

# BENVENUTI

Benvenuti a La Veranda, il ristorante à la carte dell'Hotel Splendide Royal.

Tradizione mediterranea e spirito contemporaneo si incontrano nella proposta à la carte de La Veranda, un percorso gastronomico che valorizza le eccellenze locali e la freschezza dei prodotti stagionali.

Il nostro team di sala è a disposizione per accompagnarla nella scelta delle pietanze e dei vini, offrendo un servizio attento e personalizzato, per un'esperienza in stile Splendide.

Welcome to La Veranda, the à la carte restaurant of the Hotel Splendide Royal.

Mediterranean tradition and contemporary spirit come together in La Veranda's à la carte proposal – a refined culinary journey that celebrates local excellence and the freshness of seasonal ingredients.

Our dining room team is at your disposal to guide you through the selection of dishes and wines, offering attentive and personalized service for a true Splendide-style experience.

Bienvenue à La Veranda, le restaurant à la carte de l'Hôtel Splendide Royal.

Tradition méditerranéenne et esprit contemporain se rencontrent dans la proposition à la carte de La Veranda, un parcours gastronomique qui met en valeur les excellences locales et la fraîcheur des produits de saison.

Notre équipe de salle se tient à votre disposition pour vous accompagner dans le choix des mets et des vins, en offrant un service attentif et personnalisé, pour une expérience dans le plus pur style Splendide.

Herzlich Willkommen im La Veranda, das À-la-carte-Restaurant des Hotels Splendide Royal.

Mediterrane Tradition und zeitgenössischer Geist vereinen sich in der À-la-carte-Auswahl der La Veranda – eine kulinarische Reise, die lokale Spitzenprodukte und die Frische saisonaler Zutaten in den Mittelpunkt stellt.

Unser Serviceteam steht Ihnen gerne zur Verfügung, um Sie bei der Auswahl der Speisen und Weine zu begleiten und Ihnen einen aufmerksamen sowie persönlichen Service zu bieten – für ein authentisches Erlebnis im Splendide-Stil.



# DA CONDIVIDERE TO SHARE - PARTAGER - TEILEN

Caviale Baeri “Adamas”, 30 gr e blinis tradizionali (1, 3, 4, 7) 95.-

Baeri “Adamas” caviar, 30 g and traditional blinis  
Caviar Baeri “Adamas”, 30 g et blinis traditionnels  
Baeri “Adamas” Kaviar, 30 g und traditionelle Blinis

Tartare di manzo ticinese con pane all’aglio (1,3,10) 42.- p.p.  
(min. 2 persone | min. 2 persons | min. 2 personnes | min. 2 Personen)

Beef steak tartare from Ticino and garlic bread  
Tartare de bœuf tessinois avec pain à l’ail  
Tessiner Rindersteak-Tartar mit Knoblauchbrot

Ostriche “Amélie” selezione Special 3 pz (4) 27.-

“Amélie” Oysters Special selection 3 pcs  
Huitres “Amélie” Sélection spéciale 3 pièces  
“Amélie” Austern Sonderauswahl 3 Stk

Salmone di Lostallo affumicato, pane della Valle Maggia e burro di montagna (1, 4, 7) 42.-

Smoked Lostallo salmon, Maggia Valley bread and mountain butter  
Saumon fumé de Lostallo, pain de la Vallée de la Maggia et beurre de montagne  
Geräucherter Lostallo-Lachs, Maggia Tal Brot und Bergbutter

Prosciutto crudo Pioradoro con porcini sott’olio 40.-

Cured ham Pioradoro with porcini mushrooms in oil  
Jambon cru Pioradoro avec cèpes à l’huile  
Roher Schinken Pioradoro mit Steinpilzen in Öl

 Selezione di formaggi delle nostre valli con confetture, miele e pane tostato (1-7) 26.-

Selection of cheeses from our valleys with jams, honey and toasted bread  
Sélection de fromages de nos vallées avec confitures, miel et pain grillé  
Auswahl an Käsesorten aus unseren Tälern mit Marmelade, Honig und geröstetem Brot

Franchi svizzeri (CHF) | Swiss Francs (CHF) | Francs suisses (CHF) | Schweizer Franken (CHF)

