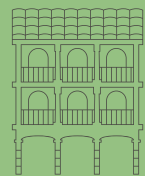


---

# Menu

---



LOCANDA  
**SAN SILVESTRO**

RISTORANTE CON ALLOGGIO

---

---

# Antipasti

## Sformatino ai funghi e fonduta dell'Alpe Giumello

*Pilzflan mit Fondue aus Alpe Giumello*



24.-

## Salmerino Alpino al mais rosso in carpione

*Alpen-Saibling mit rotem Mais in Marinade*

26.-

## Prosciutto di cervo e insalata di sedano rapa

*Hirschschenken und Selleriesalat*

25.-

## Uovo di Meride affogato, zucca al forno e pepe Valle Maggia

*Pochiertes Meride-Ei, gebackener Kürbis und Valle Maggia Pfeffer*

26.-

## Insalata mista o verde con condimento della casa

*Gemischter oder grüner Salat mit unserem Hausdressing*

PICCOLA / KLEIN

12.-

18.-

---

# Primi piatti

## Risotto della Locanda al Merlot del Ticino e Zincarlin della Valle di Muggio

*Risotto der Locanda mit Merlot und Zincarlin aus dem Muggiotal*

MIN. 2 PERSONE

26.-

MIN. 2 PERSONEN

## Zuppa di cipolle bianche e crostino al Gruyère AOP

*Weisse Zwiebelsuppe mit Gruyère AOP-Croûton*

22.-

## Tagliatelle di castagne al ragù di cinghiale e limone

*Kastanien-Tagliatelle mit Wildschweinragout und Zitrone*

28.-

## Gnocchetti di patate, peperoni e baccalà

*Kartoffelgnocchi mit Paprika und Stockfisch*

26.-

Provenienza delle carni Svizzera, volatili Francia Svizzera Italia, selvaggina Austria, Germania e Nuova Zelanda, se non diversamente specificato.

Pesci di lago Svizzera e di mare Italia, se non diversamente specificato.

Noi scegliamo preferibilmente prodotti locali e di origine biologica.

Il pane servito in ristorante è prodotto in Ticino da Nuovo Forno Chiasso.

I nostri piatti contengono prodotti allergenici e glutine, per informazioni rivolgersi al personale di sala.

### Herkunft

*Fleisch: Schweiz wenn nicht anders angegeben.*

*Fisch: Seefisch Schweiz und Meerfisch Italien wenn nicht anders angegeben.*

*Spiel Österreich, Deutschland und Neuseeland.*

*Geflügel: Frankreich, Schweiz, Italien wenn nicht anders angegeben.*

*Zum Kochen bevorzugen wir lokale, frische, aus biologischem Anbau stammende Produkte.*

*Unsere Gerichte enthalten Gluten und Produkte, die Allergien auslösen können.*

*Das im Restaurant servierte Brot wird im Tessin von Nuovo Forno Chiasso hergestellt.*

*Für Informationen und Hinweise wenden Sie sich bitte an das Personal.*

---

# Secondi piatti

- Filetti di orata gratinati alle erbe aromatiche, spinacini e salsa di peperoni rossi** 42.-  
*Gebratene Doradefilets mit Kräutern, Spinat und roter Paprikasauce*
- Polenta del Mulino di Bruzella e funghi freschi di stagione trifolati al timo** 35.-  
*Polenta von Mulino di Bruzella und frische Pilze der Saison, sautiert mit Thymian*
- Tagliata di manzo, patate rosolate al rosmarino e verdura di stagione** 42.-  
*Geschnittenes Rindfleisch mit Rosmarinkartoffeln und saisonalem Gemüse*
- Sminuzzato di capriolo al pepe verde e contorni autunnali** 42.-  
*Reh-Geschmetzeltes mit grünem Pfeffer und herbstlichen Beilagen*



---

# Selezione di formaggi

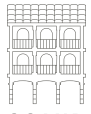
- I formaggi vi verranno proposti secondo gli arrivi e grado di stagionatura ideale accompagnati da mostarda, frutta e miele; p.s.q.** AL PZ. 6.-  
*Eine Auswahl an Käsesorten je nach Verfügbarkeit und entsprechender Reife, begleitet von der lokalen Spezialität Vanini-Senf, kandierten Früchten und Honig* PRO STK
- Büscion, una specialità ticinese dal latte di capra o mucca, servito intero** AL PZ. 12.-  
*Büscion, eine beliebte Frischkäsespezialität aus Kuh- oder Ziegenmilch* PRO STK



---

# Desserts

- Tortino al cioccolato dal cuore morbido e salsa alla menta** 15.-  
*Warmer Schokoladenkuchen mit Minzsauce*
- Torta morbida alle mele e gelato alla vaniglia** 14.-  
*Zarter Apfelkuchen mit Vanilleeis*
- Affogato al caffè corretto whisky Giapponese Nikka** 15.-  
*Affogato mit Kaffee und japanischem Nikka-Whisky*
- Vermicelles di castagne, meringa e scaglie di cioccolato** 14.-  
*Vermicelles aus Kastanien mit Meringue und Schokoladensplittern*
- Creme caramel classico, panna montata e briciole di amaretti** 14.-  
*Crème Caramel mit geschlagener Sahne und Amaretti-Krümeln*
- Gelati e sorbetti** PER PALLINA 5.-  
*Speiseeis und Sorbets* PRO KUGEL
- Torta sfornata del giorno** 12.-  
*Kuchen des Tages*
- Torta sfornata del giorno con gelato** 15.-  
*Kuchen des Tages mit Eis*



LOCANDA  
**SAN SILVESTRO**  
RISTORANTE CON ALLOGGIO

Via Peyer 20, 6866 **Meride**,  
Mendrisio - Svizzera

+41 91 646 1000

[www.locandasansilvestro.ch](http://www.locandasansilvestro.ch)  
[info@locandasansilvestro.ch](mailto:info@locandasansilvestro.ch)