

Menu Cena



Locanda Poncini

Cuore di Maggia

Antipasti

Sformatino di cardi gobbi di Nizza con fonduta al Maccagno 17.-

Flan aus einem Stängelgemüse mit geschmolzenem Maccagno-Käse

Zuppetta di moscardini con crostoni di pane 22.-

Baby-Tintenfischsuppe mit geröstetem Brot

Gamberi in salsa cocktail 21.-

Garnelen in Cocktailsauce

*Petto e coscia di quaglia in due cotture su crema di foie gras
al passito e purè di sedano rapa* 31.-

**Wachteln auf zwei verschiedene Arten zubereitet auf Gänseleber-Creme an
Süßwein, dazu Selleriepüree**

Primi

- Zuppa di legumi e orzo profumata al pesto con crostini di pane della Vallemaggia* 16.-
Gersten- und Hülsenfrüchtesuppe mit Pesto aromatisiert und Croutons aus Vallemaggiabrot
- Gnocchi di patate al gorgonzola dolce con crema di pere al vino rosso* 22.-
Kartoffelgnocchi mit süßem Gorgonzola und Birnencreme an Rotwein
- Fregola sarda in zuppetta di frutti di mare* 26.-
Sardinische Fregola (Teigwarenart) in Meeresfrüchtesuppe
- Bigoli al ragù d'anatra* 21.-
Bigoli (Nudeln) mit Entenragout
- Risotto con carciofi, salsiccia e pepe della Vallemaggia* 24.-
Risotto mit Wurststückchen, Artischocken und Maggiatalpfeffer

Secondi

Club sandwich vegetariano con maionese alle olive e hummus

di ceci

29.-

Vegetarisches Club-Sandwich mit Olivenmayonnaise und Kichererbsenhummus

Trancio di ombrina al limone con patate e verdura

36.-

Tranche vom Adlerfisch an Zitrone mit Kartoffeln und Gemüse

Rana pescatrice bardata al lardo su crema di pane della Vallemaggia

al profumo di mare e cavolo nero

37.-

Seeteufel mit Fetter Speck auf Vallemaggia-Brotcreme mit Meeresduft und Schwarzkohl

Rib Eye di manzo alla piastra con rösti di patate e verdura

39.-

Gegrilltes Rib Eye Steak mit Kartoffelrösti und Gemüse

Supreme di faraona cotta a bassa temperatura con salsa alle prugne,

purè di patate e verdura

32.-

Perlhuhn bei niedriger Temperatur gegart mit Pflaumensauce, Kartoffelpüree und Gemüse

La Tradizione

<i>Tagliere di affettati</i> Kaltes tessiner Fleischplättli	20.-
<i>Assiette di formaggi con marmellate fatte in casa</i> Käseteller mit hausgemachten Marmeladen	22.-
<i>Tagliere misto di affettati e formaggio</i> Aufschnittteller mit Käse	26.-
<i>Brasato di manzo con tagliatelle fatte in casa</i> Rindsbraten mit hausgemachten Nudeln	27.-
<i>Ossobuco di vitello con risotto allo zafferano</i> Ossobucco vom Kalb serviert mit Safranrisotto	38.-
<i>Tartare di Fassona piemontese al coltello con burro e pane tostato</i> Rindertartar mit Butter und geröstetes Brot	
200g	32.-
300g	38.-
400g	43.-

Insalate

<i>Insalata verde</i> Grüner Salat	7.-
<i>Insalata mista</i> Gemischter Salat	9.-
<i>Verdure grigliate miste</i> Gemischtes Grillgemüse	14.-

Menù Bambini

<i>Pasta corta al pomodoro</i> Teigwaren mit Tomatensauce	11.-
<i>Pasta corta al pesto</i> Teigwaren mit Pesto	11.-
<i>Impanata di pollo con patatine fritte</i> Pouletschnitzel milanese Art mit Pommes Frites	17.-

