

Menu Cena



Locanda Poncini

Cuore di Maggia

Antipasti

Büscion di mucca gratinato con erbe aromatiche su crostone di pane accompagnato da marmellata fatta in casa 19.-

Frischkäse mit Kräutern überbacken, serviert mit geröstetem Brot und hausgemachter Marmelade

Parmigiana di melanzane con crema di mozzarella 18.-

Auberginen-Auflauf mit Tomaten und Parmesan, dazu Mozzarella-Creme

Panzanella di frutti di mare 24.-

Meeresfrüchtesalat mit in Essig mariniertem Brot und Gemüsesalat

Trota salmonata marinata al cavolo rosso con spuma di aglio rosa, chips di pane e aceto balsamico al melograno 26.-

Marinierte Lachsforelle mit Rotkohl an rosa Knoblauchmousse, Croutons und Granatapfel-Balsamico-Essig

Alette di pollo croccanti con salsa speziata 22.-

Knusprige Pouletflügeli mit scharfer Sauce

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

Risotto alla barbabietola con crema di gorgonzola e noci soffiate 23.-

Randen-Risotto mit Gorgonzolacrème und Walnüssen

Sciabatielli al pesto di rucola con gamberi, totani e pomodorini 25.-

Pasta an Rucola-Pesto mit Garnelen, Tintenfisch und Kirschtomaten

Pasta integrale con crema di melanzane arrostate, scaglie di ricotta e guanciale croccante 22.-

Vollkornnudeln an gerösteter Auberginencreme, Ricotta-Flocken und knusprigem Schweinsbäckchen

Pappardelle al ragù di lepore con castagne al miele 24.-

Pappardelle (hausgemachte Pasta) an Hasenragout mit Honigkastanien

Secondi

- Hummus di ceci con pane pita e verdure cotte e crude* 32.-
Kichererbsen-Hummus mit Fladenbrot, dazu gekochtes und rohes Gemüse
- Trancio di lucioperca confit al limone e timo su crema di patate allo zafferano e spaghetti di zucchini* 41.-
Zander an Zitronen und Thymian mit Safrankartoffelcrème und Zucchini-Spaghetti
- Gamberoni alla provenzale con riso nero e verdura* 42.-
Garnelen a la Provencale mit schwarzem Reis und Gemüse
- Racks di agnello in crosta di nocciole con purè di patate e verdura* 46.-
Lammkarree an Haselnusskruste mit Kartoffelstock und Gemüse
- Rib eye di manzo alla piastra con patate country e verdura* 48.-
Gegrilltes Rinder-Rib-Eye mit Pommes Frites und Gemüse

La Tradizione

Tagliere di affettati 21.-
Kaltes tessiner Fleischplättli

Tagliere misto di affettati e formaggio 27.-

Aufschnitteller mit Käse

Formaggio dell'alpe Vallemaggia con marmellata fatta in casa 15.-
Vallemaggia Alpenkäse mit hausgemachte Marmelade

Brasato di manzo con tagliatelle fatte in casa 35.-
Rindsbraten mit hausgemachten Nudeln

Ossobuco di vitello con risotto allo zafferano 42.-
Ossobucco vom Kalb serviert mit Safranrisotto

Tartare di Fassona piemontese al coltello con burro e pane tostato
Rindertartar mit Butter und geröstetes Brot

200g 34.-

300g 40.-

400g 45.-

Insalate

<i>Insalata verde</i> Grüner Salat	8.50
<i>Insalata mista</i> Gemischter Salat	10.50
<i>Verdure grigliate miste</i> Gemischtes Grillgemüse	16.-

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 maiale con patatine fritte</i> Schweinschnitzel milanese Art mit Pommes Frites	17.-