# GLI ANTIPASTI

## ENTRÉE - HORS D'ŒUVRE - VORSPESIEN

Mosaico di pesci di lago con le sue uova (4, 7)	34.-
Lake fish mosaic with their roe Mosaïque de poissons du lac avec leurs oeufs Terrine von Seefischen mit ihrem Rogen	
Parfait di vitello al tartufo nero, asparago bianco e albicocca (6,7)	38.-
Veal parfait with black truffle, white asparagus and apricot Parfait de veau au truffe noire, asperge blanche et abricot Kalbsparfait mit schwarzem Trüffel, weißem Spargel und Aprikose	
Terrina di foie gras, fragole e rabarbaro (1,7, 12)	38.-
Foie gras terrine, strawberries and rhubarb Terrine de foie gras, fraises et rhubarbe Terrine mit Foie Gras, Erdbeeren und Rhabarber	
 Uovo al vapore, piselli e riso soffiato “Terreni alla Maggia” (3, 6)	28.-
Steamed egg, peas, and puffed rice “Terreni alla Maggia” Œuf vapeur, petits pois et riz soufflé “Terreni alla Maggia” Gedämpftes Ei, Erbsen und gepuffter Reis “Terreni alla Maggia”	
 Zucchina, erbe in fiore e frutto della passione (8)	28.-
Courgette, flowering herbs and passion fruit Courgette, herbes en fleurs et fruit de la passion Zucchini, Blütenkräuter und Passionsfrucht	
 Insalata di misticanze e ortaggi di stagione	16.-
Mixed salad and seasonal vegetables Salade de mesclun et légumes de saison Mischsalat und saisonalem Gemüse	

Franchi svizzeri (CHF) | Swiss Francs (CHF) | Francs suisses (CHF) | Schweizer Franken (CHF)

# I PRIMI PIATTI

## FIRST COURSES - PREMIERS PLATS - ERSTEN GÄNGEN

✔ Risotto agli asparagi, mandorle e limone salato (7,8) 34.-

Risotto with asparagus, almonds and salted lemon  
Risotto aux asperges, amandes et citron salé  
Risotto mit Spargel, Mandeln und gesalzener Zitrone

Linguine al pesto di tarassaco, burrata e gambero rosso (1, 2, 4, 7, 8) 38.-

Linguine with dandelion pesto, burrata and red prawn  
Linguine au pesto de pissenlit, burrata et crevette rouge  
Linguine mit Löwenzahnpesto, Burrata und roter Garnele

Lasagnetta al ragù di coniglio (1,7) 30.-

Lasagnetta with rabbit ragout  
Lasagne au ragoût de lapin  
Lasagne mit Kaninchen Ragout

✔ Ravioli alla ricotta, maggiorana e tartufo nero (1,3,7) 34.-

Ravioli with ricotta cheese, marjoram and black truffle  
Raviolis à la ricotta, marjolaine et truffe noire  
Ravioli mit Ricotta, Majoran und schwarzem Trüffel

✔ Gnocchi arrostiti, crescione, piselli e spugnole (6, 9) 26.-

Roasted gnocchi, watercress, peas and morel mushrooms  
Gnocchis rôtis, cresson, petits pois et morilles  
Geröstete Gnocchi, Brunnenkresse, Erbsen und Morcheln

Franchi svizzeri (CHF) | Swiss Francs (CHF) | Francs suisses (CHF) | Schweizer Franken (CHF)

# I PIATTI PRINCIPALI DI PESCE E VEGANO

## FISH - POISSON - FISCH - VEGAN

Lucioperca, 'beurre blanc' allo Champagne e patate (4, 7, 12) 52.-

Pike-perch, Champagne 'beurre blanc' and potatoes  
Sandre, beurre blanc au Champagne et pommes de terre  
Zander, Champagner-Beurre-Blanc und Kartoffeln

Triglia di scoglio alla marinara (4, 7, 12) 60.-

Red mullet in marinara style  
Rouget de roche à la marinara  
Streifenbarben mit Marinara Sauce

Pescato del giorno intero cotto al sale con verdure di stagione - 1 kg (4) 78.- p.p.  
(min. 2 persone | min. 2 persons | min. 2 personnes | min. 2 Personen)

Whole catch of the day cooked in salt crust with seasonal vegetables - 1 kg  
Pêche du jour en croûte de sel avec légumes de saison - 1 kg  
Fang des Tages in Salzkruste mit Saisongemüse - 1 kg

 Ceci croccanti, asparagi e maionese al sambal (6, 13) 39.-

Crispy chickpeas, asparagus and sambal mayonnaise  
Pois chiches croustillants, asperges et mayonnaise au sambal  
Knusprige Kichererbsen, Spargel und Sambal-Mayonnaise

