

FALL SEASON

**HOTEL
DELFINO
LUGANO**

Starters / Salads

Appetizer with game cold cuts and crispy bruschetta 22. -

Game terrine in crust with Waldorf salad and apple chutney 23. -

Swiss Lachs smoked salmon served with horseradish sauce and toast 24. -

Salad platter and raw vegetables from the garden 6.50 / 9. -

Pasta, Risotto and Soup

Carnaroli Risotto with porcini mushrooms and blueberries 26. -

Pumpkin gnocchi with caramelized pears and alpine fondue 24. -

Garganelli with game ragù and crunchy fried leak 25. -

Cream of chickpea and chestnuts with rosemary-infused oil 14. -

EVENING MENU OFFER

3-course daily menu 45. -

Desserts / Cheese

Classic homemade Tiramisu 10. -

Small Chocolate pie with fondant chocolate heart, berries, and cream 12.-

Chestnut parfait with coffee sauce 10.-

Choice of Ice cream or sorbets (2 scoops) 6.-

Cheese platter from Ticino (5 varieties) with accompaniments 15. -

Main courses

Black Angus beef steak (200 g) with sautéed porcini mushrooms 45.-

Veal Ossobuco "alla ticinese" 36. -

Venison loin on pumpkin cream 35. -

Fish speciality of the day with Mediterranean sauce 40.-

All dishes come with side dishes of the day.

Vegetarian / Vegan

Vegetable-filled ravioli with tomato cream and EVO olive oil 24. -

For our younger guests

Short pasta with tomato sauce or Bolognese 12. -

Chicken nuggets (6 pieces) with French fries 16. -

Origin of meat/fish:

CH / IT / GR / HRV

The bread is locally produced.
Please inform our staff of any allergies or intolerances you may have.
Prices in CHF, incl. VAT.

SAVEURS D'AUTOMNE

Entrées / Salades

Entrée avec charcuterie de gibier et bruschetta automnale 22. -

Terrine de gibier en croûte avec salade Waldorf et chutney de pommes 23. -

Saumon fumé « Swiss Lachs » servi avec sauce au raifort et toasts 24. -

Composition de salades et crudités du potager 6,50 / 9. -

Pâtes, Risotto et Potage

Risotto Carnaroli, cèpes et myrtilles 26. -

Gnocchetti de potiron aux poires caramélisées et fondue d'alpage 24. -

Garganelli au ragout de gibier et poireaux croustillants 25. -

Velouté de pois chiches et marrons à l'huile aromatisée au romarin 14. -

Plats principaux

Steak de bœuf « Black Angus » (200 g) avec cèpes sautés 45.-

Ossobuco de veau à la tessinoise 36.-

Filet de cerf sur crème de potiron 35.-

Spécialité de poisson du jour avec sauce méditerranéenne 40. -

Tous les plats sont accompagnés des garnitures du jour.

Végétarien / Végétalien

Raviolis farcis aux légumes avec crème de tomate et huile d'olive EVO 24. -

OFFRE MENU DU SOIR

Menu du jour avec 3 plats 45. -

Pour nos petits hôtes

Pâtes courtes à la sauce tomate ou bolognaise 12. -

Nuggets de poulet (6 pièces) avec frites 16. -

Desserts / Fromages

Tiramisu maison classique 10. -

Tourtin au chocolat avec cœur de chocolat fondant, fruits rouges et crème 12.-

Parfait aux marrons avec sauce au café 10.-

Glaces ou sorbets au choix (2 boules) 6.-

Plateau de fromages du Tessin (5 sortes) avec accompagnements 15. -

Origine de la viande/du poisson :

CH / IT / GR / HRV

Le pain servi est issu de production locale.

Veuillez informer notre personnel de toute allergie ou intolérance alimentaire.
Prix en CHF, TVA comprise.

