

RISTORANTE PANORAMA & GROTTA



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

(V) Vegetariano - Vegetarisch - Végétarien

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 (V) 11

Grüner Salat mit Dressing nach Wahl

Salade verte avec sauce au choix

Insalata mista con salsa a scelta (V) 14

Gemischter Salat mit Dressing nach Wahl

Salade mêlée avec sauce au choix

Burrata con avocado e pomodorini misti (V) 19

Burrata mit Avocado und gemischten Kirschtomaten

Burrata avec avocat et tomates cerises variées

SALSE

Italiana | Francese | Bellavista Caesar Dressing

Italienisch | Französisch | Bellavista Caesar Dressing

Italienne | Française | Bellavista Caesar Dressing

ANTIPASTI

Hummus di barbabietola con ceci speziati e semi di sesamo (V) 16

Rote-Bete-Hummus mit würzigen Kichererbsen und Sesam

Houmous de betterave avec pois chiches épicés et sésame

Bruschetta di pane della Valle Maggia, asparagi, uovo poché e fonduta al Parmigiano (V) 19

Bruschetta vom Maggia-Brot mit Spargel, pochiertem Ei und Parmesanfondue

Bruschetta de pain de la vallée de Maggia avec asperges, œuf poché et fondue au Parmigiano

Carpaccio di luccioperca con gel di nespole, olio al tarassaco e quinoa soffiata 24

Zander-Carpaccio mit Mispel-Gel, Löwenzahnöl und gepuffter Quinoa

Carpaccio de sandre, gelée de nèfles, huile de pissenlit et quinoa soufflée

Tartare di vitello, uovo di quaglia al balsamico e crema di Toma della Valle Verzasca
servito con pane Maggia tostato 100 gr. | 27

Kalbstatar mit Wachtel-Ei an Balsamico und Toma-Käse-Creme aus dem Verzascatal

Serviert mit geröstetem Maggia-Brot

Tartare de veau, œuf de caille au balsamique et crème de Toma de la vallée Verzasca

Servi avec du pain Maggia grillé

BARCA

Selezione di antipasti e insalate a Buffet

26 | 36

Auswahl an Vorspeisen und Salaten vom Buffet

Sélection d'entrées et de salades au buffet

ZUPPE

Zuppa del giorno

9.50

Tagessuppe

Soupe du jour

Vellutata di cavolo nero e pane Maggia

(V) 12

Schwarzkohlcremesuppe mit Maggia-Brot

Velouté de chou noir et pain Maggia

PASTA | RISOTTI | VEGETARIANI

Melanzane « alla Parmigiana »

(V) 23

Auberginen « alla Parmigiana »

Aubergines « à la Parmigiana »

Bauletto all'aglio orsino con salsa alle noci e formaggio caprino

(V) 25

Bauletto mit Bärlauch, serviert mit Walnusssauce und Ziegenkäse

Bauletto à l'ail sauvage avec sauce aux noix et fromage de chèvre

Spaghetti alla chitarra con ragù bianco di coniglio e timo mantecati al burro

27

Spaghetti alla chitarra mit weißen Kaninchenragout und Thymian verfeinert mit Butter

Spaghetti alla chitarra au ragout blanc de lapin et thym liés au beurre

Risotto agli asparagi, scampi agli agrumi e bisque di crostacei

29

Risotto mit Spargel, Garnelen an Zitrusfrüchten und Krustentier-Bisque

Risotto aux asperges, gambas aux agrumes et bisque de crustacés

CARNI

Specialità di carne del giorno 38

Fleischspezialitäten des Tages

Spécialité de viande du jour

Bellavista Signature Cheeseburger 32

Carne di manzo, Bacon, Formaggio, insalata, pomodori, salsa Bellavista e patatine fritte

