



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 incontro alle Vostre necessità
ed ai Vostri gusti.





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.



Entrate

Scaloppa di foie gras d'anatra scottata, fico caramellato,
aceto di lamponi, pane brioche

26

Lombata di cinghiale CBT, salsa allo yogurt, miele di castagno,
frutti di bosco disidratati

22

Tartare di sottofiletto di cervo, marmellata di mirtilli rossi,
cialda di Parmigiano

25

Salumeria mista di selvaggina Macelleria Bordoli Lumino,
terrina di caccia bassa fatta in casa

26

Uovo a 63°, vellutata di patate arrostate, cavolo nero

18

Pappardelle fresche, il nostro ragù di cacciagione

24

Linguina Senatore Cappelli Monograno Felicetti,
burro di montagna al limone, tartare di gambero Rosso di Mazara

28

Risotto Loto, funghi porcini, croccante di crudo della Mesolcina

24

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.

Vorspaisen

Gebratenes Entenleberschnitzel, karamellisierte Feige,
Himbeeressig, Briochebrot
26

Wildschweinrückenfilet (CBT), Joghurtsauce, Kastanienhonig,
getrocknete Beeren
22

Hirschfilet-Tatar, Preiselbeermarmelade, Parmesanwaffel
25

Gemischte Wildfleischspezialitäten aus der Metzgerei Bordoli Lumino,
hausgemachte Wildterrinen (niedrige Wildmenge)
26

Ei bei 63°, Kartoffelpüree, Schwarzkohl
18

Frische Pappardelle, unser Wildragù
24

Felicetti Single Grain Senatore Cappelli Linguine, Zitronenbergbutter,
Mazara Red Shrimp Tatar
28

Loto-Risotto, Steinpilze und knuspriger roher Mesolcina-Schinken
24

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

Salmi di capriolo, purea di patate alla Robuchon
34

Rib Eye di Ojo de Agua Argentino grass-fed, salsa chimichurri,
millefoglie di patate, arrosto di filetti di peperone
44

Entrecôte di cervo, salsa ai gallinacci,
i suoi contorni tradizionali
48

SU PRENOTAZIONE:

Sella di capriolo alla baden-baden, salsa ai mirtilli
contorni tradizionali
- servita in due portate -
70 p.p. minimo 2 persone

I Pesci

Filetto di rombo chiodato alla plancha, zucca delicata arrostita,
beurre blanc e gallinacci
46

Tentacolo di polpo arrostito, ratatouille tiepida, purea di patate,
croccante di chorizo
36

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 stati preventivamente abbattuti.

Provenienza carni e pesci: Cervo AT; Capriolo AT; Cinghiale AT; Lepre e volatili CH; Manzo CH, IT, IRL, AR; Vitello CH; Maiale CH; Salumeria CH; Anatra FR; Gambero I, IQF; Polpo ES; Rombo I.
Panificati CH.

Tutti i prezzi IVA inclusa e in Franchi Svizzeri

Das Fleisch

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

Rehragout mit Kartoffelpüree nach Robuchon-Art
34

Rib-Eye-Steak vom argentinischen Ojo de Agua-Rinderfilet aus
Weidehaltung, Chimichurri-Sauce, Kartoffel-Mille-Feuille,
geröstete Paprikafilets
44

Hirsch-Entrecôte, Pfifferlingssauce und die traditionellen Beilagen
48

NUR MIT RESERVIERUNG:

Hirschrücken nach Baden-Badener Art, Blaubeersauce,
traditionelle Beilagen
- wird in zwei Gängen serviert -
70 pro Person, mindestens 2 Personen

Der Fisch

Gegrilltes Steinbuttfilet, gerösteter Delica-Kürbis,
Beurre blanc und Pfifferlinge
46

Gegrillter Oktopusarm, warmes Ratatouille, Kartoffelpüree,
knusprige Chorizo
36

Fang des Tages, je nach Verfügbarkeit und Marktpreisen

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

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

Herkunft von Fleisch und Fisch: Hirsch AT; Reh AT; Wildschwein AT; Hase und Geflügel CH; Rindfleisch CH, IT, IRL, AR; Kalbfleisch CH; Schweinefleisch CH; Pökelfleisch CH; Ente FR; Garnelen I, IQF; Oktopus ES; Steinbutt I. CH Bäckereien.

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

Il Menù Degustazione

Servito per tutto il tavolo, minimo due persone.

Lombata di cinghiale CBT,
salsa allo yogurt, miele di castagno,
frutti di bosco disidratati

Scaloppa di foie gras d'anatra scottata,
fico caramellato, aceto di lamponi, pane brioche

Uovo a 63°, vellutata di patate arrostate, cavolo nero

Pappardelle fresche, il nostro ragù di cacciagione

Entrecote di cervo, salsa ai gallinacci,
i suoi contorni tradizionali

- oppure -

Tentacolo di polpo arrostito,
ratatouille tiepida, purea di patate, croccante di chorizo

Assaggio di formaggi,
miele di castagno, crema di mostarda

Tortino al cioccolato caldo, cuore al caramello salato

Menu completo 105.-
Senza un'entrata 95.-

Das Degustationsmenü

Wird für den gesamten Tisch serviert, mindestens zwei Personen.

Wildschweinrückenfilet (CBT), Joghurtsauce,
Kastanienhonig, getrocknete Beeren

Gebratenes Entenleberschnitzel, karamellisierte Feige,
Himbeeressig, Briochebrot

Ei bei 63°, Kartoffelpüree, Schwarzkohl

Frische Pappardelle, unser Wildragù

Hirsch-Entrecôte,
Pfifferlingssauce und die traditionellen Beilagen

- oder -

Gegrillter Oktopusarm, warmes Ratatouille, Kartoffelpüree,
knusprige Chorizo

Käseverkostung, Kastanienhonig, Senfcreme

Warmer Schokoladenkuchen mit gesalzenem Karamellkern

Komplettes Menü 105.-
Ohne Eine Vorspaise 95.-