Auswahl für die Zusammenstellung von Menus

Kalte Vorspeisen – für das ganze Jahr

8.- Saisonsalat mit Crostini, getrockneten Tomaten und Grana Padano-Spänen
12.- Gemüse-Carpaccio mit frischem Robiola-Käse an Oliven
12.- Frischkäse-Terrine und Rohschinken
18.- Riesengarnelen an Sesam sautiert auf Mango-Salat
19.- Spiesschen von Riesengarnelen und Jakobsmuscheln auf Salat mit Ingwer
15.- Lauwarmer Lachs geräuchert mit Kiefernnadeln, auf Salat
15.- Lachstartar an Schnittlauch
15.- An Valle-Maggia-Pfeffer marinierte Lachsforelle mit Fenchelsalat
16.- Terrine von frischem und geräuchertem Fisch an Safran-Vinaigrette
16.- Geräucherte Entenbrust auf Salat mit Avocado
16.- Rinds-Carpaccio an Meaux-Senf
16.- Rinds-Carpaccio mit Alpkäse und Rucola
17.- Bresaola- Carpaccio
18.- Tessiner Rohschinken mit Steinpilzen

Kalte Vorspeisen - Frühling

18.- Duo von Spargel an Vinaigrette und Rohschinken-Ricotta-Röllchen
18.- Grüner Spargel an Vinaigrette mit Riesengarnelen sautiert an rotem Pesto

Kalte Vorspeisen - Sommer

11.- Tomaten- und Kumato-Fächer mit frischem Robiola-Käse an Basilikum
12.- "Millefeuille" von Tomaten und Büffelmozzarella an Rucola-Pesto
16.- Melone mit Rohschinken aus den Tessiner Bergen

Kalte Vorspeisen – Herbst und Winter

18.- Hirsch-Trockenfleisch mit Birnen und Nüssen
18.- Reh-Carpaccio an Kürbiskernen und Alpkäse
16.- Wild-Terrine mit Kumato-Chutney
15.- Herbstsalat mit Wachtelbrust sautiert an Valle Maggia-Pfeffer

Hotel
La Perla
★★★

Warme Vorspeisen – für das ganze Jahr

15.- Risotto an Merlot mit Riesengarnelen an Kräutern
13.- Artischoken-Risotto mit Fumella-Käse
13.- Steinpilz-Risotto mit Taleggio-Käse
15.- Safran-Risotto mit fein gewürztem Lachs
13.- Zincarlin-Risotto mit Artischocken
13.- Gemüse-Lasagne mit Mascarpone
14.- Ravioli gefüllt mit Büffelmozzarella und Spinat, an Tomaten- und Basilikumsauce
14.- Bona-Mehl-Pfannkuchen gefüllt mit Spinat und Ricotta
14.- Kartoffel-Gnocchi an Steinpilzen
15.- Blätterteigpastete mit Riesengarnelen und Rahmporree
14.- Spinatpfannkuchen mit Schmelzkäse und Trüffelsauce
14.- Knuspriger Auflauf an Gemüse und Taleggio-Käse
15.- Vol-au-vent an Meeresfrüchten und Rahmporree

Warme Vorspeisen - Frühling

14.- Risotto an grünem Spargel
15.- Brennessel-Risotto mit Wachtelbrust an Valle Maggia-Pfeffer
14.- Kartoffelgnocchi an Bärlauchsauce
15.- Teigwaren an Bärlauch mit sautierten Riesengarnelen

Warme Vorspeisen - Herbst

13.- Kürbis-Risotto mit Mascarpone und Rosmarin
14.- Kartoffelgnocchi mit Kürbis-Sauce und Speck
15.- Steinpilz-Pfannkuchen

Hotel
La Perla
★★★

Suppen – für das ganze Jahr

8.- Minestrone an "Bona"-Mehl aus dem Onsernone-Tal

8.- Petersiliencrèmesuppe mit Brotklösschen

Suppen - Frühling

8.- Spargelcrèmesuppe mit Mandeln

8.- Brennnesselcrèmesuppe mit gerösteten Brotwürfeln

Suppen – Sommer

8.- Tomaten-Basilikum-Kaltschale

9.- Tomatensuppe mit Garnelen an Basilikum

Suppen – Herbst und Winter

10.- Kürbiscrèmesuppe mit grillierten Garnelen

Fisch – für das ganze Jahr

22.-/35.- Doradenfilet vom Grill an Balsamico-Sauce

20.-/32.- Sautierte Lachstranche mit Rahmporree und Basilikum

20.-/32.- Gedämpftes Zanderfilet mit Safransauce und rosa Pfeffer

20.-/32.- Gedämpftes Zanderfilet
auf einem Bett von Beluga-Linsen und zweierlei Paprikacrème

