

RISTORANTE PANORAMA & GROTTA



Prezzi in CHF, IVA inclusa
Preise in CHF, inkl. MwSt.
Prix en CHF, TVA incluse

CULINARIO

Menu del giorno | Tagesmenu | Menu du jour

65

BUFFET «BARCA»

selezione di antipasti e insalate a Buffet
Auswahl an Vorspeisen und Salaten vom Buffet
Sélection d'entrées et de salades au buffet

ZUPPA DEL GIORNO A BUFFET

Tagessuppe vom Buffet
Soupe du jour au buffet

SPECIALITÀ DI CARNE DEL GIORNO

Fleischspezialitäten des Tages
Spécialité de viande du jour

OPPURE / ODER / OU

SPECIALITÀ DI PESCE DEL GIORNO

Fischspezialitäten des Tages
Spécialités de poisson du jour

DOLCE DEL GIORNO

Tagesdessert
Dessert du jour

INSALATE

Insalata verde con salsa a scelta 11

Grüner Salat mit Dressing nach Wahl

Salade verte avec sauce au choix

Insalata mista con salsa a scelta 14

Gemischter Salat mit Dressing nach Wahl

Salade mêlée avec sauce au choix

Italiana	Francese	Bellavista Caesar Dressing
Italienisch	Französisch	Bellavista Caesar Dressing
Italienne	française	Bellavista Caesar Dressing

ANTIPASTI

Purea di finocchi con verdure croccanti e olio alla menta 19

Fenchelpüree mit knackigem Gemüse und Minzöl

Purée de fenouil avec légumes croquants et huile à la menthe

Burrata con fichi, pomodorini e prosciutto crudo di Parma DOP 23

Burrata mit frischen Feigen, Tomätchen und Parmaschinken DOP

Burrata aux figues, tomates et jambon cru jambon de Parme DOP

Polpo alla piastra con crema di piselli, straciatella e pomodori confit 24

Gebratener Oktopus mit Erbsencreme, Straciatella-Käse und Confit-Tomaten

Poulpe poêlé avec crème de petits pois, fromage straciatella et tomates confites

Medaglione di coniglio alle erbe alpine e pancetta,
vellutata di patate al tartufo e spinacino 27

*Kaninchen-Medaillon mit alpinen Kräutern und Bauchspeck,
Getrübzeltes Kartoffelpüree und Babyspinat*

*Médaille de lapin aux herbes alpines et poitrine de porc,
velouté de pommes de terre à la truffe et jeunes pousses d'épinards*

BARCA

selezione di antipasti e insalate a Buffet
Auswahl an Vorspeisen und Salaten vom Buffet
Sélection d'entrées et de salades au buffet

25 | 35

ZUPPE

Zuppa del giorno

9.50

Tagessuppe

Soupe du jour

Cappuccino ai funghi porcini

12

Steinpilz-Cappuccino-Süppchen

Cappuccino de cèpes

PASTA | RISOTTI | VEGETARIANI

Risotto alla barbabietola, formaggio caprino e pistacchi

24

Rote-Bete-Risotto mit Ziegenkäse und Pistazien

Risotto à la betterave, fromage de chèvre et pistaches

Tortelli di zucca e gorgonzola, con noci tostate e prosciutto crudo croccante

25

Kürbis- und Gorgonzola-Tortelli mit gerösteten Walnüssen und knusprigem Rohschinken

Tortelli à la courge et au gorgonzola, noix grillées et jambon cru croustillant

Melanzane « alla Parmigiana »

27

Auberginen « alla Parmigiana »

Aubergines « à la Parmigiana »

