



Antipasti

Insalata di polpo, patate e olive tipida

DE – Lauwarmer Oktopus-, Kartoffel- und Olivensalat
FR – Salade de pieuvre, pommes de terre et olives tiède
EN – Lukewarm octopus, potato and olives salad
Prezzo: 1/1 CHF 28.- / ½ CHF 18.- *Allergeni: 1,4a*

Roastbeef di manzo con salsa Tartara

DE – Roastbeef mit Tartar Sauce
FR – Roastbeef avec sauce Tartare
EN – Roastbeef with Tartar Sauce
Prezzo: 1/1 CHF 36.- / ½ CHF 22.- *Allergeni: 3a,5a,7a*

Salmone marinato Dry con insalatina di finocchi, agrumi e mousse di Mascarpone

DE – Trocken mariniertes Lachs mit Fenchel-Zitrusfrucht-Salat und Mascarpone-Mousse
FR – Saumon mariné à sec avec salade de fenouil et agrumes et mousse au Mascarpone
EN – Dry marinated salmon with fennel and citrus fruit salad and Mascarpone-Mousse
Prezzo: 1/1 CHF 36.- / ½ CHF 22.- *Allergeni: 4a,5a,7a,8a*

Tagliere di salumi Ticinesi

DE – Tessiner Aufschnittteller
FR – Assiette de charcuterie tessinoise
EN – Cured meats Ticino style
Prezzo: 1/1 CHF 28.- / ½ CHF 18.-

Insalate

Insalata Nizzarda "Continental"

con tonno, pomodoro, patate, fagiolini verdi,
uovo sodo Bio della Valle di Blenio e olive Taggiasche

DE – Niçoise Salat "Continental" mit Thunfish, Tomaten, Kartoffeln, grünen Bohnen, hart gekochtem Bio-Ei des Blenio Tals und Oliven "Taggiasche"
FR – Salade Niçoise "Continental" avec thon, tomates, pommes de terre, haricots verts, œuf dur Bio de la Vallée de Blenio et olives "Taggiasche"
EN – Niçoise Salad "Continental" with tuna fish, tomatoes, potatoes, green beans, hard-boiled Bio-egg from Blenio Valley and olives "Taggiasche"
Prezzo: 1/1 CHF 26.- / ½ CHF 18.- *Allergeni: 3a,4a,5a,10a*

Caesar Salad

con pollo, bacon, scaglie di Grana Padano e crostini di pane

DE – Caesar Salat mit Hähnchen, Speck, Grana Padano-Käsesplitter und Brotcroutons
FR – Salade César avec poulet, bacon, écaillés de fromage Grana Padano et croûtons de pain
EN – Caesar Salad with chicken, bacon, Grana Padano cheese flakes and bread croutons
Prezzo: 1/1 CHF 28.- / ½ CHF 20.- *Allergeni: 1a,5a,6a,7a,8a,10a*

Insalata Mariposa

con insalata di stagione, feta, pomodorini, noci, fagiolini verdi, radicchio, ceci e cipolle rosse

DE – Mariposa-Salat mit Feta-Käse, Kirschtomaten, Walnüssen, grünen Bohnen, roter Chicorée, Kichererbsen und roten Zwiebeln
FR – Salade Mariposa avec fromage feta, tomates cerises, noix, haricots verts, chicorée rouge, pois chiches et oignons rouges
EN – Mariposa salad with feta cheese, cherry tomatoes, walnuts, green beans, red chicory, chickpeas and red onions
Prezzo: 1/1 CHF 26.- / ½ CHF 18.- *Allergeni: 5a,7a,8a,10a*

Insalata verde o mista grande/piccola

DE – Grüner oder gemischter Salat gross/klein
FR – Salade verte ou mêlée grande/petite
EN – Green or mixed salad big/small
Prezzo mista/gemischt/mêlée/mixed: 1/1 CHF 16.- / ½ CHF 12.-
Prezzo verde/grün/verte/green: 1/1 CHF 11.- / ½ CHF 8.- *Allergeni: 3a,10a*

Minestre

Gazpacho Andaluso di peperoni, pomodori, cetrioli, erbe aromatiche e tris di bruschette

