

RISTORANTE PANORAMA & GROTTA

RADICI TICINESI, SPIRITO MEDITERRANEO.
GUSTO CHE SEGUE LE STAGIONI.



(V) Vegetariano | Vegetarisch | Végétarien
(GF) Senza glutine | Glutenfree | Sans gluten

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

(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

Formentino con uova, bacon croccante e dressing « Bellavista »

16

Nüsslisalat mit Ei, knusprigem Speck und Dressing « Bellavista »

Mâche avec œuf, lard croustillant et dressing « Bellavista »

SALSE

Italiana	Francese	Bellavista Dressing
Italienisch	Französisch	Bellavista Dressing
Italienne	Française	Bellavista Dressing

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	
Cappuccino ai funghi porcini	(V) 12
Steinpilz - Cappuccino - Süppchen	
Cappuccino de cèpes	

ANTIPASTI

Hummus classico con ceci speziati e semi di sesamo Klassischer Hummus mit gewürzten Kichererbsen und Sesam Houmous classique avec pois chiches épicés et graines de sésame	(Vegan)	16
Burrata con fichi freschi, pomodorini e rucola Burrata mit frischen Feigen, Kirschtomaten und Rucola Burrata avec figues fraîches, tomates cerises et roquette	(V) (GF)	19
Trota marinata alla barbabietola, crema di yoghurt al rafano e olio all'aneto Marinierte Forelle mit Randen, Meerrettich-Joghurtcreme und Dillöl Truite marinée à la betterave, crème de yaourt au raifort et huile à l'aneth	(GF)	21
Carpaccio di capriolo con funghi porcini e fichi Carpaccio vom Reh mit Steinpilzen und Feigen Carpaccio de chevreuil aux champignons et aux figues	(GF)	24

PASTE | RISOTTI | VEGETARIANI

Gnocchi ai funghi selvatici con crumble di pane al timo Gnocchi mit Wildpilzen und Thymianbrot-Crumble Gnocchis aux champignons sauvages et crumble de pain au thym	(Vegan)	23
Melanzane « alla Parmigiana » Auberginen « alla Parmigiana » Aubergines « à la Parmigiana »	(V) (GF)	25
Risotto alla zucca con gorgonzola e noci Kürbisrisotto mit Gorgonzola und Walnüssen Risotto au potiron, Gorgonzola et noix	(V) (GF)	26
Tagliatelle al ragù di cinghiale Tagliatelle mit Wildschweinragout Tagliatelles au ragoût de sanglier		29

PESCI

Specialità di pesce del giorno 38

Fischspezialitäten des Tages

Spécialités de poisson du jour

Salmon in crosta di sesamo nero, purea di zucca e scalogno bruciato (GF) 39

Lachs in schwarzer Sesamkruste, Kürbispüree und gebrannter Schalotte

Saumon en croûte de sésame noir, purée de courge et échalote brûlée

Luccioperca con variazione di cavolfiori e scarola (GF) 43

Zander mit Variationen von Blumenkohl und Endivie

Sandre avec déclinaison de choux-fleurs et d'endive

CARNI & SELVAGGINA

Specialità di carne del giorno

38

Fleischspezialitäten des Tages

Spécialité de viande du jour

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

Costoletta di cervo con salsa ai mirtilli, polenta grigliata e cavolo rosso

(GF)

45

Hirschkotelett mit Preiselbeersauce, gegrillter Polenta und Rotkohl

Côtelettes de cerf, sauce aux myrtilles, polenta grillée et chou rouge

SHARING

Sella di Capriolo alla Baden - Baden (per 2 persone)

65 p.p.

Rehrücken Baden-Baden (für 2 Personen)

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

CONTRONI

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



ALLA GRIGLIA

Bellavista Signature Cheeseburger

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

32

Swiss Beef Ribeye

Ribeye vom Schweizer Rind

Ribeye de bœuf suisse

250 gr.

46

Swiss Beef Fillet

Schweizer Rinderfilet

Filet de boeuf suisse

200 gr.

49

Serviti con 1 contorno e 1 salsa a scelta inclusi

Serviert mit 1 Beilage und 1 Sauce nach Wahl inklusive

Servi avec 1 accompagnement et 1 sauce au choix inclus

CONTORNI

EXTRA

+ 6

Cavoli di bruxelles e cavolo rosso

Rosenkohl und Rotkohl

Choux de Bruxelles et chou rouge

Spianci

Spinat

Épinards

Risotto al parmigiano

Parmesanrisotto

Risotto au parmesan

Patatine fritte

Pommes Frites

Frites

Spätzli

Spätzli

Spätzli

SALSE

EXTRA

+ 3

Salsa ai funghi

Pilzsauce

Sauce aux champignons

Jus di Porto

Portweinjus

Jus au Porto

Chimichurri

Chimichurri

Chimichurri

Burro alle erbe

Kräuterbutter

Beurre aux herbes

DOLCI

Cheesecake Vegan Maison ai fichi Vegane hausgemachte Cheesecake mit Feigen Cheesecake vegan faite maison aux figues	(Vegan) (GF)	15
Montblanc « Bellavista » con vermicelli di castagne Montblanc «Bellavista» mit Kastanien-Vermicelles Mont-Blanc «Bellavista» avec vermicelles de châtaignes	(GF)	13
Creme bruleè ai cachi Kaki-Crème-brûlée Crème brûlée aux kakis	(GF)	11
Meringata ai frutti di bosco Beeren-Meringue-Torte Meringue aux fruits rouges	(GF)	11
Uva bianca « Vittoria » Weiße Trauben « Vittoria » Raisin blanc « Vittoria »		9.50

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.

STAY CONNECTED – FOLLOW US



@HOTEL_BELLAVISTA_LAKEMAGGIORE

Hotel Bellavista | Strada d'Indeman 18 | CH-6574 Vira Gambarogno
+41 91 795 11 15 | info@hotelbellavista.ch | hotelbellavista.ch