Franchi svizzeri (CHF) | Swiss Francs (CHF) | Francs suisses (CHF) | Schweizer Franken (CHF)

# I PIATTI PRINCIPALI DI CARNE

## MEAT - VIANDE - FLEISCH

Filetto di vitello, asparagi arrostiti e salsa al foie gras ( 12) 66.-

Veal fillet, roasted asparagus and foie gras sauce  
Filet de veau, asperges rôties et sauce au foie gras  
Kalbsfilet, gerösteter Spargel und Foie Gras Sauce

Stinco di agnello brasato, cipollotti, olive e primizie di stagione (9) 62.-

Braised lamb shank, spring onions, olives, and seasonal vegetables  
Jarret d'agneau braisé, oignons nouveaux, olives et primeurs de saison  
Geschmorte Lammhaxe, Frühlingszwiebeln, Oliven und saisonales Gemüse

Faraona, patata fondente e salsa al tartufo nero (7, 12) 60.-

Guinea fowl, fondant potato and black truffle sauce  
Pintade, pomme de terre fondante et sauce à la truffe noire  
Perlhuhn, zart geschmolzene Kartoffel und schwarze Trüffelsauce

Costata di Black Angus ticinese, purea di patate - 1 kg (7,12,9) 82.- p.p.  
(min. 2 persone | min. 2 persons | min. 2 personnes | min. 2 Personen)

Ticino Black Angus rib eye, mashed potatoes - 1 kg  
Faux-filet tessinois Black Angus, purée de pommes de terre - 1 kg  
Black Angus Tessiner Rib Eye, Kartoffelpüree - 1 kg

Franchi svizzeri (CHF) | Swiss Francs (CHF) | Francs suisses (CHF) | Schweizer Franken (CHF)


# LA PASTICCERIA

## DESSERTS - DESSERTS - SÜSSPEISEN

Cioccolato e... cioccolato (3, 7, 8)	18.-
Chocolate and... chocolate Chocolat et... chocolat Schokolade und... Schokolade	
Pan di spagna al pistacchio, fragole con sorbetto alla verbena (3, 7, 8)	16.-
Pistachio sponge cake, strawberries and verbena sorbet Pain de Gênes au pistache, fraises avec sorbet à la verveine Biskuitboden mit Pistazien, Erdbeeren, dazu Verbena-Sorbet	
Tiramisù (1, 7)	20.-
Meringa, crema chantilly all'italiana e frutti rossi (1, 7, 8)	16.-
Meringue, Italian chantilly cream, and red berries Meringue, crème chantilly à l'italienne et fruits rouges Meringe, italienische chantilly-Creme und rote Früchte	
Crepes Suzette con gelato alla vaniglia (1,3,7)	30.-
Crepes Suzette with vanilla ice cream Crêpes Suzette avec glace vanille Crepes Suzette mit Vanilleeis	
 Tagliata di frutta di stagione con sorbetto all'arancia	16.-
Seasonal fruit platter with orange sorbet Tranches de fruits de saison avec sorbet à l'orange Geschnittenes Obst der Saison mit Orangensorbet	

Franchi svizzeri (CHF) | Swiss Francs (CHF) | Francs suisses (CHF) | Schweizer Franken (CHF)

 Piatto vegano | Vegan dish | Plat végétalien | Veganes Gericht

 Piatto vegetariano | Vegetarian dish | Plat végétarien | Vegetarisches Gericht

Sostanze che potrebbero provocare allergie o altre reazioni indesiderate | Substances that may cause allergies or other undesirable reactions | Ingrédients qui pourraient provoquer des allergies ou d'autres réactions indésirables | Zutaten, die Allergien oder andere unerwünschte Reaktionen auslösen können

a contiene | contains | contient | enthält

b può contenere tracce | may contain traces | peut contenir des traces | kann Spuren enthalten

1. Cereali, glutine | Cereals, gluten | Céréals, Gluten | Zerealien, Gluten
2. Crostacei | Crustacea | Crustacés | Krebstiere
3. Uova | Eggs | Œufs | Eier
4. Pesce | Fish | Poissons | Fische
5. Arachidi | Peanuts | Arachides | Erdnüsse
6. Soia | Soy | Soja | Sojabohnen
7. Latte, lattosio | Milk, Lactose | Lait, lactose | Milch, Laktose
8. Frutta a guscio, noci | Tree nuts, nuts | Fruits à coque dure, noix | Hartschalenobst, Nüsse
9. Sedano | Celery | Célerie | Sellerie
10. Senape | Mustard | Moutarde | Senf
11. Sesamo | Sesame seeds | Sésame | Sesamsamen
12. Anidride solforosa, solfiti | Sulfur dioxide, sulfites | Sulfur Anhydride sulfureux, sulfites | Schwefeldioxid, Sulfite
13. Lupini | Lupines | Lupins | Lupinen
14. Molluschi | Shellfish | Mollusques | Weichtiere
15. Può essere prodotto con ormoni crescita/antibiotici | It can be made with growth hormones/antibiotics | Il peut être fait avec des hormones de croissance/antibiotiques | Es kann mit Wachstumshormonen oder Antibiotika hergestellt werden