DE – Andalusischer Gazpacho mit Paprika, Tomaten, Gurken, Kräutern und Bruschetta-Trio

FR – Gazpacho Andaluz de poivrons, tomates, concombres, fines herbes et trio de bruschetta

EN – Andalusian Gazpacho of peppers, tomatoes, cucumbers, herbs and bruschetta trio

Prezzo: CHF 18.- *Allergeni:1a*

Primi Piatti

Linguine alla Marinara con scampi, gamberi e calamari

DE – Linguine alla Marinara mit Scampi, Garnelen und Tintenfisch

FR – Linguine alla Marinara avec langoustines, crevettes et calamars

EN – Linguine alla Marinara with scampi, shrimps and squids

Prezzo: CHF 36.- *Allergeni:1a,2a,9a,12a,14a*

Spaghetti con polpette di manzo svizzero, pomodoro e basilico

DE – Spaghetti mit Schweizer Rindfleischbällchen, Tomatensauce und Basilikum

FR – Spaghetti avec boulettes de viande de bœuf suisse, sauce tomate et basilic

EN – Spaghetti with Swiss beef meatballs tomato sauce and basil

Prezzo: CHF 26.- *Allergeni:1a,3a,5a,7a*

Lasagne caserecce alla bolognese di nostra produzione

DE – Lasagne Bolognese

FR – Lasagne à la bolognaise

EN – Lasagne "Bolognese" stuffed with minced meat

Prezzo: CHF 28.- *Allergeni:1a,3a,7a,9a*

Gnocchi di acqua e farina con ratatouille di verdure e salsa al pomodoro

DE – Gnocchi aus Wasser und Mehl mit Gemüse-Ratatouille und Tomatensauce

FR – Gnocchi à l'eau et à la farine avec ratatouille de légumes et sauce tomate

EN – Water and flour gnocchi with vegetable ratatouille and tomato sauce

Prezzo: CHF 26.- *Allergeni:1a,5a*

Risotto alla milanese con stracotto di guancia di maiale e polvere di caffè

DE – Safran-Risotto "Milanese" mit Ragout vom Schwein und Kaffeepulver

FR – Risotto au safran "Milanese" avec ragoût de porc et poudre de café

EN – Saffron Risotto "Milanese" with pork stew and coffee powder

Prezzo: CHF 28.- *Allergeni:7a,9a*

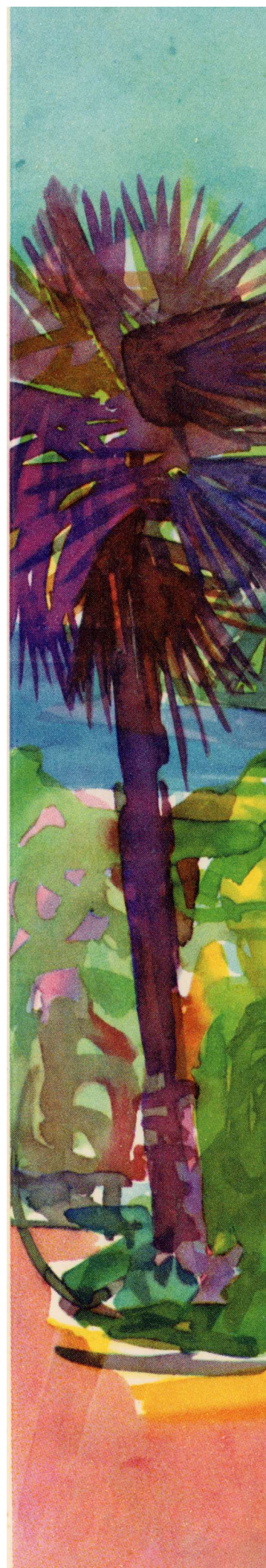
Spaghetti o penne al pomodoro, al pesto o alla bolognese

