

# Entrate

Asparagi bianchi e verdi in due consistenze, spuma di olandese allo zafferano, crumble di prosciutto crudo della Mesolcina

24

Scaloppa di foie gras d'anatra scottata, asparago verde caramellato, salsa alle fragole e limone, mandorle tostate, fave di cacao

26

Ricciola in chevice, fragole marinate al pepe rosa, cetriolo osmotizzato al Gin del Bisbino, acqua di pomodoro

30

Tataki di Vitello cotto rosa, maionese al Bitter, fiore di capperi, rapanello marinato al lampone

26

Uovo morbido, crema di ortiche selvatiche, luganiga sgranata croccante, caprino fresco della Valle Maggia

18

Risotto Loto Terreni alla Maggia, chutney di cipolla Rossa di Tropea, foglie di foie gras e polvere di liquirizia

26

Pasta fresca ripiena all'aglio orsino e ricotta, burro nocciola, Parmigiano, zeste di limone

24

Gnocchi di patata Vitelotte fatti in casa, burro al lime, guance di rana pescatrice fritte

25

Ogni giorno la nostra cucina propone piatti speciali dedicati a coloro che ricercano alternative vegetariane o vegane.

Le entrate servite come portata principale subiscono adeguamento di prezzo.

# Starters

White and green asparagus in two consistencies,  
saffron hollandaise mousse, crumble of crudo ham from Mesolcina  
24

Seared duck foie gras escalope, caramelized green asparagus,  
strawberry and lemon sauce, toasted almonds, cocoa nibs  
26

Amberjack in ceviche, strawberries marinated in pink pepper,  
cucumber osmotized in Bisbino Gin, tomato water  
30

Pink cooked veal tataki, bitter mayonnaise, caper flower,  
raspberry marinated radish  
26

Soft-boiled egg, wild nettle cream, crispy shelled luganiga sausage,  
fresh goat's cheese from the Maggia Valley  
18

Risotto Loto Terreni alla Maggia, Tropea red onion chutney,  
foie gras leaves, licorice powder  
26

Fresh pasta filled with wild garlic and ricotta, brown butter,  
Parmesan cheese, lemon zest  
24

Homemade Vitelotte potato gnocchi, lime butter, fried monkfish cheeks  
25

Every day our kitchen offers special dishes dedicated to those looking  
for vegetarian or vegan alternatives.

Entrees served as main courses are subject to price adjustment.

# Vorspeisen

Weißer und grüner Spargel in zwei Konsistenzen,  
Safran-Hollandaise-Mousse, zerbröselter roher Schinken aus Mesolcina  
24

Gebratenes Entenleberschnitzel, karamellisierte grüner Spargel,  
Erdbeer-Zitronen-Sauce, geröstete Mandeln, Kakaonibs  
26

Bernsteinmakrele in Ceviche, in rosa Pfeffer marinierte Erdbeeren, in  
Bisbino Gin osmotisch eingelegte Gurke, Tomatenwasser  
30

Rosa gegartes Kalbs-Tataki, bittere Mayonnaise, Kapernblüte in  
Himbeeren mariniertes Rettich  
26

Weichgekochtes Ei, Wildbrennnesselcreme, knusprige Luganiga-Wurst  
aus der Schale, frischer Ziegenkäse aus dem Maggial  
18

Risotto Loto Terreni alla Maggia, Chutney mit Tropea roten Zwiebeln,  
Gänseleberblätter und Lakritzpulver  
26

Frische Pasta gefüllt mit Bärlauch und Ricotta, brauner Butter,  
Parmesan und Zitronenschale  
24

Hausgemachte Vitelotte-Kartoffelgnocchi, Limettenbutter,  
gebratene Seeteufelbäckchen  
25

Täglich bietet unsere Küche spezielle Gerichte für alle, die vegetarische  
oder vegane Alternativen suchen.

Für als Hauptgerichte servierte Vorspeisen gelten gegebenenfalls Preisanpassungen.

# Le Carni

Costate di manzo e altri tagli pregiati dry aged (secondo disponibilità),  
patate, verdure  
da 13 / etto

Diaframma di Vitello alla griglia, crema di peperoni dolci,  
gratin di patate, friarielli scottati al giusto piccante  
39

Filetto di manzo Irlandese, salsa allo yogurt greco, frutti di bosco,  
gratin di patate, puntarelle scottate  
54

Su riservazione:

Chateaubriand di filetto di manzo svizzero, salsa bernese,  
i suoi contorni  
- servita in due portate -  
70 p.p. minimo 2 persone

# I Pesci

Lucioperca dry-aged in crosta di pane al carbone,  
barba dei frati spadellata, spuma allo zafferano, curry  
42

Filetto di Black Cod glassato al teriyaki, fumetto al miso,  
radici laccate, cipollotti brasati  
44

Pescato del giorno, secondo disponibilità e prezzi di mercato

I piatti della nostra carta contengono allergeni e glutine: si prega di segnalare eventuali esigenze alimentari al nostro personale di sala in occasione dell'ordinazione.

