



LA PALMA AU LAC


★ ★ ★ ★

Hotel & Spa


Carta Autunnale Herbstkarte

Antipasti


Vorspeise

Crema di zucca con fonduta al taleggio 
Kurbisrahm Suppe mit crèmigem Taleggio Käse
13

Tonno tonnato con il suo vitello
Thunfisch und -sauce mit seinem Kalbfleisch
16 / 24

Flan al parmigiano con crema ai porcini e porro fritto 
Parmesan Flan mit Steinpilz Crème und frittierter Lauch
22.50

Salmerino marinato "La Palma" con maionese al sesamo e cialde di pane Vallemaggia
Saibling Filet mariniert "LaPalma" mit Sesamkerne Mayonnaise und knuspriger Valle Maggia Brotwaffel
24

Carpaccio di manzo alternativo con Rucola, Champignon e Grana Padano 
Rind Carpaccio mit Rucola, Champignons und Grana Padano
25.50

Prezzi in Franchi Svizzeri e IVA compresa
Preise in Schweizer Franken und MWST inbegriffen



LA PALMA AU LAC

★ ★ ★ ★

Hotel & Spa

Carta autunnale Herbstkarte

Primi Piatti

Pasta Gerichte

Risotto al radicchio e gorgonzola (25/30 Min.)



Chicorée Risotto mit Gorgonzola

15 / 24

Gnocchi alla barbabietola con crema di patate e ricotta magra



Rote Beete Gnocchi mit Kartoffelpurée und Ricotta

14 / 25

Ravioloni ripieni di vitello "stracciato" con castagne e vellutata di parmigiano

Ravioloni gefüllt mit Kalbsbraten mit Kastanien und Parmigiano crème

26

Tagliatelle profumate al timo con salsa cremosa ai porcini



Hausgemachte Tagliatelle mit Thymian parfümierter Steinpilz Rahmsauce

19 / 27.50

Le nostre paste sono tutte fatte in casa

Unsere Pasta Gerichte sind alle hausgemacht

Possibilità di richiedere pasta senza glutine (salvo i Ravioloni)

Gerne servieren wir Ihnen unsere Pasta Gerichte Gluten frei (ausser Ravioloni)



LA PALMA AU LAC

★ ★ ★ ★

Hotel & Spa

Carta Autunnale Herbstkarte

Pesce & Carne

Fisch & Fleisch

Sminuzzato di pollo (CH) ai funghi misti con riso bianco e mandorle tostate

Schweizer Poulet Geschnetzeltes mit Pilzen, Reis und geröstete Mandeln

28.50

Brasato di manzo al Merlot con polenta taragna e cavoli

In Merlot geschmortes Rind mit Polenta Taragna und Kohl

32

Scaloppine di vitello al Marsala con gallinacci, purea di patate e mini carote glassate

Kalbschnitzel mit Marsala Reduktion, Eierschwämme, Kartoffel Purée und glasierte Mini Karotten

38

Lombatina di agnello con zucca grigliata e purea di sedano rapa



Lammlende mit grilliertem Kürbis und Sellerie Purée

46

Baccalà con patata nature, salsa al prezzemolo e verdure autunnali



Stockfisch (Bacalao) mit Salzkartoffeln, Petersiliensauce und herbstlichem Gemüse

36

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

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



LA PALMA AU LAC

★ ★ ★ ★

Hotel & Spa

Carta Autunnale Herbstkarte

Dolci

Dessert

Pera cotta con trilogia di gelati

Gekochte Birne mit Eis Trilogie

14.50

Mousse di cachi con gelato alla vaniglia

Kaki Mousse mit Vanille Eis

15

Tortino alla zucca con amaretti

Kürbis Küchlein mit Amaretti Brösel

15

Mini foresta nera con sorbetto alla ciliegia

Mini Schwarzwald Torte mit Kirsch Sorbet

16.50

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

Obstsalat "La Palma" mit exotischen Früchten und Zitronensorbet

12

Selezione di formaggi nostrani con marmellate di frutta, chutney e pane fatti in casa
Auswahl von lokalen Käsesorten mit hausgemachter Früctemarmelade, Chutney und Brot

15

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

Yogurt, Limone, Mango, ribes nero

Vanille, Schokolade, Stracciatella, Erdbeer, Pistache, Café,

Joghurt, Zitrone, Mango, schwarze Johannisbeere

a pallina – Kugel 3.50

Bambini - Looney tunes (vaniglia cioccolato) Kinder - "Tweety" (Vanille-Schokolade)



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 dem 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.