

Locanda San Silvestro

- Piatto 1** Tagliata di cervo al punto rosa CHF 59.-
con salsa ai funghi misti freschi
contorni autunnali preparati in casa: spätzli dorati
al burro, castagne glassate, cavolo rosso brasato,
cavoletti di Bruxelles, mela al vino con confettura di
mirtilli rossi
- Piatto 2** Stracotto di bue al Merlot del Ticino CHF 49.-
con fettuccine ai funghi misti e timo
- Piatto 3** Polpette croccanti di lenticchie bio di Spello CHF 48.-
spätzli dorati al burro, castagne glassate, cavolo
rosso brasato, cavoletti di Bruxelles e salsa ai mirtilli
rossi

Vino della Rassegna Società Anonima F.lli Valsangiacomo fu Vittore
 1 dl - CHF 7.- |  75 cl - CHF 40.-



LOCANDA
SAN SILVESTRO

MERIDE — SWITZERLAND

Gerente: Alessia Frangi
In cucina: Fabio Pellachin
Indirizzo: Via Bernardo Peyer 20 - 6872 Meride
tel: +41 (0)91 646 10 00
www.locandasansilvestro.ch
info@locandasansilvestro.ch
Orario pasti: 11.45 – 14.00 | 19.00 – 21.30
Prenotazione gradita - Chiuso martedì