



NUOVO
Ristorante
Oldrati

SAPORI DI CASA, CON VISTA SUL LAGO

Menù Ristorante



HORS-D'ŒUVRE

CHF

Plat tessinois (sélection de charcuterie et de fromages du Tessin) [7a/9b/12b]	23.50
Tartare de filet de bœuf suisse à pointe de couteau Recette classique 100 gr. [3a]	21.50
Tartare de filet de bœuf suisse à pointe de couteau à la truffe noire 100 gr. [3a]	26.50
Salami du terroir servi avec "giardiniera" de légumes	9.50
Fantaisie de la mer [4a/2a/9a/14a]	18.50
Carpaccio de gambas à la menthe et au citron vert [2a]	17.50
Sauté de moules [14a]	14.00
Crème de pommes de terre aux cèpes et gingembre [1a/7a]	14.50
Crème de tomate [7a]	10.00
Soupe de légumes [9a]	12.00

SALADES

CHF

Salade verte	8.50
Salade mille couleurs	10.50
Grande salade mixte avec un choix de: poulet, mozzarella de bufflonne ou thon	19.50
Salade de tomates et oignons rouges	9.50

PÂTES ET RISOTTO


CHF

Risotto de Monza (avec safran et morceaux de luganiga) [1a/3a/7a]	23.00
Raviolis maison de Mantoue (farcis à la citrouille et à l'amaretto) aux cèpes sur une fondue au fromage Castelmagno [1a/3a/7a/2b/12b/14b]	26.50
Pâtes tonnarelli à la carbonara D.O.C. "(guanciale, œuf, fromage pecorino, poivre)" [1a/3 a/7a/4b/5b/9b/12b]	23.00
Tagliolini (Nouilles) à la Truffe noir [1a/3a/4b/5b/7b/9b/12b]	26.50
Fettuccine aux cèpes [1a/3a/7a/4b/5b/9b/12b]	24.00
Tagliolini (Nouilles) à l'homard [1a/3a/4b/5b/7b/9b/12b]	34.00
Pâtes tonnarelli avec seiche, artichauts, poutargue et zestes de citron [1a/3a/4a/5b/7b/9b/12b]	26.00
Fettuccine crevettes, courgettes et safran [1a/2a/3a/7a/5b/9b/12b]	26.00
Risotto aux fruits de mer [2a/4a/7a/1b/9b/12b]	28.50

LES VIANDES

CHF

Grand tartare de filet de bœuf suisse (200 gr) préparé à la table à pointe de couteau avec un plat d'accompagnement de frites et de légumes [3a/4a/10a]	39.50
Chateaubriand servi avec sauce bernoise, frites et légumes (min 2 pers) [3a/7a]	45 p.p.



Filet de bœuf (200 gr) servi avec pommes de terre au four et légumes [3a/7a] 39.00

Filet de bœuf (200gr) aux cèpes et risotto au parmesan [7a] 44.00

Filet de bœuf (200 gr) à la truffe noire sur une fondue de fromage Castelmagno et de chicorée sautée [7a] 48.00

Flank steak de bœuf (500 gr.) rose, au poivre de la Maggia servi avec une sauce chimichurri et des frites 42.00

Ossobuco de veau avec risotto au safran [7a/9a] 37.50

"Luganiga" locale (250 gr) en sauce aux 3 poivres, servie avec risotto au merlot [7a] 29.50

Coq rôti avec sauce épicée et pommes de terre au four [7a] 27.50

Poulet pané et frites [1a] 26.50

LES POISSONS

CHF

Moules (800 gr.) à la sauce marinara ou "impepata" [14a] 24.50

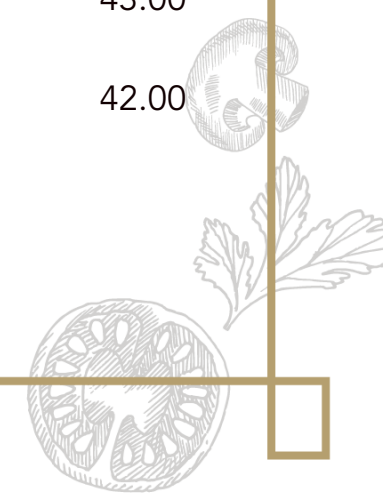
Calamars grillés servis avec risotto au radicchio [14a] 34.50

