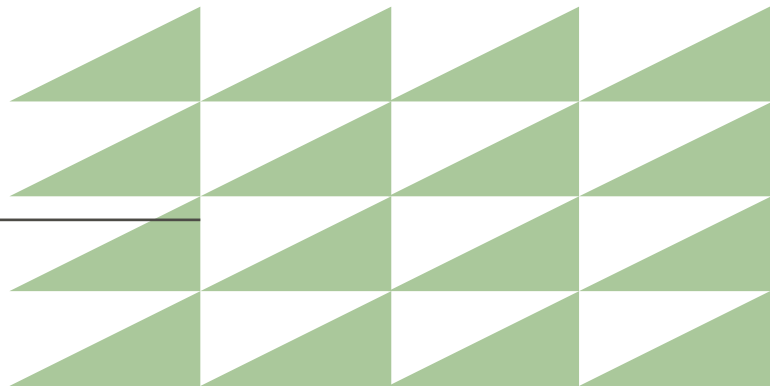
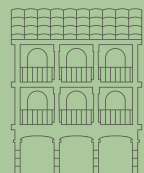




Menu



LOCANDA
SAN SILVESTRO

RISTORANTE CON ALLOGGIO

Antipasti

Cavolfiore arrosto, crema di formagginio della Valle di Muggio, uva e nocciole <i>Gerösteter Blumenkohl, Frischkäsecreme aus dem Muggiotal, Trauben und Haselnüsse</i>		24.-
Carpaccio di capriolo marinato, mela, ribes e maionese all'aneto <i>Mariniertes Rehcarpaccio, Apfel, Johannisbeeren und Dillmayonnaise</i>		26.-
Salmerino alpino in carpione delicato, salsa verde <i>Alpen-Saibling in feiner Carpione-Marinade und grüner Sauce</i>		25.-
Tagliata di salumi del cacciatore, giardiniera in agrodolce <i>Aufschnitt nach Jägerart, süß-sauer eingelegtes Gemüse</i>		PICCOLA / KLEIN 22.- GRANDE / GROSS 29.-
Insalata mista o verde con condimento della casa <i>Gemischter oder grüner Salat, Hausdressing</i>		PICCOLA / KLEIN 12.- GRANDE / GROSS 18.-

Primi piatti

Zuppa di ceci, patate e cavolo nero <i>Kichererbsen-Kartoffel-Suppe mit Schwarzkohl</i>		22.-
Lasagnetta di pasta fresca al ragù di cinghiale <i>Hausgemachte Lasagnetta mit Wildschweinragout</i>		29.-
Risotto Carnaroli della Locanda, al Merlot e Zincarlin <i>Carnaroli-Risotto della Locanda, mit Merlot und Zincarlin-Käse</i>		MIN PER 2 28.-
Gnocchi di zucca Potimarron, fonduta al Combremont e olio al timo <i>Hokkaidokürbis-Gnocchi, Combremont-Käsefondue und Thymianöl</i>		27.-

Le carni provengono da Svizzera, Irlanda, Australia, Nuova Zelanda e Argentina; 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. Per ogni bambino seduto a tavola è richiesta la consumazione di almeno un piatto.

Fleisch stammt aus der Schweiz, Irland, Australien, Neuseeland und Argentinien; 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. Für Kinder, die am Tisch sitzen, ist die Bestellung eines Gerichts erforderlich.

Secondi piatti

Filetto di trota arrostita, broccoli e patate <i>Gebratenes Forellenfilet, Brokkoli und Kartoffeln</i>	39.-
Petto di faraona, crema di topinambur, funghi e tartufo nero <i>Perlhuhnbrust, Topinamburcreme, Pilze und schwarzer Trüffel</i>	42.-
Entrecôte di manzo, burro di montagna alle erbe, patate rosolate e insalata di spinacini <i>Rinder-Entrecôte mit Kräuter-Alpbutter, Bratkartoffeln und Spinatsalat</i>	48.-
Tagliata di cervo al punto rosa, salsa ai funghi misti freschi con contorni autunnali fatti in casa: spätzli dorati al burro, castagne glassate, cavolo rosso brasato, cavoletti di Bruxelles, mela al vino e confettura di mirtilli rossi <i>Rosa gebratenes Hirsch-Tagliata, Sauce mit frischen gemischten Pilzen mit hausgemachte Herbstbeilagen: in Butter geschwenkte Spätzle, glasierte Kastanien, geschmorter Rotkohl, Rosenkohl, Weinapfel und Preiselbeermarmelade</i>	59.-

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 PEZZO PER PIECE	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 PEZZO PER PIECE	12.-



Desserts

Torta morbida alle mele, gelato alla cannella <i>Weicher Apfelkuchen, Zimteis</i>	14.-
Semifreddo alle castagne, melograno e cioccolato <i>Kastanien-Semifreddo, Granatapfel und Schokolade</i>	15.-
Tiramisù alla zucca e mandorle <i>Kürbis-Tiramis mit Mandeln</i>	14.-
Crème caramel al caffè, suprema d’arancia al Cointreau e menta <i>Kaffee-Crème-Caramel, Orangenfilets mit Cointreau und Minze</i>	14.-
Gelati e sorbetti <i>Speiseeis und Sorbets</i>	PER PALLINA PRO KUGEL 6.-
Torta sfornata del giorno / con gelato <i>Kuchen des Tages / mit Eis</i>	12.- / 15.-



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

+41 91 646 1000

www.locandasansilvestro.ch
info@locandasansilvestro.ch