

BENVENUTI

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

Pranzo leggero o cena rilassante, siamo pronti ad accogliervi con una selezione culinaria che parte da sfiziosi antipasti e arriva fino ai dessert più golosi.

La cucina classica e di stampo mediterraneo offre piatti gustosi che rispettano la tradizione, ma guardano anche ai palati più moderni. Le proposte culinarie privilegiano i prodotti locali e si rinnovano seguendo il ritmo delle stagioni con materie prime sempre fresche.

I nostri collaboratori in sala sono pronti ad accogliere ogni vostra richiesta per rendere la vostra esperienza ancora più piacevole.

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

Whether it is for a light lunch or a relaxing dinner, we are here to greet you with a culinary selection, from mouth-watering appetizers to the most delicious desserts.

The classic and Mediterranean cuisine offers tasty dishes that respect tradition and takes care of the most contemporary palates. The culinary proposals, which highlight local products, are continuously renewed to follow the rhythm of the seasons using the freshest ingredients.

Our staff is ready to accommodate your every request to make your experience even more enjoyable.

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

Que ce soit pour un déjeuner léger ou un dîner relaxant, nous sommes là pour vous accueillir avec une sélection culinaire, en passant des apéritifs légers aux desserts les plus délicieux.

La cuisine classique et méditerranéenne propose des plats savoureux qui respectent la tradition et prend soin des palais les plus contemporains. Les suggestions culinaires privilégient les produits locaux et sont renouvelées au rythme des saisons avec des ingrédients frais.

Notre personnel est prêt à répondre à toutes vos demandes pour rendre votre expérience encore plus agréable.

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

Ein leichtes Mittag- oder ein gemütliches Abendessen, wir empfangen Sie gern mit einer kulinarischen Auswahl: von köstlichen Vorspeisen bis zu feinsten Nachspeisen.

Die klassische Küche mit mediterraner Note bietet köstliche Gerichte, die sowohl den traditionellen als auch dem modernen Gaumen ansprechen. Das kulinarische Angebot, das lokale Produkte hervorhebt, wird ständig erneuert, um dem Rhythmus der Jahreszeiten mit den frischesten Zutaten zu folgen.

Unsere Mitarbeiter sind bemüht auf jeden Ihrer Wünsche einzugehen, um Ihnen Ihren Aufenthalt so angenehm wie möglich zu gestalten.

“IL TARTUFO BIANCO D’ALBA”

Tartufo bianco, a discrezione dell’Ospite (prezzo al grammo) 16.–
White truffle, at the guest’s discretion (price per gram)
Truffe blanche, à la discrétion de l’hôte (prix au gramme)
Weisser Trüffel nach Ermessen des Gastes (Preis pro Gramm)

Uovo al tegame (3, 7) 16.–
Sunny side up
Œuf au plat
Spiegelei

Tagliatelle Ticinese terreni della Maggia al burro (1, 3, 7) 22.–
Ticinese tagliatelle terreni della Maggia with butter
Tagliatelles tessinoises terreni della Maggia au beurre
Tessiner Tagliatelle terreni della Maggia mit Butter

Risotto Carnaroli mantecato allo Sbrinz (1, 3, 7, 12) 26.–
Carnaroli risotto creamed with Sbrinz cheese
Risotto Carnaroli à la crème Sbrinz
Risotto Carnaroli mit Sbrinz

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

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) 40.- 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 "AmélieSélection" spéciale 3 pièces
"Amélie" Austern Sonderauswahl 3 Stk

Salmone di Lostalio affumicato, pane della Valle Maggia e burro di montagna (1, 4, 7) 40.-

