



La Palma

Menu A - CHF 55.00 p. p.

ENTRATE

Carpese - Buffalo's milk mozzarella and tomatoes
Carpese - Mozzarelle de bufflonne et tomates

or - ou

Green leaf salad
Salade de feuilles vertes

PIATTI FORTI

Prosecco risotto with champignon mushrooms Risotto au Prosecco et aux champignons

or - ou

Penne alla Norma with tomato, eggplant and grated ricotta cheese Penne alla Norma avec tomates, aubergines et ricotta râpée

DESSERT

Raspberry and rhubarb panna cotta
Panna cotta aux framboises et à la rhubarbe

or - ou

Fruit salad
Salade de fruits



La Palma

Menu B - CHF 75.00 p. p.

ENTRATE

Salad, cucumbers, carrots, cherry tomatoes and house vinaigrette
Salade, concombres, carottes, tomates cerises et vinaigrette maison

PRIMI

Penne Amatriciana with speck, eggs and pecorino cheese
Penne Amatriciana au speck, aux oeufs et au pecorino

or - ou

Prosecco Risotto with Parmesan
Risotto au prosecco et au parmesan

PIATTI FORTI

Veal escalope with cream sauce, rosemary potatoes and red onion puree Escalope de veau avec
sauce à la crème, pommes de terre au romarin et purée d'oignons rouges

or - ou

Tofu escalope with cream sauce, rosemary potatoes and red onion puree Escalope de tofu avec
sauce à la crème, pommes de terre au romarin et purée d'oignons rouges

DESSERT

Various homemade ice creams Diverses glaces maison

or - ou

Fruit salad Salade de fruits



La Palma

Menu C - CHF 88.00 p. p.

ENTRATE

Plate of mixed cold meats and cheeses from Ticino
Charcuterie et fromages du Tessin

or - ou

Grilled octopus on chickpea cream with truffles
Poulpe grillé sur crème de pois chiches aux truffes

PRIMI

Saffron risotto with buffalo mousse and Ticino luganighetta
Risotto au safran avec mousse de buffle et luganighetta tessinoise

or - ou

Penne Norma with tomato, eggplant and grated ricotta cheese
Penne Norma avec tomates, aubergines et ricotta râpée

PIATTIFORTI

Sliced entrecôte with herbs with sautéed vegetables, rosemary potatoes and mustard sauce
Entrecôte tranchée aux herbes avec légumes sautés, pommes de terre au romarin et sauce à la moutarde

or - ou

Whitefish fillet in butter and sage with Parmesan risotto Filet de corégone au beurre et à la sauge
avec risotto au parmesan

DESSERT

Our traditional tiramisu with coffee crumble
Notre tiramisu traditionnel avec crumble au café

or - ou

Fruit salad
Salade de fruits



La Palma

Business Lunch A - CHF 35.00 p. p

ENTRATA

Green leaf salad
Salade de feuilles vertes

PIATTO FORTE

Penne Norma with tomato, eggplant and grated ricotta cheese
Penne Norma avec tomates, aubergines et ricotta râpée

DESSERT

Various homemade ice creams
Diverses glaces maison

Business Lunch B – CHF 40.00 p. p.

ENTRATA

Green leaf salad
Salade de feuilles vertes

PIATTO FORTE

Minced chicken "Casimir" with basmati rice
Hachis de poulet "Casimir" avec riz basmati

DESSERT

Raspberry and rhubarb panna cotta
Panna cotta aux framboises et à la rhubarbe

Business Lunch C – CHF 52.00 p. p.

ENTRATA

Carpese - Buffalo's milk mozzarella and tomatoes
Carpese - Mozzarella de bufflonne et tomates

PIATTO FORTE

Pork saltimbocca in white wine with rosemary potatoes and marinated vegetables with Ticino herbs
Saltimbocca de porc au vin blanc avec pommes de terre au romarin et légumes marinés aux herbes du Tessin

DESSERT

Our traditional tiramisu with coffee crumble
Notre tiramisu traditionnel avec crumble au café



La Palma

COFFEE BREAKS

Coffee Break A - CHF 13.00 p. p.

Coffee, tea and juice
Croissants
Fruit salad
Dried fruit cups
Birchermüesli
Homemade cookies

Café, thé et jus de fruits
Croissants
Salade de fruits
Coupes de fruits secs
Birchermüesli
Biscuits maison

Coffee Break B - CHF 13.00 p. p.

Coffee, tea and juice
Mini caprese cake with chocolate and almonds
Dried fruit cups
Strawberry and mint salad
Chia and almond milk pudding
Homemade cookies

Café, thé et jus de fruits
Mini gâteau caprese au chocolat et aux amandes
Coupes de fruits secs
Salade de fraises et de menthe
Pudding au chia et au lait d'amande
Biscuits maison

Extra consumptions outside the coffee break:

Water bottle: CHF 9.- /lt.

Coffee capsule: 3.- /pc.

Consommations supplémentaires en dehors de la pause café

Bouteille d'eau : CHF 9.- /lt.

Capsule de café : 3.- /pc.



La Palma

APERITIVI

Aperitivo A - CHF 20.00 p. p.

Selected non alcoholic beverages
Stuffed focaccia (vegan or traditional)
Pizza fritters
Vegetable crudité with tartar sauce, cocktail sauce and Vallemaggia pepper
Raw ham from Ticino with local formaggella cheese

Boissons non alcoolisées sélectionnées
Focaccia farcie (végétalienne ou traditionnelle)
Beignets de pizza
Crudité de légumes avec sauce tartare, sauce cocktail et poivre de Vallemaggia
Jambon cru du Tessin avec fromage local

Aperitivo B - CHF 28.00 p. p.

Selected non-alcoholic drinks and 1 welcome drink
Meringue made from büscion cheese and walnuts
Stuffed focaccia (vegan or traditional)
Smoked salmon with white cabbage salad
Vegetable crudités with tartar sauce, cocktail and Vallemaggia pepper
Tempura vegetables
Nostrano salami with alpine cheese
Brisée basket filled with avocado and cherry tomatoes

Sélection de boissons non alcoolisées et 1 boisson de bienvenue
Meringue au fromage Büscion et aux noix
Focaccia farcie (végétalienne ou traditionnelle)
Saumon fumé avec salade de chou blanc
Crudités de légumes avec sauce tartare, cocktail et poivre de Vallemaggia
Légumes en tempura
Salami nostrano avec fromage d'alpage
Panier de brisées farci d'avocat et de tomates cerises

Plus CHF 10.00 p. p.

Prosecco - Risotto
Prosecco au Risotto

or - ou

Penne alla Norma with tomato, eggplant and grated ricotta cheese
Penne alla Norma avec tomates, aubergines et ricotta râpée