Dessert

*Spuma di cioccolato bianco con salsa ai lamponi e crumble
alla mandorla* 10.-

Weißer Schokoladenschaum mit Himbeersauce und Mandelstreusel

Tortino caldo al cioccolato con gelato alla nocciola 14.-

Heißer Schokoladenkuchen mit Haselnussglacé

Semifreddo al pistacchio e biscotti 13.-

Halbgefrorenes mit Pistazien und Kekse

Panna cotta al Batida di cocco con salsa di ananas grigliata 9.-

Panna Cotta mit Kokosnusslikör und Sauce aus grillierten Ananas

Bevande

Acqua minerale 0,3l	3.80
Acqua minerale 0,5l	5.50
Acqua minerale 1l	8.50
Coca-Cola	4.50
Coca-Cola zero	4.50
Gassosa (limone-mandarino-lampone)	4.50
Rivella (rossa-blu)	4.50
Aranciata dolce	4.50
Aranciata amara	4.50
Acqua tonica	4.50
Bitter lemon	4.50
Chinotto	4.50
Tè freddo (limone-pesca) 3dl	3.60
Succo di frutta (pesca-pera-arancia-ananas)	4.50
Succo di mela "Shorle"	4.50
Sciroppo	2.-

Aperitivi

<i>Crodino</i>	4.-
<i>Sanbitter (BIANCO-ROSSO)</i>	4.-
<i>Campari soda</i>	5.50
<i>Campari orange</i>	8.-
<i>Aperol spritz</i>	8.-
<i>Negroni</i>	10.-
<i>Americano</i>	8.-
<i>Hugo</i>	8.-
<i>Campari spritz</i>	8.50

Birre

Alla spina: Appenzeller Säntis Kristall Spezial

<i>0,2l</i>	3.20
<i>0,3l</i>	4.30
<i>0,5l</i>	6.50
<i>Appenzeller Weizenbier 50cl</i>	7.-
<i>Sonnwendlig (analcobica) 33cl</i>	4.50
<i>Ciao Beer della Vallemaggia Bionda 33cl</i>	6.-
<i>Ciao Beer della Vallemaggia Ambrata 33cl</i>	6.-

Caffetteria

<i>Espresso</i>	<i>2.40</i>
<i>Espresso macchiato/creme</i>	<i>2.60</i>
<i>Espresso corretto</i>	<i>3.70</i>
<i>Espresso decaffeinato</i>	<i>2.50</i>
<i>Tazza grande</i>	<i>3.20</i>
<i>Tazza grande macchiato/creme</i>	<i>3.40</i>
<i>Caffè d'orzo</i>	<i>2.50</i>
<i>Caffè al ginseng</i>	<i>2.60</i>
<i>Cappuccino</i>	<i>4.-</i>
<i>Latte macchiato</i>	<i>4.20</i>
<i>Latte bianco</i>	<i>2.50</i>
<i>Cioccolata densa</i>	<i>4.50</i>
<i>Cioccolata con panna</i>	<i>5.-</i>
<i>Irish coffee</i>	<i>12.-</i>
<i>Caffè shakerato</i>	<i>3.50</i>
<i>Caffè shakerato corretto</i>	<i>4.50</i>
<i>Tè caldo/Tisane</i>	<i>3.-</i>
<i>Caotina/Ovomaltina</i>	<i>4.20</i>

Amari & Liquori

<i>Nocino/Limoncino</i>	5.-
<i>Grappa di uva americana della Vallemaggia</i>	7.-
<i>Grappa di Merlot "Vecchio Rovere"</i>	8.-
<i>Grappa di Moscato</i>	7.-
<i>Grappa di Pinot nero</i>	8.-
<i>Vecchia Romagna</i>	6.50
<i>Mirto di Sardegna</i>	6.50
<i>Sambuca</i>	6.50
<i>Amaretto Disaronno</i>	6.50
<i>Baileys</i>	6.50
<i>Braulio</i>	6.50
<i>Montenegro</i>	6.50
<i>Averna</i>	6.50
<i>Ramazotti</i>	6.50
<i>Appenzeller Alpenbitter</i>	6.50
<i>Fernet Branca</i>	6.50
<i>Branca Menta</i>	6.50
<i>Jägermeister</i>	6.50
<i>Cynar</i>	6.50
<i>Amaro del Capo</i>	6.50