Tagliatelle al ragù di cinghiale

29

Tagliatelle mit Wildschweinragou

Tagliatelles au ragù de sanglier

CARNI

Specialità di carne del giorno	36
<i>Fleischspezialitäten des Tages</i>	
<i>Spécialité de viande du jour</i>	
 Bellavista Signature Burger	 32
Carne di manzo, Bacon, Formaggio, insalata, pomodori, salsa Bellavista, patatine fritte	
<i>Rindfleisch, Bacon, Käse, Salat, Tomaten, Sauce Bellavista, Pommes</i>	
<i>Viande de bœuf, Bacon, Fromage, Salat, Tomaten, Sauce Bellavista, frites</i>	
 Ossobuco di vitello con gremolada di agrumi e risotto allo zafferano	 43
<i>Kalbshaxe mit Zitrusfrüchte-Gremolada und Safranrisotto</i>	
<i>Ossobuco de veau avec gremolada d'agrumes et risotto au safran</i>	
 Costoletta di cervo con salsa ai mirtilli, polenta grigliata e cavolo rosso	 45
<i>Hirschkotelett mit Preiselbeersauce, gegrillter Polenta und Rotkohl</i>	
<i>Côtelettes de cerf, sauce aux airelles, polenta grillée et chou rouge</i>	
 Filetto di manzo con pan brioche, salsa al porto e finferli	 180 gr. 47
<i>Rinderfilet auf Brioche, Portwein-Jus und Pfifferlinge</i>	
<i>Filet de bœuf sur pain brioché, jus de porto et girolles</i>	

PESCI

Specialità di pesce del giorno	36
<i>Fischspezialitäten des Tages</i>	
<i>Spécialités de poisson du jour</i>	
 Salmone in crosta di nocciole, salsa al prosecco e bietola	 41
<i>Lachs mit Haselnüss-Kruste mit Prosecco-Sauce und Mangold</i>	
<i>Saumon en croûte de noisettes, sauce au prosecco et blette</i>	
 Luccioperca con porro bruciato, crema di cavolfiori e pomodorini confit	 43
<i>Zander mit geröstetem Lauch, Blumenkohlcreme und confierte Kirschtomaten</i>	
<i>Sandre avec poireau rôti, crème de chou-fleur et tomates cerises confites</i>	

SHARING

Sella di Capriolo Baden-Baden (per 2 persone)

65 p.p.

Rehrücken Baden-Baden (für 2 Personen)

Selle de chevreuil à la Baden-Baden (pour 2 personnes)

CONTORNI

Spätzli | cavolo rosso | cavolo di bruxelles | castagne | pere | mela & ribes | funghi porcini

Spätzli | Rotkohl | Rosenkohl | Maronen | Birnen | Apfel & Johannisbeeren | Steinpilze

Spätzli | chou rouge | choux de Bruxelles | marrons | poires | pomme & groseilles | cèpes

SALSA

Jus di selvaggina

Wildjus

Jus de gibier

Min. 35 minuti preparazione.

Mind. 35 Minuten Vorbereitungszeit.

Min. 35 minutes de préparation.

DOLCI

Mousse alle arachidi con caramello salato e pepite di arachidi <i>Erdnussmousse mit salzigem Karamell und Erdnussstückchen</i> <i>Mousse aux cacahuètes avec caramel salé et éclats de cacahuètes</i>	15
Babà al mascarpone con sciroppo all'amarena <i>Baba mit Mascarpone und Sauerkirschsirup</i> <i>Baba au mascarpone avec sirop de griottes</i>	14
Montblanc di castagne « Bellavista » <i>Kastanien-Montblanc der Marke « Bellavista »</i> <i>Montblanc aux marrons « Bellavista »</i>	13
Tartelletta di cioccolato fondente 70% con lamponi <i>Törtchen aus 70 % Zartbitterschokolade und Himbeeren</i> <i>Tartelette au chocolat noir 70 % avec framboises</i>	13
Fragole fresche Frische Erdbeeren <i>Fraises fraîches</i>	9.50
+ Panna Sahne <i>Crème</i>	1.50

ORIGINI

Le origini dei nostri prodotti sono esposte all'entrata del ristorante.
Per ulteriori informazioni si prega di contattare il nostro team di servizio.

Die Herkunft unserer Produkte ist am Eingang des Restaurants ausgestellt.
Für weitere Informationen wenden Sie sich gerne an unser Serviceteam.

Les origines de nos produits sont exposées à l'entrée du restaurant.
Pour plus d'informations, n'hésitez pas à contacter notre équipe de service.

ALLERGENI

Per domande su allergeni o intolleranze, si prega di contattare il nostro team di servizio.

Wenden Sie sich bei Fragen zu Allergenen oder Unverträglichkeiten gerne an unser Serviceteam.

Si vous avez des questions sur les allergènes ou les intolérances, n'hésitez pas à contacter notre équipe de service.



Hotel Bellavista | Strada d'Indeman 18 | CH-6574 Vira Gambarogno

+41 91 795 11 15 | info@hotelbellavista.ch | hotelbellavista.ch