



LA PALMA AU LAC


★ ★ ★ ★

Hotel & Spa

Carta primaverile Frühlingskarte


Antipasti

Vorspeise

Vellutata di carota e zenzero 
Karottencrèmesuppe mit Ingwer

12

(9b, 7b)

Miglio croccante con piselli e salsa allo yogurt 
Knackige Hirse mit Erbsen und Joghurt Sauce

16

(3a, 7a, 9b)

Trota affumicata con spuma allo zafferano e croccante al pane Valle Maggia
Geräucherte Forelle mit Safran Schaum und knuspriges Valle Maggia Brot


18

(1a, 4a, 7a)

Variazione di capesante con fave in diverse consistenze
Jakobsmuschel Dreierlei mit Saubohnen in verschiedenen Konsistenzen

22

(14a, 1a, 3a, 7a, 9b)

Manzo appena scottato con porro alla soja e rapanelli cotti e crudi 
Leicht gebratenes Rind mit Lauch an Sojasauce mit gekochten und rohen Radieschen

23

(6a, 7b, 9b)



LA PALMA AU LAC

★ ★ ★ ★

Hotel & Spa

Carta primaverile Frühlingskarte

Primi Piatti

Pasta Gerichte



Millefoglie croccante alle verdure e coulis di pomodoro 

Knuspriges Gemüse Millefeuille mit Tomaten Püree

16

(1a, 9a, 7b)

Risotto ai piselli con pomodorini confit, riso soffiato e salsa di panna acida (25/30 Min.)

Erbsen Risotto mit Confit Tomaten, Puffreis und saurer Sahne  

14 / 18

(7a, 9b, 3b)

Tagliolini al nero di seppia con calamari e crudo di spinacini

Schwarze Tagliolini mit Calamari und Spinat Rohkost

15 / 21

(1a, 4a, 14a, 9b, 3a)

Ravioli fatti in casa al manzo magro con salsa alle spugnone

Hausgemachte Ravioli gefüllt mit magerem Rindfleisch und Morchel Sauce

22

(1a, 7a, 9b, 3a)

Cavatelli al ragù di lago con salsa al pomodoro e Lucioperca

Hausgemachte Cavatelli Pasta mit Tomatensauce und Zander

16 / 23

(1a, 9a, 4a)

Le nostre paste sono tutte fatte in casa

Unsere Pasta Gerichte sind alle hausgemacht

Possibilità di richiedere pasta senza glutine (salvo i Ravioli e i tagliolini)

Gerne servieren wir Ihnen unsere Pasta Gerichte Glutenfrei (ausser Ravioli und Tagliolini)



LA PALMA AU LAC


★ ★ ★ ★

Hotel & Spa

Carta primaverile Frühlingskarte

Pesce & Carne

Fisch & Fleisch


Mezzo galletto svizzero alla paprika con contorno a scelta (220 gr.) 

Halbes Schweizer Hähnchen mit Paprika Gewürz und Beilagen zur Auswahl

27

(7b)


Salmerino alla griglia con riso venere e purea di zucchine aromatizzata al limone (160 gr.)

Gegrillter Saibling mit schwarzem Reis und Zucchini Püree aromatisiert mit Zitrone 

31

(4a, 7b)

Vitello arrotolato con formaggio d'alpe ticinese con purea di topinambur e scalogno al Porto (160 gr.)

Kalbfleisch aufgerollt mit Tessiner Alpkäse, Topinambur Püree und Portwein Schalotte 

37

(7a, 12b, 9b)

Costolette d'agnello in crosta di pistacchio, Mini Rösti e porro a rondelle (180 gr.)

Lammkoteletten in Pistazienkruste, Mini Rösti und Lauch Scheiben

38

(1a, 7b, 9b)

Tagliata di controfiletto manzo svizzero con rucola, pomodorini e formaggio "tre castelli" (180 gr.)

Rind Entrecôte mit Rucola Salat, Kirschtomaten und "Tre castelli" Käse Späne 

40

(7a, 7b)

Provenienza carni: Svizzera, Francia, Irlanda / Provenienza pesci: FAO

Herkunft Fleisch: Schweiz, Frankreich, Irland / Herkunft Fisch: FAO



LA PALMA AU LAC

★ ★ ★ ★

Hotel & Spa

Carta primaverile Frühlingskarte

Dolci

Dessert

Torta al limone con gelato al latte di pecora e crumble di mandorle

Zitronen Kuchen mit Schafmilch-Eis und Mandel Krümmel

9

(1a, 3a, 7a, 8b)

Crema di ricotta e pere, biscuit alle nocciole e gelato al cioccolato

Ricottakäse und Birnen Crème mit Haselnuss Biscuit und Schokoladeneis

11

(1a, 3a, 7a, 8b)

Mousse allo yogurt con semifreddo alla carota

Joghurt Mousse mit Karotten Halbgefrorenes

13

(1a, 3a, 7a, 8b)

Mousse alla vaniglia e cioccolato bianco con inserto di mela, zenzero, limoncello e crumble al cacao