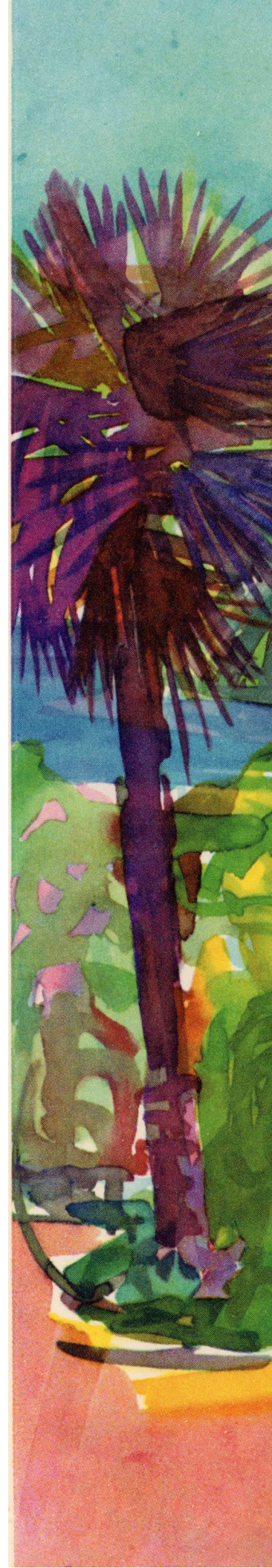
DE – Spaghetti oder Penne mit Tomatensauce, Pesto Genueser-Art oder Bolognese Fleisch-Sauce

FR – Spaghetti ou Penne avec sauce tomate, pistou génois ou sauce bolognaise

EN – Spaghetti or Penne with tomato sauce, Genoese Pesto or Bolognese meat-sauce

Prezzo: CHF 19.- *Allergeni:1a,5a,8a,9a*





Secondi di pesce

Frittura di gamberi, calamari e verdure croccanti con salsa tartara al lime

DE – Gemischte frittierte Garnelen, Tintenfische und Gemüse mit Limetten-Tartar Sauce

FR – Mélange de crevettes, calamars et de légumes frits avec sauce Tartare au citron vert

EN – Mixed fried shrimps, squids and crispy vegetables with lime Tartar Sauce

Prezzo: CHF 38.- *Allergeni:1a,2a,3a,4a,5a,10a,12a,14a*

Trancio di branzino alla griglia con patate arrosto e insalata mediterranea di pomodori, cetrioli, olive e crostini di pane

DE – Gegrillter Wolfsbarsch mit Bratkartoffeln

und einem Mediterranem Salat aus Tomaten, Gurken, Oliven und Brotcroutons

FR – Tranche de bar grillée avec pommes de terre rôties

et salade de tomates, concombres, olives et croûtons de pain à la méditerranéenne

EN – Grilled sea bass slice with roast potatoes

and a Mediterranean-style salad of tomato, cucumber, olives and bread croutons

Prezzo: CHF 42.- *Allergeni:1a,4a,9a,12a*

Secondi di carne di esclusiva provenienza svizzera

Spiedone di filetto di manzo Svizzero "Continental" con fantasia di verdure e patate arrosto con panna acida

DE – Schweizer Rinderfilet Spiess "Continental" mit Gemüse, Bratkartoffeln und Sauerrahm

FR – Broche de filet de bœuf Suisse "Continental" avec légumes, pommes rôties et crème aigre

EN – Grilled Swiss beef tenderloin skewer "Continental" with vegetables, roast potatoes and sour cream

Prezzo: CHF 55.- *Allergeni:3a,5a,7a*

Grigliata mista Ticinese con Luganighetta, collo e costine di maiale marinati e verdure alla griglia

DE – Tessiner Grillade mit Luganighetta Schweine-Wurst, mariniertem Schweinehals und Schweine-Rippchen "Costine" und gegrilltem Gemüse

FR – Grillade de viande tessinoise avec saucisse de porc "Luganighetta", cou et côtes de porc marinés avec légumes grillés

EN – Mixed grill Ticino style with pork sausage "Luganighetta", marinated pork neck and ribs "Costine" and grilled vegetables

Prezzo: CHF 38.- *Allergeni:3a,7a*

Suprema di pollo con salsa agli agrumi servita con patate al rosmarino e insalatina di spinaci, noci, mela verde e uvette

DE – Hähnchen-Supreme mit Zitrusauce mit Rosmarinkartoffeln und Spinat-, Walnuss- und Apfel- und Rosinen-Salat

