOR / PAK CHF. 38.50

Gemischter frittierter Seefisch mit Tartarsauce und Pommes Frites

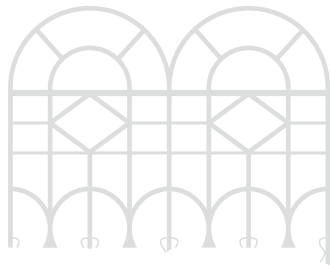
Poisson frit mixte avec suce tartare et frites

1 Contorno incluso / 1 Beilage inclusive / Garnitures

PATATE AL PREZZEMOLO / RISO / TAGLIATELLE / VERDURA DEL GIORNO / PATATE FRITE

Petersilienkartoffeln / Reis / Bandnudeln / 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) CHF. 45.50
Kalbsrückensteak 200gr mit Noilly Prat Sauce
Steak de veau à la sauce Noilly Prat

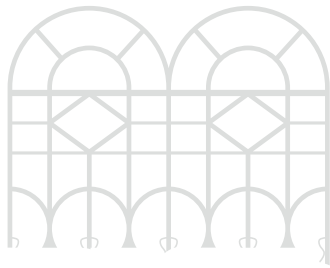
TAGLIATA DI MANZO 200GR CON RUCOLA E CHF. 38.50
SCAGLIE DI GRANA (CH & PARAGUAY)
Tranchiertes Hüftsteak mit Raukensalat und Parmesanflocken
Boeuf tranché avec roquette et flocons de grana

FILETTO DI MAIALE 180GR CON POMODORI SECCHI E CHAMPIGNON (CH) CHF. 37.50
Schweinefilet mit getrockneten Tomaten
Filet de porc avec tomates séchées et champignons

TARTARE DI MANZO CON TOAST E BURRO 140 GR SENZA CONTORNO CHF. 33.50
Rindstartar mit Toast und Butter ohne Beilage
Tartare de boeuf et toast au beurre sans garnitures

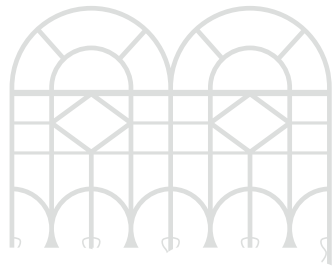
1 Contorno incluso / 1 Beilage inclusive / Garnitures

PATATE AL PREZZEMOLO / RISO / TAGLIATELLE / VERDURA DEL GIORNO / PATATE FRITE
Petersilienkartoffeln / Reis / Bandnudeln / Tagesgemüse / Pommes Frites
Pommes de terre persillées / Riz / Tagliatelles / Légumes du jour / Frites



Dolci / Dessert / Dessert

TIRAMISU` <i>Tiramisu</i> <i>Tiramisu</i>	CHF. 12.50
PANNA COTTA <i>Panna Cotta</i> <i>Panna Cotta</i>	CHF. 10.50
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. 13.50
DESSERT DELLO CHEF <i>Dessert vom Chef</i> <i>Dessert du chef</i>	CHF. 18.50



Dolci / Dessert / Dessert

AFFOGATO	CHF. 7.50
<i>Vanilleeis mit Espresso</i>	
<i>Vanille avec Espresso</i>	
FORMAGGIO MISTO CON NOCI E MOSTARDA PUREA 120 GR	CHF. 16.50
<i>Käsevariation mit Nüssen und Früchtesenf - 120 gr</i>	
<i>Variation de Fromages</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

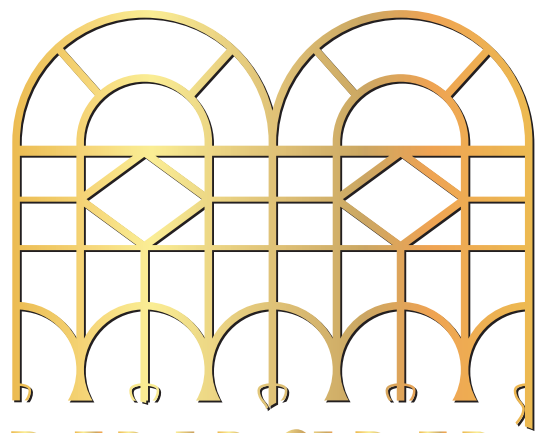
Lieber Gast

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



DEBARCADERO

RISTORANTE

— LOCARNO —