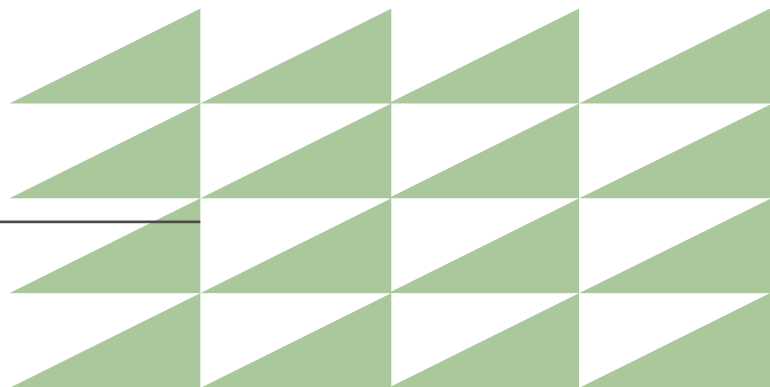
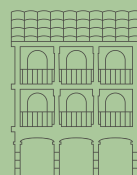




Menu



LOCANDA
SAN SILVESTRO

RISTORANTE CON ALLOGGIO

Antipasti

Uovo poché a 63°, zucca al forno e pancetta croccante <i>Pochiertes Ei bei 63°, Ofenkürbis und knuspriger Speck</i>		24.-
Carpaccio di trota marinata agli agrumi e salsa allo yogurt <i>Carpaccio von in Zitrusfrüchten mariniertem Forellenfilet, Joghurt-Sauce</i>		25.-
Tartare di capriolo, olio al ginepro, chips di patate e insalata di cavolo bianco <i>Rehtatar, Wacholderöl, Kartoffelchips und Weiskohlsalat</i>		26.-
Tagliata di salumi del cacciatore: cervo, cinghiale e sott'aceti <i>Aufschnitt des Jägers: Hirsch, Wildschwein und eingelegtes Gemüse</i>	PICCOLA	22.- 29.-
Insalata mista o verde con condimento della casa <i>Gemischter oder grüner Salat mit unserem Hausdressing</i>	PICCOLA	12.- 18.-

Primi piatti

Zuppa di cipolle dorate e crostino di pane nero al Gruyère DOP <i>Suppe aus goldbraunen Zwiebeln und Schwarzbrot-Croutons mit Gruyère AOP</i>		22.-
Risotto della Locanda al Merlot del Ticino e Zincarlin della Valle di Muggio <i>Risotto der Locanda mit Merlot aus dem Tessin und Zincarlin aus dem Muggio-Tal</i>	MIN. 2 PERSONE MIN. 2 PERSONEN	 26.-
Pappardelle fatte in casa al ragù di lepre e timo <i>Hausgemachte Pappardelle mit Hasenragout und Thymian</i>		28.-
Gnocchi di zucca nostrana e fonduta dell'Alpe Prato tartufata <i>Kürbisgnocchi mit Trüffel-Fondue von der Alpe Prato</i>		28.-

Provenienza delle carni Svizzera, volatili Francia, Svizzera, Italia, selvaggina Austria, altri EU se non diversamente specificato.
Pesci di lago Svizzera, Norvegia e di mare Italia, Francia e Norvegia se non diversamente specificato.
Noi scegliamo preferibilmente prodotti locali e di origine biologica. Su richiesta, le mezze porzioni sono servite al 75% del prezzo indicato. Questa opzione non è disponibile per tutti i piatti del menu.
Il pane servito in ristorante è prodotto in Ticino da Gant Novazzano.
I nostri piatti contengono prodotti allergenici e glutine, per informazioni rivolgersi al personale di sala.

Herkunft des Fleisches Schweiz, Geflügel Frankreich, Schweiz, Italien, Wild Österreich, andere EU-Länder, sofern nicht anders angegeben. Fisch aus Seen Schweiz, Norwegen und aus dem Meer Italien, Frankreich und Norwegen, sofern nicht anders angegeben.
Wir bevorzugen lokale Produkte aus biologischem Anbau. Auf Wunsch werden halbe Portionen zu 75 % des angegebenen Preises serviert. Diese Option ist nicht für alle Gerichte auf der Speisekarte verfügbar.
Das im Restaurant servierte Brot wird im Tessin von Gant Novazzano hergestellt.
Unsere Gerichte enthalten Allergene und Gluten. Für weitere Informationen wenden Sie sich bitte an das Servicepersonal.

Secondi piatti

Filetto di lucioperca dei nostri laghi alla mugnaia patate rosolate e cavolo cinese scottato <i>Zanderfilet aus unseren Seen nach Müllerinart mit gebratenen Kartoffeln und Chinakohl</i>		42.-
Stracotto di bue al Merlot con polenta rossa del Mulino di Bruzella <i>Ochsen-Schmorbraten in Merlot mit roter Polenta aus der Mühle von Bruzella</i>		39.-
Tagliata di vitello svizzero al rosmarino, tortino di patate e spinaci <i>Kalbssteak, in Scheiben geschnitten, gebratenen Kartoffeln und Spinattimbale</i>		48.-
Medaglioni di capriolo al punto rosa con salsa ai funghi, spätzli dorati al burro, castagne glassate, cavolo rosso brasato, cavolini di Bruxelles, mela al vino con confettura di mirtilli rossi <i>Rehmedaillons rosa gebraten mit Pilzsauce, goldbraunen Spätzli in Butter, glasierte Maronen, geschmorter Rotkohl, Rosenkohl, Apfel in Wein mit Preiselbeer-Konfitüre</i>		59.-
Supplemento per contorni aggiuntivi <i>Zusatzbeilagen</i>	da ab	8.-

Selezione di formaggi

I formaggi vi verranno proposti secondo gli arrivi e grado di stagionatura ideale accompagnati da mostarda e noci <i>Eine Auswahl an Käsesorten je nach Verfügbarkeit und entsprechender Reife</i>	AL PZ. PRO STK	6.-
Büscion, una specialità ticinese dal latte di capra o mucca, servito intero <i>Büscion, eine beliebte Frischkäsespezialität aus Kuh- oder Ziegenmilch</i>	AL PZ. PRO STK	12.- 

Desserts

Crème caramel classico, panna montata e briciole di amaretti <i>Klassischer Crème Caramel mit Schlagsahne und Amarettibröseln</i>		15.-
Semifreddo alle castagne con vermicelles e more <i>Marron-Semifreddo mit Vermicelles und Brombeeren</i>		15.-
Mousse al cioccolato fondente con pera al vino e croccante di mandorle <i>Dunkle Schokoladenmousse mit Weinbirne und Mandelkrokant</i>		16.-
Torta di mele morbida e gelato alla vaniglia <i>Weicher Apfelkuchen un Vanilleeis</i>		14.-
Gelati e sorbetti <i>Speiseeis und Sorbets</i>	PER PALLINA PRO KUGEL	5.-
Torta sfornata del giorno <i>Kuchen des Tages</i>		12.-
Torta sfornata del giorno con gelato <i>Kuchen des Tages mit Eis</i>		15.-



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

+41 91 646 1000

www.locandasansilvestro.ch
info@locandasansilvestro.ch