HERBSTLICHES

**HOTEL
DELFINO
LUGANO**

Vorspeisen / Salate

Herbstliche Vorspeise mit Wildaufschnitt und Bruschetta 22. -

Wildterrinen in Kruste mit Waldorfsalat und Apfel Chutney 23. -

Geräucherter Lachs „Swiss Lachs“ serviert mit Meerrettichsauce und Toast 24. -

Salatkomposition und Rohkost aus dem Garten 6.50 / 9. -

Pasta, Risotto und Suppe

Risotto Carnaroli mit Steinpilzen und Heidelbeeren 26. -

Kürbisgnocchi mit karamellisierten Birnen und Alpfondue 24. -

Garganelli mit Wildragout und knusprigem Lauch 25. -

Kichererbsen-Kastanien-Cremesuppe mit Rosmarinöl 14. -

Hauptgerichte

Rindersteak „Black Angus“ (200 g) mit sautierten Steinpilzen 45.-

Kalbs Ossobuco nach Tessiner Art 36.-

Hirschlende auf Kürbiscrème 35.-

Fischspezialität des Tages mit mediterraner Sauce 40.-

Alle Gerichte mit Tagesbeilagen

Vegetarisch / Vegan

Mit Gemüse gefüllte Ravioli mit Tomaten und EVO-Olivenöl 24. -

ABENDMENÜ-ANGEBOT

Tagesmenü mit 3 Gängen 45. -

Desserts / Käse

Klassisches hausgemachtes Tiramisu 10. -

Schoko-Törtchen mit weichem Schokoladenherz, Waldbeeren und Sahne 12.-

Kastanien Parfait mit Kaffeesauce 10.-

Eis oder Sorbets nach Wahl (2 Kugeln) 6.-

Käseplatte aus dem Tessin (5 Sorten) mit Beilagen 15. -

Für unsere kleinen Gäste

Kurze Nudeln mit Tomatensoße oder Bolognese 12. -

Chicken-Nuggets (6 Stück) mit Pommes frites 16. -

Herkunft des Fleisches/Fisches:

CH / IT / GR / HRV

Das servierte Brot stammt aus lokaler Produktion.

Bitte melden Sie unseren Mitarbeitern eventuelle Allergien und Unverträglichkeiten.
Preise in CHF, inkl. MwSt.

SAPORI AUTUNNALI

**HOTEL
DELFINO
LUGANO**

Antipasti / Insalate

Antipasto autunnale con affettati di cacciagione e bruschetta di stagione 22. -

Terrina di selvaggina in crosta con insalata Waldorf e chutney di mele 23. -

Salmone affumicato "Swiss Lachs" servito con salsa al rafano e toast 24. -

Composizione d'insalate e crudità dell'orto 6.50 / 9. -

Pasta, risotto e zuppa

Risotto Carnaroli ai funghi porcini e mirtilli 26. -

Gnocchetti di zucca con pere caramellate e fonduta dell'alpe 24. -

Garganelli al ragù di selvaggina e croccante porro fritto 25. -

Vellutata di castagne e ceci all'olio aromatizzato al rosmarino 14. -

Secondi piatti

Steack di manzo "Black Angus" (200 gr.) con porcini trifolati 45. -

Ossobuco di vitello alla ticinese 36. -

Lombata di cervo su crema di zucca 35. -

Specialità di pesce del giorno con salsa mediterranea 40. -

**I piatti vengono accompagnati
dai contorni del giorno**

Vege / Vegan

Ravioli farciti alle verdure su crema di pomodoro e olio d'oliva EVO 24. -

OFFERTA MENU SERALE

Menu del giorno 3 portate 45. -

Dessert / Formaggi

Tiramisù classico fatto in casa 10. -

Tortino al cioccolato con cuore fondente, frutti di bosco e panna 12. -

Parfait alle castagne con salsa al caffè 10. -

Gelati o sorbetti a scelta (2 palline) 6.00

Degustazione di formaggi ticinesi (5 qualità) con contorni 15. -

Per i nostri piccoli ospiti

Pasta corta in salsa pomodoro o alla bolognese 12. -

Nuggets di pollo (6 pz.)
con patate fritte 16. -

Provenienza della carne/pesce:

CH / IT / GR / HRV

Il pane servito in tavola è di produzione locale

**Segnalate eventuali allergie e
intolleranze ai nostri collaboratori.**

Prezzi in CHF, IVA inclusa