22.-/32.- Gedämpftes Wolfsbarschfilet an Wermutsauce

22.-/32.- Wolfsbarschfilet an weisser Tomatensauce

Fleisch – für das ganze Jahr

40.- Gebratenes Kalbskarree an Morchelsauce
38.- Gebratenes Kalbskarree an Rosmarin
39.- Mit Kräutern gefülltes Kalbskarree
42.- Gebratenes Kalbsfilet an Ingwersauce
30.- Glasierte Kalbshaxe

38.- Roastbeef mit Sauce Hollandaise an Rucola
38.- „Tagliata“ vom Rindsentrecôte mit Alpkäse und Rucola
30.- Rindsschmorbraten an Merlot

37.- Gebratenes Lammkarree an englischem Senf

30.- Gebratenes Schweinskarree an Rosmarin
30.- Gebratenes Schweinskarree an Meaux-Senf
32.- Schweinsfilet in Teigkruste mit Portweinsauce
32.- Schweinsmedaillon in knusprigem Teigmantel mit Steinpilzen
28.- An Salbei gratiniertes Schweinssteak

25.- Sautierte Hähnchenbrust mit Kräuterbutter
26.- Hähnchenbrust in Teigkruste mit Pilzen
28.- Perlhuhnbrust gefüllt mit Steinpilzen
26.- Hähnchenroulade an Petersilie

28.- Entenbrust vom Grill an Orangensauce und rosa Pfeffer

25.- Gefüllter Kaninchenbraten mit Sauce parfümiert an Trüffel

Fleisch – Herbst

36.- Gebratenes Hirschfilet mit Wacholdersauce
30.- Wildschweinpfeffer mit Speck und Pilzen
34.- Sautiertes Hasenfilet mit Endivien-Sauce

Beilagen

Röstkartoffeln an Rosmarin
Röstkartoffeln an Oliven und Oregano
Kartoffelfächer an Rosmarin
Kartoffelgratin
Kartoffelauflauf an getrockneten Tomaten
Kartoffelauflauf an Trüffel
Knuspriger Teig mit Kartoffelpüree gefüllt an Kräutern
Kartoffelpüree an Valle Maggia-Pfeffer
Kartoffelpfannküchlein
Kartoffelröllchen an Oliven oder an Kräutern
Maiskroketten
Yorkshire Pudding

Frisches Gemüse
Gemüsefächer
Zucchini an Tomaten
Fächer von Zucchini, Auberginen und Tomaten
Gemüse-Auflauf

Warme Süssspeisen - für das ganze Jahr

10.- Karamellisierte Birnen mit Vanilleeis und Williams
10.- Apfel-Küchlein mit Vanilleeis und Calvados
10.- „Crêpes Suzette“ mit Vanilleeis an Grand Marnier
10.- Lauwarmes Törtchen mit Saisonfrüchten und Vanilleeis

Kalte Süssspeisen – für das ganze Jahr

10.- Kaffee-Panna Cotta mit Amaretti
10.- Schokoladenmousse an Amarena-Kirschen
10.- Ricotta-Zitronen-Biskuit
10.- Biskuit mit Passionsfruchtcrème
10.- Tiramisu

Gefrorene Süssspeisen – für das ganze Jahr

10.- Nuss-Halbgefrorenes mit hausgemachter Nussschnaps
10.- Limetten-Halbgefrorenes
10.- Mohnsamen-Halbgefrorenes mit Waldbeeren
10.- Pistazien-Halbgefrorenes
10.- Toblerone-Halbgefrorenes
10.- Geeister Biskuit an Kaffee und Haselnüssen
10.- Mojito-Sorbet mit Früchten der Saison

Süssspeisen - Frühling

10.- An Valle Maggia-Pfeffer marinierte Erdbeeren mit Vanilleeis

Süssspeisen – Herbst und Winter

10.- Lauwarme Pflaumen an Rotwein mit Zimt-Eis
10.- Birnen in Rotwein mit Nuss-Eis
10.- An Ingwer marinierten Orangen mit Vanilleeis
10.- Kastanienmousse
10.- Biskuit-Roulade an Traubeneis
10.- Halbgefrorenes von getrockneten Feigen
10.- Hausgemachtes Trauben-Sorbet