Il pesce e le carni destinati ad essere consumati crudi o praticamente crudi sono stato preventivamente abbattuti.

Provenienza carni e pesci: Manzo CH, IT, U, IRL; Vitello CH ; Maiale CH; Salumeria CH; Anatra FR; Gambero I;  
Lucioperca NL; Ricciola DK; Rana pescatrice I  
Panificati CH.

Tutti i prezzi IVA inclusa e in Franchi Svizzeri

# The Meats

Dry aged beef ribs and other prime cuts (subject to availability),  
potatoes, vegetables  
from 13 / 100g

Grilled veal diaphragm, sweet pepper cream, potato gratin,  
broccoli rabe seared to the perfect spiciness  
39

Irish beef fillet, Greek yogurt sauce, berries, potato gratin,  
seared chicory  
54

On reservation:  
Swiss beef fillet Chateaubriand, Béarnaise sauce, and side dishes  
- served in two courses -  
70 pp minimum 2 people

# The Fish

Dry-aged pikeperch in a charcoal bread crust, sautéed monk's beard,  
saffron foam, curry  
42

Teriyaki-glazed Black Cod fillet, miso stock, lacquered roots,  
braised spring onions  
44

Catch of the day, subject to availability and market prices

Our menu items contain allergens and gluten. Please inform our staff of any dietary requirements when ordering.

Fish and meat intended to be consumed raw or practically raw were previously slaughtered.

Origin of meat and fish: Beef CH, IT, U, IRL; Veal CH; Pork CH; Charcuterie CH; Duck FR; Shrimp I; Pikeperch NL; Amberjack DK; Monkfish I; Breaded products CH.

All prices include VAT and are in Swiss Francs.

# Das Fleisch

Trockengereifte Rinderrippchen und andere Premium-Stücke (je nach Verfügbarkeit), Kartoffeln, Gemüse  
ab 13.- / 100 g

Gegrilltes Kalbszwerchfell, Paprikacreme, Kartoffelgratin,  
perfekt gewürzter Brokkoli-Röschen  
39

Irishes Rinderfilet, griechische Joghurtsauce, Beeren, Kartoffelgratin,  
gebratener Chicorée  
54

Bei Reservierung:

Chateaubriand vom Schweizer Rind, Sauce Béarnaise und Beilagen  
- wird in zwei Gängen serviert -  
70.- pro Person, mindestens 2 Personen

# Der Fisch

Dry-aged Zander in einer Kruste aus Holzkohlebrot, sautierter  
Mönchsbart, Safranschaum, Curry  
42

Schwarzkabeljaufilet mit Teriyaki-Glasur, Miso-Brühe, lackiertes  
Wurzelgemüse, geschmorte Frühlingszwiebeln  
44

Fang des Tages, je nach Verfügbarkeit und Marktpreisen

Unsere Speisen enthalten Allergene und Gluten. Bitte informieren Sie unsere Mitarbeiter bei der Bestellung über eventuelle Ernährungseinschränkungen.

Fische und Fleisch, die zum Rohverzehr oder zum Verzehr nahezu roh bestimmt waren, wurden zuvor geschlachtet.

Herkunft von Fleisch und Fisch: Rindfleisch CH, IT, U, IRL; Kalbfleisch CH; Schweinefleisch CH; Wurstwaren CH; Ente FR; Garnelen I; Zander NL; Bernsteinmakrele DK; Seeteufel I; Panierte Produkte CH.

Alle Preise verstehen sich inklusive Mehrwertsteuer und sind in Schweizer Franken angegeben.



Il menu de la Locanda cambia ogni mese, mantenendo una costante:  
le materie prime sono sempre di stagione  
e ricercate tra le migliori che il mercato possa offrire.

Le ricette della tradizione, rese contemporanee,  
si abbinano ai vini della nostra cantina selezionati per proporvi  
ampia varietà di origini, uvaggi, profumi e sapori.