Caffè | Coffee | Cafè | Koffee – Provenienza da piantagioni certificate sostenibili | Sourced from certified sustainable plantations | Provenant de plantations durables certifiées | Aus zertifiziert nachhaltigen Plantagen bezogen

Tè | Tea | Thé | Tee – Provenienza da piantagioni certificate sostenibili | Sourced from certified sustainable plantations | Provenant de plantations durables certifiées | Aus zertifiziert nachhaltigen Plantagen bezogen

Pane e panetteria fine di produzione Svizzera laddove non comunicato diversamente | Bread and fine bakery produced in Switzerland unless otherwise communicated | Pain et boulangerie fine produits en Suisse sauf indication contraire | Brot und feine Backwaren werden in der Schweiz hergestellt, sofern nicht anders angegeben

Carne | Meat | Viande | Fleisch – Provenienza | Country of origin | Pays d’origine | Herkunftsland

- Manzo | Beef | Bœuf | Rindfleisch - Svizzera | Switzerland | Suisse | Schweiz
- Vitello | Veal | Veau | Kalb - Svizzera | Switzerland | Suisse | Schweiz
- Maiale | Pork | Porc | Schwein - Svizzera | Switzerland | Suisse | Schweiz – Italia | Italy | Italie | Italien – Spagna | Spain | Espagne | Spanien
- Anatra | Duck | Canard | Ente - Francia | France | France | Frankreich
- Coniglio | Rabbit | Lapin | Kaninchen - Svizzera | Switzerland | Suisse | Schweiz
- Agnello | Lamb | Agneau | Lamm - Svizzera | Switzerland | Suisse | Schweiz
- Faraona | Guinea fowl | Pintade | Perlhuhn - Svizzera | Switzerland | Suisse | Schweiz

Pesce | Fish | Poisson | Fisch – Provenienza pesce da pesca sostenibile | Country of origin fish sustainable fishing | Pays d’origine poisson de pêche durables | Herkunftsland vom Fisch nachhaltigen Fischerei Specie, metodo di pesca, provenienza | Species, fishing method and origin | Espèces, méthode de pêche et origine | Spezies, Angelmethode und Herkunft

- Pescato del giorno – Ami e palangari | Hooks and lines | Hameçons et lignes | Haken und Langleinen – Italia | Italy | Italy | Italien – Francia | France | France | Frankreich – Croazia | Croatia | Croatie | Kroatien
- Salmone – Salmo salar – Acquacoltura | aquaculture | aquaculture | Aquakultur – Svizzera | Switzerland | Suisse | Schweiz
- Caviale – Huso huso – Acquacoltura | aquaculture | aquaculture | Aquakultur – Italia | Italy | Italie | Italien
- Ostriche – Ostrea edulis - Acquacoltura | aquaculture | aquaculture | Aquakultur – Francia | France | France | Frankreich
- Lucioperca – Sander lucioperca – Ami e palangari | Hooks and lines | Hameçons et lignes | Haken und Langleinen – Svizzera | Switzerland | Suisse | Schweiz
- Triglia – Mullidae Rafinesque – Reti a strascico | Trawl nets | Chaluts | Schleppnetze – FAO 027
- Pesce di lago – Ami e palangari | Hooks and lines | Hameçons et lignes | Haken und Langleinen – Svizzera | Switzerland | Suisse | Schweiz - Italia | Italy | Italy | Italien
- Gambero rosso – Aristeomorpha foliacea – Reti a strascico | Trawl nets | Chaluts | Schleppnetze – Italia – Italy | Italie | Italien

Il personale di servizio è a vostra disposizione per ogni ulteriore informazione.  
The service staff is at your disposal for any further information.  
Le personnel de service est à votre disposition pour toute information complémentaire.  
Für weitere Informationen steht Ihnen das Servicepersonal gerne zur Verfügung.