Bar grillé servi avec risotto au citron et légumes [4a/7a] 38.50

teak de saumon écossais en croûte, servi avec une sauce bernoise et des légumes glacés [1a/4a/7a] 32.50

Crevettes impériales grillées (7 pcs.) servies avec riz blanc et légumes [2a] 43.00

Grande friture de mer [2a/4a/14a] 42.00



LES FONDUES

CHF

Fondue Fromage (400 gr) "Appenzeller Art" [7a]	28.00
Fondue Fromage (400 gr) aux cèpes [7a]	32.00
Fondue chinoise à volonté avec du bœuf sélectionné, accompagnée avec riz, légumes, frites et sauces maison (Min 2 pers) [1a/12b]	39 p.p.

POUR LES PETITS

CHF

Penne à la sauce tomate ou au beurre [1a]	12.00
Poulet pané et frites [1a]	12.00
Riz blanc et légumes	12.00
Vegan burger avec frites	12.00

LES DESSERTS

CHF

Tiramisù au chocolat noir [1a/3a/7a]	8.50
Cheesecake du jour [1a/7a variabili]	8.50
Vermicelles [3a/7a]	9.50
"Cannoli" artisanaux siciliens (selon disponibilité) [1a/7a/5a/8a]	9.50
Petits morceaux de Nutella (7 pièces) [1a/5a/8a]	8.50
Bateau gourmand "el chochito"	9.50
Coppa Ticino (coupe avec glace aux noix, nocino, crème et cacao) [3a/7a/8a]	8.50
Sélection de glaces Mövenpick	

Voir le
papier à
glace

EAU ET SOFT DRINKS

CHF

Eau Minérale Henniez - Naturelle ou Gazeuse cl 30	4.60
Eau Minérale Henniez – Naturelle ou légèrement Gazeuse cl 75	8.00
Eau Minérale San Pellegrino - Naturelle ou Gazeuse cl 50	7.00
Coca Cola / Coca Cola Zero cl 33	4.60
Coca Cola cl 50	6.50
Coca Cola (en bouteille) cl 150	15.00
Fanta cl 33	4.60
Chinotto cl 20	3.20
Orangeade amère cl 33	3.20
Thé glacé (pêche ou citron) cl 20	3.50
Thé glacé (pêche ou citron) cl 30	4.60
Thé glacé (pêche ou citron) cl 50	6.50
Schweppes Tonic cl 20	4.60
Schweppes Bitter Lemon cl 20	4.60
Rivella Rossa / Blu cl 33	4.60
Au citron / à la mandarine (en bouteille) cl 33	4.60
Gazzosa Ticinese au Citron (en vrac) cl 20	3.30
Gazzosa Ticinese au Citron (en vrac) cl 33	4.50
Gazzosa Ticinese au Citron (en vrac) cl 50	6.50
Schorle - Jus de pomme cl 33	4.60
Jus de fruits (Poire, Pêche, Ananas, Orange) cl 20	4.70

BIÈRE SCHÜTZENGARTEN

Bière à la pression Petite cl 20	CHF 3.50
Bière à la pression Moyenne cl 30	CHF 4.00
Bière à la pression Grande cl 50	CHF 6.50
Bière à la pression Petite Panachè cl 20	CHF 4.00
Bière à la pression Moyenne Panachè cl 30	CHF 4.50
Bière à la pression Grande Panachè cl 50	CHF 7.00
Bière Schützengarten alcohol free cl 33	CHF 5.00
Weizenbier Schützengarten cl 50	CHF 7.00

VINS EN VRAC

Maison Blanche IGT cl 10	CHF 4.50
Maison Rouge IGT cl 10	CHF 4.50
Salento Rosé IGT cl 10	CHF 4.50

BAR

Expresso	CHF 2.60
Cafè Macchiato	CHF 2.60
Grande Coupe	CHF 3.50
Cappuccino	CHF 4.00
Thé Chaud (Goûts Variés)	CHF 3.20

COCKTAILS APÉRITIFS

Spritz (Aperol ou Campari)	CHF 8.00
Hugo Spritz	CHF 8.00
Martini Blanche / Rouge cl 4	CHF 7.00
Campari Bitter cl 4	CHF 7.00
Campari Soda cl 10	CHF 7.00
Campari Orange	CHF 12.00
Bitter Blanche / Rouge cl 10	CHF 5.00
Crodino cl 10	CHF 5.00