

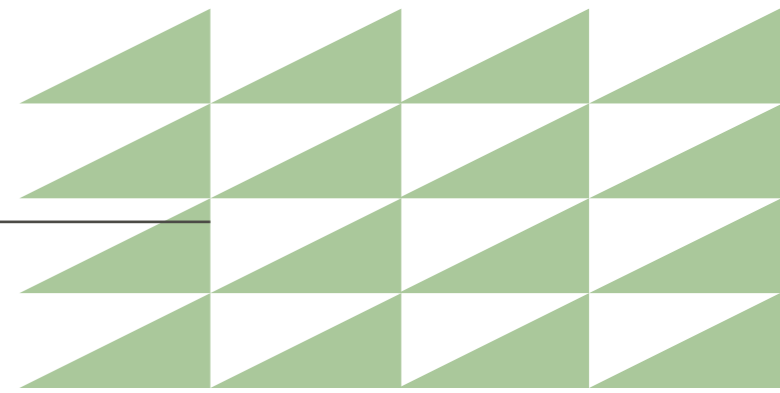


Via Peyer 20, 6866 **Meride**,
Mendrisio - Svizzera

+41 91 646 1000

www.locandasansilvestro.ch
info@locandasansilvestro.ch

Menu



Antipasti

Asparagi verdi, uovo affogato e crema alle spugnone <i>Grüne Spargel mit pochiertem Ei und Morchelcreme</i>	26.-
Carpione delicato di lavarello e salsa verde <i>Felchen „Carpione“ mit frischer grüner Kräutersauce</i>	25.-
Salmerino alpino marinato agli agrumi, yogurt e cetriolo <i>Alpensabling mariniert in Zitrusfrüchten, serviert mit Joghurt und Gurke</i>	24.-
Vitello tonnato classico con rapanelli <i>Kalt aufgeschnittenes Kalbfleisch mit einer feinen Thunfisch-Kapern-Sauce und Radieschen</i>	25.-
Tagliata di salumi della Locanda con formaggi ticinesi e giardiniera in agrodolce <i>Auswahl von Aufschnitt der Locanda mit Tessiner Käse und süß-saurer eingelegter Gemüse</i>	28.-
Insalata mista o verde con condimento “all’Italiana” <i>Gemischter oder grüner Salat mit unserem Hausdressing</i>	PICCOLA 18.- 22.-

Primi piatti

Vellutata di piselli, funghi saltati e crostino al Gruyère <i>Erbsencremesuppe, sautierte Pilze und Gruyère-Crostini</i>	22.-
Gnocchetti di patate e Farina Bona, burro, salvia e missoltino <i>Kartoffel- und Farina-Bona-Gnocchetti, Butter, Salbei und Missoltino</i>	28.-
Lasagnette verdi gratinate al ragù di manzo <i>Überbackene grüne Lasagnette mit Rinderragù</i>	28.-
Mezzi paccheri Paolo Petrilli, pomodoro, capperi e pomodorini gialli confit <i>Paolo Petrilli Mezzi Paccheri Pasta, Tomaten, Kapern und confierte gelbe Kirschtomaten</i>	25.-
Risotto della Locanda al Merlot e Zincarlin <i>Risotto der Locanda mit Merlot und Zincarlin Käse</i>	Min. 2 persone Ab 2 Personen 26.-

Le carni provengono da Svizzera, Irlanda, Australia e Nuova Zelanda; i volatili da Francia, Svizzera e Italia; la selvaggina dall’Austria e altri Paesi UE, salvo diversa indicazione. I pesci di lago provengono da Svizzera, Italia e Norvegia, mentre quelli di mare da Italia, Francia, Norvegia, Mar Mediterraneo e Olanda, salvo diversa indicazione. Prediligiamo prodotti locali e, quando possibile, biologici. Su richiesta, alcune portate possono essere servite in mezza porzione al 75% del prezzo indicato; questa opzione non è disponibile per tutti i piatti. Il pane servito in ristorante è artigianale e prodotto in Svizzera. Alcuni piatti contengono allergeni e glutine; per informazioni rivolgersi al personale di sala.

*Fleisch stammt aus der Schweiz, Irland, Australien und Neuseeland; Geflügel aus Frankreich, der Schweiz und Italien; Wild aus Österreich und anderen EU-Ländern, sofern nicht anders angegeben.
Süßwasserfische stammen aus der Schweiz, Italien und Norwegen, während Meeresfische aus Italien, Frankreich, Norwegen, dem Mittelmeer und den Niederlanden kommen, sofern nicht anders angegeben.
Wir bevorzugen lokale und, wann immer möglich, biologische Produkte. Auf Anfrage können einige Gerichte als halbe Portion zum Preis von 75% der angegebenen Preise serviert werden; diese Option ist nicht für alle Gerichte verfügbar.
Das im Restaurant servierte Brot ist handwerklich in der Schweiz hergestellt.
Einige Gerichte enthalten Allergene und Gluten; für Informationen wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal.*

Secondi piatti

Trancio di luccio perca arrostito con salsa acidula al limone e asparagi verdi <i>Gebrautes Zanderfilet mit säuerlicher Zitronensauce und grünem Spargel</i>	45.-
Tagliata di agnello al punto rosa, piccola peperonata e olive taggiasche <i>Lamm-Carre rosa gebraten, kleine Paprikagemüse und Taggiasca-Oliven</i>	47.-
Milanese di maialino allevato alle mele, maionese alla senape, patate novelle e zucchine grigliate <i>Milanese vom apfelfütterten Spanferkel, Senfmayonnaise, neue Kartoffeln und gegrillte Zucchini</i>	42.-
Guancetta di vitello brasata al Merlot, polenta del Mulino di Bruzella e carote glassate <i>Merlotgeschmorte Kalbsbacke, Polenta aus der Mühle von Bruzella und glasierte Karotten</i>	46.-
Supplemento per contorni aggiuntivi <i>Aufpreis für zusätzliche Beilagen</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, begleitet von Mostarda und Walnüssen</i>	AL PZ. PRO STK 6.-
Büscion, una specialità ticinese dal latte di mucca, servito intero con mostarda e noci <i>Büscion, eine beliebte Frischkäsespezialität aus Kuhmilch mit Mostarda und Walnüssen</i>	AL PZ. PRO STK 12.-

Desserts

Biancomangiare alla fava Tonka e fragole fresche <i>Tonka-Bohnen Biancomangiare mit frischen Erdbeeren</i>	14.-
Crème caramel alla vaniglia, panna e nocino <i>Vanille Crème Caramel mit Schlagsahne und Nocino</i>	12.-
Semifreddo ai due cioccolati e lamponi <i>Semifreddo aus zwei Schokoladen und Himbeeren</i>	14.-
Affogato al caffè, Whisky giapponese Nikka <i>Affogato mit Kaffee, Nikka Japanese Whisky</i>	16.-
Torta di mele morbida profumata alle albicocche e gelato al fiordilatte <i>Zarter Apfelkuchen mit feinem Aprikosenaroma, serviert mit Fiordilatte-Eis</i>	14.-
Gelati e sorbetti <i>Speiseeis und Sorbets</i>	PER PALLINA PRO KUGEL 6.-
Torta sfornata del giorno <i>Kuchen des Tages</i>	12.-
Torta sfornata del giorno con gelato <i>Kuchen des Tages mit Eis</i>	15.-