

Le nostre proposte menu

Unsere Menuworschläge

*I menu del Ristorante La Sosta
sono creati e pensati per accompagnarvi passo dopo passo attraverso
un emozionante percorso gastronomico.*

Menu «narciso»

Tortino di patate al timo con foie gras
Kartoffel-Törtchen mit Thymian und „Foie Gras“
Tarte aux pommes de terre au thym e foie gras

Risotto mantecato al gottardo di grotta e crema di zucchine
Risotto mit höhlengereiftem Gottardo-Käse und Zucchini-crème
Risotto au fromage d'alpage du Gothard et crème de courgettes

**Filetto di vitello in crosta alle erbe dell'arbostora e ristretto di vino,
patate fondenti e giardinetto di verdure**
Kalbsfilet mit Kräuter-Kruste und kräftiger Weinsauce,
Fondant-Kartoffeln und Gartengemüse
Fillet du veau en crôte aux herbes et sauce au vin, pommes des terre fondanest et légumes
oppure/oder /oubien

**Orata in sfoglia di melanzane su salsa al pomodoro e peperoncino,
patate al prezzemolo e giardinetto di verdure**
Dorade im Auberginen-Mantel auf Tomaten-Peperoncino Sauce
Petersilienkartoffeln und Gartengemüse
*Dorade en manteau d'aubergine à la sauce de tomates et peperoncino,
pommes de terre au persiléesl et légumes*

**

Variazione di dolci «La Sosta»
con mousse al cioccolato, zuppeta di frutta, tortino morbido di mele e cannella
Dessertvariation «La Sosta»
mit Schokoladenmousse, Fruchtsüppchen, Apfel-Zimt Törtchen
Variation du dessert « La Sosta »
avec mousse au chocolat, petite soupe aux fruits, tarte aux pommes à la cannelle

*

CHF 96.00 per persona

Menu «orchidea»

**Millefoglie di pomodori marinati con burrata,
pesto di olive taggiasche e focaccia croccante**

Marinierte Tomaten mit „Burrata“ Mozzarella, Pesto aus Taggiascha Oliven
und knusprige Focaccia

Millefeuille de tomates et burrata, pesto aux olives taggiascha et focaccia croquante

Crema parigina con uova di quaglie e tartufo nero

Pariser Crèmesuppe mit Wachtelei und schwarzem Trüffel

Crème parisienne aux oeufs de caille et truffes noir

**Scottadito d'agnello con salsa all'aceto di mele e miele di bosco,
patate delfinato e mosaico di verdure**

Lammkoteletts mit Apfelessig-Waldhonig Sauce,

„Dauphinois“ Kartoffeln und Gemüse Mosaik

Carré d'agneau à la sauce de vinaigre du pomme et miel du forêt,

pommes de terres dauphines et mosaïque de légumes

oppure/oder /oubien

Filetto di lucioperca al riesling su crema di patate e coriandoli di verdure

Zanderfilet an Riesling Sauce auf Kartoffel-Crème und Gemüse „Konfetti“

Filet de sandre à la sauce Riesling sur crème de pommes de terre, confettis de légumes

**

Semifreddo ai frutti rossi

Waldbeeren-Halbgefrorenes

Parfait aux fruits des bois

*

CHF 89.00 per persona

Menu «Il peccato di gola»

Stuzzichino “La Sosta”

Antipasti “La Sosta”

Antipasti “La Sosta”

Un menu con 4 portate scelte da voi dalla nostra carta

Stellen Sie ein 4-Gang Menu aus unserer À-la-Carte Karte zusammen

Composez un menu de 4 plats à partir de notre « A-la-Carte »

*

CHF 98.00 per persona

Menu «Aperi cena»

Foccaccia al rosmarino
mini carpaccio di manzo con rucola e scaglie di reggiano
burratina pugliese
guacamole con gamberoni croccanti
il salame felino e misticanza d'insalatine
tagliata di salumi nostrani
Spiedino di pollo ai sapori orientali
Olive taggiasche, pinzimonio di verdure
Battuta di polipo, Salmone marinato alle erbe

Rosmarin-Foccaccia
mini Rindscarpaccio mit Rucola und Parmesansplitter
Kleine Burrata aus Puglien
Guacamole mit krokanten Crevetten
Salami «Felino» und kleine Salate
Salumi aus der Region
Orientalische Hähnchenspiesse
«Taggiasca» Oliven, rohes Dip-Gemüse
Tintenfisch Carpaccio, Kräuter Lachs

Foccaccia au romarin
Carpaccio de boeuf avec rucola et morceaux de parmesan
Petite burrata Pugliese
Guacamole avec crevettes croustillantes
Salami "Felino" et petites salades
Charcuterie de la région
Borchettes de poulet à l'orientale
Olives "Taggiasca" et dips de légumes
Carpaccio de calamar, saumon aux herbes

Risotto carnaroli al foie gras e delicato jus di vitello
Carnaroli Risotto mit „Foie Gras“ und Kalbs-Jus
Risotto carnaroli au foie gras et jus de veau

**

Bianco e nero al cioccolato con zuppetta di frutti di bosco marinati
Schwarz-Weisses Schokoladenmousse mit mariniertem Waldbeeren süppchen
Mousse au chocolat noir et blanc, petite soupe aux fruits du bois marinés

*

CHF 69.00 per persona

Questo menu viene servito in piedi, non ai tavoli
Dieses Menu wird i,....
Ce menu est servi sous forme d'apéritif dinatoire

Menu « Arbostora »

