



La Palma

Menu 1 - CHF 65.00 p. p.

ENTRATA / VORSPEISE

Zuppa di zucca mantovana con erba cipollina e il suo olio

Kürbissuppe nach Mantuaner Art mit Schnittlauch und Schnittlauchöl

PIATTO FORTE / HAUPTGERICHT

Spezzatino di manzo alla bordolese con pure di patate e verdure autunnali

Geschmortes Rindfleisch nach Bordelaiser Art mit Kartoffelpüree und saisonalem Herbstgemüse

DESSERT

Crostatina con crema di agrumi e mousse al cioccolato bianco

Mürbeteigtörtchen mit Zitruscreme und Mousse von weißer Schokolade



La Palma

Menu 2 - CHF 75.00 p. p.

ENTRATA / VORSPEISE

Salmone marinato alla barbabietola, erbe invernale, burro d'alpeggio e pane della val di Maggia
Rote-Bete-marinierter Lachs mit Winterkräutern, Alpenbutter und Brot aus dem Maggiatal

PRIMO PIATTO / ERSTER GANG

Ravioli fatti in casa dai 3 brasati al burro e salvia
Hausgemachte Ravioli, gefüllt mit dreierlei Schmorbraten, in Salbeibutter

PIATTO FORTE / HAUPTGERICHT

Filetto di maialino con salsa al pepe verde patate al rosmarino e verdure di stagione
Schweinefilet mit grüner Pfeffersauce, Rosmarinkartoffeln und saisonalem Gemüse

DESSERT

Panna cotta con ragout di agrumi e menta
Panna Cotta mit Zitrusfrucht-Ragout und Minze



La Palma

Menu 3 - CHF 85.00 p. p.

ENTRATA / VORSPEISE

Carpaccio di manzo svizzero con rucola e sbrinz

Carpaccio vom Schweizer Rind mit Rucola und Sbrinz

PRIMO PIATTO / ERSTER GANG

Risotto allo zafferano, stracciatella e sfogliato di cavoli di Bruxelles

Safranrisotto mit Stracciatella und Rosenkohlscheiben

PIATTO FORTE / HAUPTGERICHT

Lombata di vitello arrosto con salsa ai funghi, pure di patate e duo di carote e romanesco

Gebratene Kalbslende mit Pilzsauce, Kartoffelpüree und einem Duo von Karotten und Romanesco

DESSERT

Tortino al cioccolato con gelato alla vaniglia e bouquet di frutta

Warmes Schokoladenküchlein mit Vanilleglace und Fruchtbouquet.



La Palma

Business Lunch A - CHF 35.00 p. p.

ENTRATA / VORSPEISE

Insalata oppure zuppa
Salat oder Tagessuppe

PIATTO FORTE / HAUPTGERICHT

Risotto al basilico e limone
Basilikum-Zitronen-Risotto

DESSERT

Macedonia di frutta fresca
Frischer Fruchtsalat

Business Lunch B - CHF 40.00 p. p.

ENTRATA / VORSPEISE

Insalata oppure zuppa
Salat oder Tagessuppe

PIATTO FORTE / HAUPTGERICHT

Petto di pollo con pure di patate e verdure di stagione
Pouletbrust mit Kartoffelpüree und saisonalem Gemüse

DESSERT

Diversi gelati artigianali
Verschiedene hausgemachte Eiscremes

Business Lunch C - CHF 52.00 p. p.

ENTRATA / VORSPEISE

Insalata oppure zuppa
Salat oder Tagessuppe

PIATTO FORTE / HAUPTGERICHT

Trancio di salmone con spaghetti di riso e salsa teryaki
Lachstranche mit Reismudeln und Teriyaki-Sauce

DESSERT

Il nostro tiramisù tradizionale con crumble al caffè
Unser traditionelles Tiramisu mit Kaffeestreusel



La Palma

COFFEE BREAKS

Coffee Break A - CHF 13.00 p. p.

Caffè, tè e succhi di frutta
Croissants
Macedonia di frutta
Coppette di frutta secca
Birchermüesli
Biscottini fatti in casa

*Kaffee, Tee und Fruchtsäfte
Croissants
Obstsalat
Getrockneten Früchten
Birchermüesli
Hausgemachte Kekse*

Coffee Break B - CHF 13.00 p. p.

Caffè, tè e succhi di frutta
Mini torta caprese al cioccolato e mandorle
Coppette di frutta secca
Insalata di fragole e menta
Pudding di chia e latte di mandorla
Biscottini fatti in casa

*Kaffee, Tee und Fruchtsäfte
Mini-Caprese-Kuchen mit Schokolade und Mandeln
Getrockneten Früchten
Erdbeer-Minze-Salat
Chia- und Mandelmilchpudding
Hausgemachte Kekse*

Consumazioni extra al di fuori della pausa caffè:
Bottiglia d'acqua: CHF 9.- /lt.
Capsula di caffè: 3.- /pz.

*Extra Konsumationen ausserhalb der Kaffeepause:
Wasserflasche: CHF 9.- /lt.
Kaffekapsel: 3.- /stk.*



La Palma

APERITIVI

Aperitivo A - CHF 20.00 p. p.

Bevande selezionate analcoliche
Focaccia ripiena (vegan o tradizionale)
Frittelle di pizza
Crudit  di verdura con salsa tartara, salsa cocktail e pepe della Vallemaggia
Prosciutto crudo ticinese con formaggella nostrana

Ausgew hlte alkoholfreie Getr nke
Gef llte Focaccia (vegan oder traditionell)
Pizzabr tchen
Gem serohkost mit Tartar- und Cocktailsauce und Vallemaggia-Pfeffer
Tessiner Rohschinken mit lokalem K se

Aperitivo B - CHF 28.00 p. p.

Bevande selezionate analcoliche
1 bicchiere di vino a persona (a scelta tra vino rosso, bianco o Prosecco)
Spumini di B scion e noci
Focaccia ripiena (vegan o tradizionale)
Salmone affumicato con insalatina di cavolo bianco
Crudit  di verdura con salsa tartara, cocktail e Pepe Vallemaggia
Salame nostrano con formaggio d'alpe
Cestini di pasta bris e ripieni con avocado e pomodorini ciliegia

Ausgew hlte alkoholfreie Getr nke
1 Glas Wein pro Person (wahlweise rot, weiss oder Prosecco)
Meringue aus B scion-K se und Waln ssen
Gef llte Focaccia (vegan oder traditionell)
Ger ucherter Lachs mit Weisskohlsalat
Gem serohkost mit Tartar- und Cocktailsauce und Vallemaggia-Pfeffer
Nostrano-Salami mit Alpk se
Bris e-K rbchen gef llt mit Avocado und Kirschtomaten

Plus CHF 10.00 p. p.
Risotto al Prosecco
Prosecco mit Risotto

oppure - oder

Penne alla Norma con pomodoro, melanzane e ricotta grattugiata
Penne mit Tomaten, Auberginen und geriebenem Ricotta-K se

Bottiglie extra a scelta tra vino rosso, bianco o Prosecco: CHF 48.00/bottiglia
Zus tzliche Fl schen Rotwein, Weisswein oder Prosecco nach Wahl: CHF 48.00/Fl sche