FR – Suprême de poulet à la sauce aux agrumes avec pommes de terre au romarin et une salade d'épinards, noix, pommes vertes et raisins secs

EN – Chicken supreme with citrus sauce, rosemary potatoes and a salad of spinach, walnuts, green apples and sultanas

Prezzo: CHF 38.- *Allergeni:1a,5a,7a,8a*

Burger rustico del Ronco di carne di manzo svizzera con cipolla caramellata di Tropea, bacon croccante, formaggio Brie ticinese e patate Country

DE – Schweizer Rinderfleisch-Burger mit karamellisierter Tropea-Zwiebel, knusprigem Speck, Tessiner Brie Käse und Country-Kartoffeln

FR – Burger de bœuf suisse avec oignon de Tropea caramélisé, bacon croquant, Brie tessinois et pommes de terre Country

EN – Swiss Beef Burger with caramelized Tropea onion, crispy bacon, Brie cheese Ticino style and Country potatoes

Prezzo: CHF 28.- *Allergeni:1a,3a,5a,7a*

Contorni / Beilagen / Garnitures / Side dishes

Verdure di stagione / Riso Basmati / Patate al rosmarino / Patatine fritte

DE – Saisongemüse / Basmati Reis / Rosmarinkartoffeln / Pommes frites

FR – Légumes de saison / Riz Basmati / Pommes de terre au romarin / Pommes frites

EN – Seasonal vegetables / Basmati Rice / Rosemary potatoes / French fries

CONTINENTAL PARKHOTEL LUGANO

Formaggi

Selezione di formaggi misti degli Alpi Ticinesi

DE – Tessiner Alpkäse Auswahl

FR – Sélection de fromages des Alpes Tessinois

EN – Alp cheese selection from the Ticino region

Prezzo: 1/1 CHF 28.- / ½ CHF 18.- *Allergeni:7a*

Dessert di nostra produzione

Semifreddo al miele della Valle di Blenio e Grand Marnier con croccante alle noci e salsa alle arance

DE – Halbgefrorenes Parfait mit Honig aus dem Blenio-Tal und Grand Marnier
mit Walnussknusper und Orangensauce

FR – Parfait glacé au miel de la Vallée de Blenio et Grand Marnier
avec croquant de noix et sauce à l'orange

EN – Ice-parfait with honey of the Blenio Valley and Grand Marnier
with walnut crunch and orange sauce

Prezzo: CHF 14.- *Allergeni:1a,3a,7a,8a*

Insalatina di agrumi con sorbetto al Campari

DE – Zitrusfruchtsalat mit Campari-Sorbet

FR – Salade d'agrumes avec sorbet Campari

EN – Citrus fruit salad with Campari sherbet

Prezzo: CHF 12.- *Allergeni:1a*

Sorbetto di mosto di Merlot di nostra produzione profumato con Grappa di Merlot della nostra distilleria

DE – Hausgemachtes Merlot-Traubensorbet parfümiert mit Merlot-Grappa unserer Brennerie

FR – Sorbet au raisin Merlot maison parfumé avec Grappa de Merlot de notre distillerie

EN – Homemade Merlot grape sherbet scented with Grappa of our own distillery

Prezzo: CHF 12.-

Panna cotta ai frutti rossi e crumble alla vaniglia

DE – Panna Cotta mit roten Früchten und Vanille-Streusel

FR – Panna cotta aux fruits rouges et crumble à la vanille

EN – Panna cotta with red fruits and vanilla crumble

Prezzo: CHF 14.- *Allergeni:1a,7a*

Tiramisù di nostra produzione

DE – Hausgemachtes Tiramisù

FR – Tiramisù maison

EN – Homemade Tiramisù

Prezzo: CHF 12.- *Allergeni:1a,3a,7a,8a*

Gelati artigianali: cioccolato, vaniglia, albicocca, limone

DE – Hausgemachte Eiscreme: Schokolade, Vanille, Aprikose, Zitrone

FR – Glaces maison: chocolat, vanille, abricot, citron

EN – Homemade ice creams: chocolate, vanilla, apricot, lemon

Prezzo pallina, Kugel, boule, spoon CHF 4.- *Allergeni:3a,6a,7a*

