

# *Le nostre proposte menu*

## *Unsere Menuvorschläge*

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

### *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 «Aperi pranzo»

**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 oreintali**  
**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 Waldbeerensüppchen  
*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*

\*\*\*\*

**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 70.00

## 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*

\*\*\*\*

**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 100.00

## 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*

\*\*\*\*

**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 79.00

## 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*

\*\*\*\*

**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 70.00

## 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