Rindfleisch, Bacon, Käse, Salat, Tomaten, Sauce Bellavista und Pommes

Viande de bœuf, Bacon, Formage, Salat, Tomaten, Sauce Bellavista et frites

Ossobuco di vitello con gremolada di agrumi e risotto allo zafferano 43

Kalbshaxe mit Zitrusfrüchte-Gremolada und Safranrisotto

Ossobuco de veau avec gremolada d'agrumes et risotto au safran

Filetto di manzo con salsa al pepe della Valle Maggia, purè di patate e carote baby 180 gr. | 47

Rinderfilet mit Pfeffersauce aus dem Maggiatal, Kartoffelpüree und Babykarotten

Filet de bœuf avec sauce au poivre de la vallée de Maggia, purée de pommes de terre et carottes baby

PESCI

Specialità di pesce del giorno 38

Fischspezialitäten des Tages

Spécialités de poisson du jour

Fritto misto di lago «alla Bellavista» con patatine fritte e salsa tartara 39

Gemischter frittierter Seefisch «à la Bellavista» mit Pommes Frites und Tatarsauce

Friture mixte de poissons de lac «à la Bellavista» avec frites et sauce tartare

Filetto di luccio/perca cotto a bassa temperatura con patate, spinacini, croccante di Piora e salsa al *beurre blanc* 43

Zanderfilet bei niedriger Temperatur gegart mit Kartoffeln, Babyspinat, knusprigem Piora-Schinken und Beurre-Blanc-Sauce

Filet de sandre cuit basse température accompagné de pommes de terre, jeunes épinards, croustillant de jambon Piora et sauce au beurre blanc

SHARING

Spaghetti all'Astice con pomodorini freschi e bisque per 2 persone

39 p.p.

Spaghetti mit Hummer, frischen Kirschtomaten und Bisque für 2 Personen

Spaghetti au homard avec tomates cerises fraîches et bisque pour 2 personnes

Filetto di manzo alla griglia per 2 persone

500 gr. | 59 p.p.

Rinderfilet vom Grill für 2 Personen

Filet de bœuf grillé pour 2 personnes

Servito con 2 contorni e 2 salse a scelta

Serviert mit 2 Beilagen und 2 Saucen nach Wahl

Servi avec 2 garnitures et 2 sauces au choix

CONTORNI

Verdure di stagione | Spinacino | Risotto | Patate al rosmarino | Patatine fritte

Saisonales Gemüse | Babyspinat | Risotto | Rosmarinkartoffeln | Pommes Frites

Légumes de saison | Jeunes épinards | Risotto | Pommes de terre au romarin Frites

SALSE

Salsa al pepe della Valle Maggia | Jus di Porto | Chimichurri

Pfeffersauce aus dem Maggiatal | Portweinjus | Chimichurri

Sauce au poivre de la vallée de Maggia | Jus au porto | Chimichurri

Min. 35 minuti preparazione.

Mind. 35 Minuten Vorbereitungszeit.

Min. 35 minutes de préparation.

DOLCI

Mini Torta Sacher con panna e coulis di frutti di bosco Mini-Sachertorte mit Schlagrahm und Waldbeeren-Coulis <i>Mini gâteau Sacher avec chantilly et coulis de fruits rouges</i>	15
Cheesecake Vegan Maison ai lamponi <i>Vegane hausgemachte Cheesecake mit Himbeeren</i> <i>Cheesecake vegan faite maison aux framboises</i>	14
Tarte Tatin Bellavista <i>Tarte Tatin Bellavista</i> <i>Tarte Tatin Bellavista</i>	13
Mousse al cioccolato bianco e cuore morbido alle fragole <i>Weißer Schokoladenmousse mit weichem Erdbeerherz</i> <i>Mousse au chocolat blanc, cœur fondant aux fraises</i>	11
Selezione di formaggi ticinesi con frutta secca e mostarda Auswahl Tessiner Käse mit Trockenfrüchten und Mostarda <i>Sélection de fromages tessinois avec fruits secs et mostarda</i>	19
Fragole fresche FrISChe Erdbeeren <i>Fraises fraîches</i>	9.50
+ Panna Sahne Crème	1.50

ORIGINI

La provenienza dei nostri prodotti è esposta 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