Vanille und weisses Schokoladenmousse mit Apfel, Ingwer, Limoncello und Kakao Krümmel

14

(1a, 3a, 7a, 8b)

Macedonia "La Palma" con frutta fresca e sorbetto al limone 

Obstsalat "La Palma" und Zitronensorbet

8

Selezione di formaggi nostrani con marmellate di frutta, chutney e pane fatti in casa

Auswahl von lokalen Käsesorten mit hausgemachter Früchtemarmelade, Chutney und Brot

15

(1a, 7a)

Vaniglia, Cioccolato, Stracciatella, Fragola, Pistacchio, Caffè,

Yogurt, Limone, Mango, ribes nero

Vanille, Schokolade, Stracciatella, Erdbeer, Pistazie, Café,

Joghurt, Zitrone, Mango, schwarze Johannisbeere

a pallina – Kugel 3.50



LA PALMA AU LAC

★ ★ ★ ★

Hotel & Spa

Invitiamo la spettabile clientela, in caso di allergie, intolleranze o reazioni indesiderate ad ingredienti alimentari, di volerle annunciare al personale di servizio prima dell'ordine così da proporvi soluzioni alternative. Non possiamo però escludere che durante la manipolazione vi possano essere state delle contaminazioni tra gli alimenti.

Verehrte Gäste, bitte weisen Sie unser Servicepersonal vor der Bestellung gegebenenfalls auf Allergien, Unverträglichkeiten oder unerwünschte Reaktionen auf bestimmte Lebensmittel hin. So können wir Sie beraten und Ihnen Speisen ohne Zutaten, die Sie nicht vertragen oder Allergien auslösen anbieten. Wir können jedoch nicht garantieren, dass es bei der Verarbeitung nicht zu Kreuzkontamination der Zutaten kommen könnte.



LA PALMA AU LAC

★ ★ ★ ★

Hotel & Spa

Tabella T1A

GASTROTICINO
Federazione esercenti albergatori Ticino

RÉSERVÉ
la rivista

bioethica
food safety engineering

Sostanze che potrebbero provocare allergie o altre reazioni indesiderate
Ingrédients pouvant provoquer des allergies ou d'autres réactions indésirables
Zutaten, die Allergien oder andere unerwünschte Reaktionen auslösen können
Substances that may cause allergies or other undesirable reactions

Contiene Contient Enthält Contains		Può Contenere Tracce Peut Contenir des Traces Kann Spuren enthalten May Contain Traces	
1a	Cereali, Glutine, Céréales, Gluten Glutenhaltiges Getreide, Cereals, Gluten	1b	Cereali, Glutine, Céréales, Gluten Glutenhaltiges Getreide, Cereals, Gluten
2a	Crostacei, Crustacés, Krebstiere, Crustacea	2b	Crostacei, Crustacés, Krebstiere, Crustacea
3a	Uova, Oeufs, Eier, Eggs	3b	Uova, Oeufs, Eier, Eggs
4a	Pesce, Poissons, Fische, Fish	4b	Pesce, Poissons, Fische, Fish
5a	Arachidi, Arachides, Erdnüsse, Peanuts	5b	Arachidi, Arachides, Erdnüsse, Peanuts
6a	Soia, Soja, Sojabohnen, Soy	6b	Soia, Soja, Sojabohnen, Soy
7a	Latte, lattosio Lait, lactose Milch, Laktose Milk, Lactose	7b	Latte, lattosio Lait, lactose Milch, Laktose Milk, Lactose
8a	Frutta a guscio, Noci, Fruits à coque dure, Noix Hartschalenobst, Nüsse, Tree Nuts, Nuts	8b	Frutta a guscio, Noci, Fruits à coque dure, Noix Hartschalenobst, Nüsse, Tree Nuts, Nuts
9a	Sedano, Céleri, Sellerie, Celery	9b	Sedano, Céleri, Sellerie, Celery
10a	Senape, Moutarde, Senf, Mustard	10b	Senape, Moutarde, Senf, Mustard
11a	Sesamo, Sésame, Sesamesamen, Sesame seeds	11b	Sesamo, Sésame, Sesamesamen, Sesame seeds
12a	Anidride solforosa, solfiti ¹ Anhydride sulfureux, sulfites ¹ Schwefeldioxid, Sulfite ¹ Sulfur dioxide, Sulfites ¹	12b	Anidride solforosa, solfiti ¹ Anhydride sulfureux, sulfites ¹ Schwefeldioxid, Sulfite ¹ Sulfur dioxide, Sulfites ¹
13a	Lupini, Lupins, Lupinen, Lupines	13b	Lupini, Lupins, Lupinen, Lupines
14a	Molluschi, Mollusques, Weichtiere, Mollusks	14b	Molluschi, Mollusques, Weichtiere, Mollusks

¹ [>10 mg/kg >10 mg/l SO₂]

¹ [>10 mg/kg >10 mg/l SO₂]

Il personale di servizio è a vostra disposizione per ogni ulteriore informazione.
Per altri dettagli o per ordinare la tabella in formato A3 o A2: www.gastroticino.ch