Tagliere di affettati e formaggi dell'alpe Bonello
Salumeria Bunter Aufschnitteller mit Käse von der Bonello Alp
Charcuterie variée et fromage de l'alpage Bonello

Gnocchi di patate di montagna con pomodori secchi, olive taggiasche e zucchine
Kartoffelgnocchi mit getrockneten Tomaten, Taggiascha Oliven und Zucchini
Gnocchi de pommes de terre avec tomates séchées, olives "taggiasce" et courgettes

Carrè d'agnello al miele di bosco e timo con patate gratinate e coriandoli di verdure
Lammkarrée an Waldhonig und Thymian mit gratinierten Kartoffeln
und Gemüse Konfetti
*Carré d'agneau au miel de forêt et au thyme,
pommes de terre gratinées et confettis au légumes*

**

Mousse ai frutti di bosco
Waldbeerenmousse
Mousse aux fruits des bois

*

CHF 80.00

Menu « Mediterraneo »

Tartare di pesce spada e pomodori marinati con crudità di verdure
Schwertfisch-Tartar mit marinierten Tomaten und Rohgemüse Variation
Tartare d'espadon aux tomates marinées et variation de légumes crus

Paccheri di Gragnano con frutti di mare e crostacei del mediterraneo
Pasta "Paccheri di Gragnano" mit Meeresfrüchten und mediterranen Schalentieren
Pasta "Paccheri di Gragnano" aux fruits de mer et crustacés de la Méditerranée

Tonno rosso scottato in crosta di pistacchi con insalata di finocchie e arancie
In Pistazien-Kruste gebackener roter Thunfisch mit Fenchel-Orangen Salat
Thon rouge cuit dans sa croûte de pistaches avec salade de fenouil et oranges

**

Semifreddo al frutto della passione e vino moscato
Maracuja Halbgefrorenes mit Moscato Wein
Parfait au fruit de la passion et vin Moscato

*

CHF 120.00

Menu « Camelia »

Millefoglie di mozzarella di bufala e pomodori confitti, profumati al basilico

“Millefoglie” aus Büffelmozzarella und konfierten Tomaten mit Basilikum

Millefeuille de mozzarella de bufala et tomates confites au basilic

Risottino mantegato allo zincarlin con ristretto di jus di vitello e foie gras

Kleines Risotto mit Zincarlin Käse, Kalbsjus und „Foie Gras“

Petit risotto au fromage Zincarlin, jus du veau et foie gras

Quaglia farcita alle spugnole fiammeggiata al barolo con parisienne di verdure e patate

Gefüllte Wachtel mit Barolo flambierten Morcheln

mit Gemüse und Kartoffeln „à la Parisienne“

Caille farcie aux morilles flambées au Barolo,

Parisienne de légumes et pommes de terr

**

Torta alle noci e nocino con gelato alla vaniglia

Nuss-Nocino-Torte mit Vanille Eis

Tarte aux noix et nocino avec glace vanille

*

CHF 89.00

Menu « Ceresio »

Lucioperca in carpione con fiammiferi di verdure e agrumi
Zander in "Carpione" mit Gemüsestäbchen und Zitrusfrüchten
Sandre en Carpione avec bâtonnets de légumes et d'agrumes

Raviolone aperto di cacao con gamberi di fiume e primizie dell'orto
Offener Raviolo mit Kakao, gefüllt mit Languste und Frühlingsgemüse
Raviolo ouvert au cacao, farci à la langouste et légumes printaniers

**Filetto di trota salmonata alle mandorle con patate schiacciate alle erbe e porri,
fantasia di ortaggi**
Lachsforellen Filet mit Mandeln, gestampfte Kräuter-Lauch-Kartoffeln und Gartenfantasie
*Filet de truite saumonée aux amandandes, pommes de terre purée aux herbes et poireau
et fantaisies du jardin*

**

Crème brûlée al limone
Crème brûlée mit Zitrone
Crème brûlée au citron

CHF 80.00

Menu «tipico»

Salumeria mista dei maestri ticinesi
Auswahl der besten Tessiner «Salumeria»
Choix de la meilleure charcuterie tessinoise

Raviolone all'uovo e zincarlin dell'alpe Bonello, al burro e salvia
Grosser Ravioli mit Zincarlin Käse von der Bonello Alp mit Salbeibutter
Grand raviolo au fromage Zincarlin de l'alpage de Bonello et beurre de sage

**Guancette di vitello brasate al merlot e servite in cocotte,
verdure all'antica e flan di polenta rossa del mulino di Bruzzella**
In der Gusseisenpfanne geschmorte Kalbsbäckchen mit Merlot
Gemüse und Flan mit roter Polenta von der Mühle aus Bruzzella
*Joues de veau braisées au Merlot cuites dans sa poêle en fonte avec légumes à l'ancienne et flan de
polenta rouge du moulin Bruzzella*

oppure/oder /oubien

**Filetto di trota salmonata alle mandorle,
schiacciate di patate alle erbe, zucchine e carote al burro**
Lachsforellenfilet mit Mandeln
Gestampfte Kartoffeln mit Kräuter, in Butter sautierte Zucchini und Karotten
*Filet du truite saumonée aux amandes
pommes de terre bouillies aux herbes, carottes et courgettes au beurre*

**

Semifreddo alle noci e nocino con cialda di frutta marinata
Nuss-Nocino-Halbgefrorenes und Körbchen mit marinierten Früchten
Parfait de noix et nocino, avec panier de fruits marinés

*

CHF 79.00 per persona