Vi invitiamo a comunicarci eventuali esigenze alimentari:  
faremo del nostro meglio per venire in contro alle Vostre necessità  
ed ai Vostri gusti.





The menu at La Locanda changes every month, maintaining a constant:  
the raw materials are always seasonal  
and sought after among the best the market can offer.

Traditional recipes, brought to the forefront,  
are paired with wines from our cellar,  
carefully selected to offer a wide variety of origins, blends, aromas, and flavors.

Please let us know of any dietary requirements:  
We will do our best to meet your needs and tastes.





Die Speisekarte im La Locanda wechselt monatlich,  
wobei Folgendes konstant bleibt:  
Die Rohstoffe sind stets saisonabhängig und zählen zu den besten,  
die der Markt zu bieten hat.

Traditionelle Rezepte werden in den Vordergrund gerückt und mit Weinen aus  
unserem Weinkeller kombiniert, die sorgfältig ausgewählt wurden, um eine  
große Vielfalt an Herkünften, Mischungen,  
Aromen und Geschmacksrichtungen zu bieten.

Bitte teilen Sie uns etwaige Ernährungswünsche mit:  
Wir werden unser Bestes tun,  
um Ihren Wünschen und Vorlieben gerecht zu werden.



# Il Menù Degustazione

Servito per tutto il tavolo, minimo due persone.

Ricciola in chevice, fragole marinate al pepe rosa,  
cetriolo osmotizzato al Gin del Bisbino, acqua di pomodoro

Asparagi bianchi e verdi alle due consistenze,  
spuma di olandese allo zafferano,  
crumble di prosciutto crudo della Mesolcina

Uovo morbido, crema di ortiche selvatiche,  
luganiga sgranata croccante,  
caprino fresco della Valle Maggia

Risotto Loto Terreni alla Maggia,  
chutney di cipolle Rossa di Tropea,  
foglie di foie gras e polvere di liquirizia

Entrecôte di manzo Wagyu A5 Japan scottato,  
crema di peperoni dolci,  
puntarelle scottate

- oppure -

Lucioperca dry-aged in crosta di pane al carbone,  
barba dei frati spadellata, spuma allo zafferano, curry

Assaggio di formaggi nostrani,  
miele di castagno, creme di mostrada

Tarte Tatin, gelato alla vaniglia

Menu completo 105.-

Senza un'entrata 95.-

# The Tasting Menu

Served for the whole table, minimum two people.

Amberjack in ceviche,  
strawberries marinated in pink pepper,  
cucumber osmotized in Bisbino Gin, tomato water

White and green asparagus with two consistencies,  
saffron hollandaise mousse,  
crumble of raw ham from Mesolcina

Soft-boiled egg, wild nettle cream,  
crispy shelled luganiga sausage,  
fresh goat's cheese from the Maggia Valley

Risotto Loto Terreni alla Maggia,  
Tropea red onion chutney,  
foie gras leaves and licorice powder

Seared A5 Japan Wagyu beef entrecote,  
sweet pepper cream, seared puntarelle

- or -

Dry-aged pikeperch in a charcoal bread crust,  
sautéed monk's beard, saffron foam, curry

Tasting of local cheeses,  
chestnut honey, and mostrada creams

Tarte Tatin, vanilla ice cream

Full menu 105.-  
Without an entry 95.-

# Das Degustationsmenü

Wird für den gesamten Tisch serviert, mindestens zwei Personen.

Bernsteinmakrele in Ceviche,  
in rosa Pfeffer marinierte Erdbeeren,  
in Bisbino Gin osmotisch eingelegte Gurke, Tomatenwasser

Weißer und grüner Spargel in zwei Konsistenzen,  
Safran-Hollandaise-Mousse,  
zerbröselter roher Schinken aus Mesolcina

Weichgekochtes Ei, Wildbrennnesselcreme,  
knusprige Luganiga-Wurst aus der Schale,  
frischer Ziegenkäse aus dem Maggiatal

Risotto Loto Terreni alla Maggia,  
Chutney mit Tropea roten Zwiebeln,  
Gänseleberblätter und Lakritzpulver

Gebratenes A5 Japan Wagyu Entrecôte, Paprikacreme,  
gebratene Chicorée  
- oder -

Dry-aged Zander in einer Kruste aus Holzkohlebrot,  
sautierter Mönchsbart, Safranschaum, Curry

Verkostung von regionalen Käsesorten,  
Kastanienhonig und Mostrada-Cremes

Tarte Tatin, Vanilleeis

Komplettes Menü 105.-  
Ohne Eine Vorspeise 95.-