



La Palma

MENU 1 - CHF 65.00 p.p.

STARTER / ENTRÉE

Pumpkin soup Mantua-style with chives and chive oil

Soupe de potiron à la mantouane avec ciboullette et huile de ciboullette

MAIN COURSE / PLAT PRINCIPAL

Beef stew Bordelaise-style with mashed potatoes and seasonal autumn vegetables

Boeuf braisé à la bordelaise avec purée de pommes de terre et légumes d'automne de saison

DESSERT

Shortcrust tartlet with citrus cream and white chocolate mousse

Tartellette en pâte sablée avec crème aux agrumes et mousse au chocolat blanc



La Palma

MENU 2 - CHF 75.00 p.p.

STARTER / ENTRÉE

Beetroot-marinated salmon with winter herbs, alpine butter and bread from the Maggia Valley

Saumon mariné à la betterave avec herbes d'hiver, beurre d'alpage et pain du ValMaggia

FIRST COURSE / PREMIER PLAT

Homemade ravioli filled with three braised meats, served with sage butter

Raviolis maison farcis à trois sortes de viandes braisées, au beurre de sauge

MAIN COURSE / PLAT PRINCIPAL

Pork fillet with green pepper sauce, rosemary potatoes and seasonal vegetables

Filet de porc sauce au poivre vert, pommes de terre au romarin et légumes de saison

DESSERT

Panna cotta with citrus ragout and mint

Panna cotta avec ragout d'agrumes et menthe



La Palma

MENU 3 - CHF 85.00 p.p.

STARTER / ENTRÉE

Swiss beef carpaccio with arugula and Sbrinz

Carpaccio de boeuf suisse avec roquette et Sbrinz

FIRST COURSE / PREMIER PLAT

Saffron risotto with stracciatella and shaved Brussels sprouts

Risotto au safran avec stracciatella et copeaux de choux de Bruxelles

MAIN COURSE / PLAT PRINCIPAL

Roasted veal loin with mushroom sauce, mashed potatoes, and a duo of carrots and Romanesco

Longe de veau rotie, sauce aux champignons, puree de pommes de terre et duo de carottes et Romanesco

DESSERT

Warm chocolate cake with vanilla ice cream and fruit bouquet

Moelleux au chocolat chaud avec glace a la vanille et bouquet de fruits



La Palma

Business Lunch A - CHF 35.00 p. p.

Salad or soup of the day

Salade ou soupe du jour

Basil and lemon risotto

Risotto au basilic et citron

Fresh fruit salad

Salade de fruits frais

Business Lunch B - CHF 40.00 p. p.

Salad or soup of the day

Salade ou soupe du jour

Chicken breast with mashed potatoes and seasonal vegetables

Blanc de poulet avec purée de pommes de terre et légumes de saison

Selection of homemade ice creams

Sélection de glaces artisanales

Business Lunch C - CHF 52.00 p. p.

Salad or soup of the day

Salade ou soupe du jour

Salmon steak with rice noodles and teriyaki sauce

Pave de saumon avec nouilles de riz et sauce teriyaki

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.

Viale Verbano 29 - 6600 Muralto

info@lapalmaaulac.com – www.lapalmaaulac.com



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
1 glass of wine per person (choice of red, white or Prosecco)
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
Nostrano salami with alpine cheese
Brisée basket filled with avocado and cherry tomatoes

Sélection de boissons non alcoolisées
1 verre de vin par personne (rouge, blanc ou prosecco au choix)
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
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

Extra bottles of your choice of red wine, white wine or Prosecco: CHF 48.00/bottle
Bouteilles supplémentaires de vin rouge, blanc ou Prosecco au choix: CHF 48.00/bouteille