Dessert

*Tortino caldo al cioccolato con cuore fondente e gelato
al pistacchio*

12.-

Heißer Schokoladenkuchen mit schmelzendem Herzen und Pistazieneis

Panettone artigianale con zabaione (minimo 2 persone)

11.-

**Handwerklicher Panettone mit Zabaione serviert
(minimum 2 Personen)**

Panna cotta con frutti di bosco tiepidi

9.-

Panna Cotta mit warmen Beeren

Torta sbrisolona con spuma di caffè

9.-

Mandelkuchen mit Kaffeeschaum

Bevande

Acqua minerale 0,3l	3.50
Acqua minerale 0,5l	5.-
Acqua minerale 1l	8.-
Coca-Cola	4.-
Coca-Cola zero	4.-
Gassosa (limone-mandarino-lampone)	4.-
Rivella (rossa-blu)	4.-
Aranciata dolce	3.80
Aranciata amara	3.80
Acqua tonica	3.80
Bitter lemon	3.80
Chinotto	3.80
Tè freddo (limone-pesca) 2dl	2.80
Succo di frutta (pesca-pera-arancia-ananas)	3.80
Succo di mela	4.-
Sciroppo	2.-

Aperitivi

<i>Crodino/Sanbitter (BIANCO-ROSSO)</i>	3.50
<i>Campari soda</i>	5.-
<i>Campari orange</i>	6.50
<i>Aperol spritz</i>	6.50
<i>Negroni</i>	8.-
<i>Americano</i>	6.50
<i>Hugo</i>	6.50
<i>Hugo ticinese (con fragolino bianco)</i>	6.50

Birre

<i>Alla spina: Appenzeller Säntis Kristall Spezial</i>	
<i>0,2l</i>	3.-
<i>0,3l</i>	4.-
<i>0,5l</i>	6.-
<i>Appenzeller Weizenbier 50cl</i>	6.50
<i>Sonnwendlig (analcolica) 33cl</i>	4.-
<i>Ciao Beer della Vallemaggia Bionda 33cl</i>	6.-
<i>Ciao Beer della Vallemaggia Ambrata 33cl</i>	6.-

Caffetteria

<i>Espresso</i>	2.30
<i>Espresso macchiato/creme</i>	2.40
<i>Espresso corretto</i>	3.-
<i>Espresso decaffeinato</i>	2.40
<i>Tazza grande</i>	3.-
<i>Caffè d'orzo</i>	2.40
<i>Caffè al ginseng</i>	2.50
<i>Cappuccino</i>	3.60
<i>Marocchino con nutella</i>	4.00
<i>Latte macchiato</i>	4.00
<i>Latte bianco</i>	2.50
<i>Cioccolata calda</i>	4.-
<i>Cioccolata con panna</i>	4.50
<i>Irish coffee</i>	8.-
<i>Caffè shakerato</i>	3.-
<i>Tè caldo/Tisane</i>	3.-
<i>Caotina/Ovomaltina</i>	3.80

Amari & Liquori

<i>Nocino/Limoncino</i>	5.-
<i>Grappa di uva americana della Vallemaggia</i>	6.-
<i>Grappa di Merlot "Vecchio Rovere"</i>	6.50
<i>Grappa di Moscato</i>	6.-
<i>Grappa di Pinot nero</i>	6.50
<i>Vecchia Romagna</i>	5.-
<i>Mirto di Sardegna</i>	5.-
<i>Sambuca</i>	5.-
<i>Amaretto Disaronno</i>	5.-
<i>Baileys</i>	5.-
<i>Braulio</i>	5.-
<i>Montenegro</i>	5.-
<i>Averna</i>	5.-
<i>Ramazotti</i>	5.-
<i>Appenzeller Alpenbitter</i>	5.-
<i>Fernet Branca</i>	5.-
<i>Branca Menta</i>	5.-
<i>Jägermeister</i>	5.-
<i>Cynar</i>	5.-