SAVEURS D'AUTOMNE

HOTEL DELFINO LUGANO

Entrées froides et chaudes

Antipasto d'automne avec trio de gibier, chutney et fromage d'alpage 25. -

* Eventail de betteraves rouges, fromage frais, roquette et graines de courge 22. -

Risotto au fromage Castelmagno, noisettes grillées et jus réduit au Merlot 25. -

* Saumon Atlantique fumé, accompagné de garnitures et toast 24. –

* Spaghettis aux moules et pain grillé, épicé à l'ail 26. –

Entrées chaudes en plat principal + 6,00 CHF

Favoris de l'automne (plats principaux)

Ragoût de gibier (selon disponibilité) aux légumes et au genièvre 38. -

Tartare de bœuf (150 g) avec condiments classiques, pain grillé et beurre 38. -

Desserts

* Panna cotta au parfum alpin avec confiture de figues 10. –

* Tiramisu classique fait maison 10. –

Vermicelles de châtaignes à la crème, meringue et aux cerises amarena 10. -

Petit gâteau au chocolat avec cœur fondant et glace à la vanille 10. -

* Glaces/sorbets au choix (2 boules) 7,50

Plats principaux

Tagliata de bœuf « Black Angus » (200 g) au beurre infusé aux herbes 48. -

* Suprême de poulet pur maïs poêlé, avec sauce à la moutarde de Dijon 38. -

* Steak de porc fermier avec crémeuse sauce aux chanterelles. 38.–

Spécialité de poisson (selon arrivage) aux épices méditerranéennes 40. -

Les plats sont accompagnés des garnitures du jour

Végétarien / Végétalien

* Raviolis aux légumes avec champignons poêles 24. -

* Soupe au potiron Delica avec ses graines et son huile 18.-

Proposition Dîner (3 plats) CHF 50.00

Composez votre menu avec les plats marqués d'un **astérisque ***

Pour nos petits hôtes

Pâtes courtes, tomate ou bolo 12. -

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

Origine de la viande/du poisson :
CH / IT / GR / HRV
Le pain est de production locale.
Veuillez informer notre personnel de toute intolérance alimentaire.
Prix en CHF, TVA comprise.