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

Prosciutto crudo Pioradoro con porcini sottolio 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 geröstetes 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)	30.-
Mosaic of lake fish with their eggs Mosaïque de poissons du lac avec leurs oeufs Terrine von Seefischen mit ihrem Rogen	
Vitello tonnato (3,4)	30.-
Veal with tuna sauce Veau à la sauce au thon Kalbfleisch mit Thunfischsauce	
Terrina di foie gras, Porto, nocciole e frutti di bosco (1,7,8,12)	38.-
Foie gras terrine, Port, hazelnuts and berries Terrine de foie gras, Porto, noisettes et fruits des bois Terrine mit Foie Gras, Portwein, Haselnüsse und Beeren	
 Uovo al vapore, patate Blu di San Gallo e tartufo (1,3,7)	28.-
Steamed egg, potatoes and seasonal mushrooms Œuf vapeur, pommes de terre et champignons de saison Gedämpftes Ei, Kartoffeln und saisonale Pilze	
 Zucca, erborinato ticinese, castagne e olivello spinoso (7,8)	26.-
Pumpkin, blue cheese from Ticino, chestnuts and sea buckthorn Courge, fromage bleu tessinois, châtaignes et argousier Kürbis, Tessiner Blauschimmelkäse, Kastanien und Sanddorn	
 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 alla ricotta di capra, radicchio e mandarino (7) 30.-

Risotto with goat ricotta cheese, radicchio and tangerine
Risotto à la ricotta e chèvre, au radicchio et à la mandarine
Risotto mit Ziegenricotta, Radicchio und Mandarine

Spaghetti, ostriche e Champagne (1, 4, 7, 11, 12, 14) 38.-

Spaghetti, oyster and Champagne
Spaghetti, huîtres et au Champagne
Spaghetti, Austern und Champagner

Lasagnetta al ragù di coniglio (1,7) 28.-

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

Bottoni al ragù Napoletano, scamorza affumicata e peperone crusco (1,3,7) 34.-

Bottoni with Neapolitan ragù, smoked scamorza cheese and crispy dried pepper
Bottoni farcis au ragù napolitain, scamorza fumée et poivron croquant séché
Bottoni mit neapolitanischem Ragù, geräucherter Scamorza und knusprigem getrocknetem Paprika

✔ Gnocchi arrostiti, levistico e funghi di stagione (6, 9) 26.-

Roasted gnocchi, lovage and seasonal mushrooms
Gnocchis rôtis, livèche et champignons de saison
Geröstete Gnocchi mit Liebstöckel und saisonalen Pilzen

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) 48.-

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

Rombo, maionese allo zafferano e limone salato (4, 11) 52.-

Turbot, saffron mayonnaise and salted lemon
Turbot, mayonnaise au safran et citron salé
Steinbutt mit Safran-Mayonnaise und Salz-Zitrone

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 Saison Gemüse - 1 kg

 Funghi, kumquat e anacardi (6, 8) 39.-

Mushrooms, kumquat and cashews
Champignons, kumquats et noix de cajou
Pilze, Kumquats und Cashewkernen

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

I PIATTI PRINCIPALI DI CARNE

MEAT - VIANDE - FLEISCH

Filetto di vitello, cavolo nero e jus alla cipolla dolce (7, 12) 66.-

Veal filet, black cabbage and sweet onion jus
Filet de veau, chou noir et jus à l'oignon doux
Kalbsfilet, Schwarzkohl und Jus mit süßer Zwiebel

Pluma di maiale, sedano rapa e yogurt (7,8,9,11) 52.-

Pork pluma, celeriac and yoghurt
Pluma de porc, céleri-rave et yaourt
Schweinepluma, Knollensellerie und Joghurt

Anatra, fichi, zucca arrosto e mostarda (4,8, 10) 60.-

Duck, figs, roasted pumpkin and mustard
Canard, figues, potiron rôti et moutarde
Ente, Feigen, Gerösteter Kürbis und Senf

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)	16.-
Chocolate and... chocolate Chocolat et... chocolat Schokolade und... Schokolade	
Tiramisù moderno (3, 7, 8)	18.-
Modern Tiramisù Tiramisù moderne Modernes Tiramisù	
Tarte Tatin (1, 7)	18.-
Morbidone cioccolato e pistacchio (1, 7, 8)	16.-
Soft chocolate and pistachio cake Moelleux chocolat et pistache Weicher Schokoladen- und Pistazienkuchen	
Crepes Suzette con gelato alla vaniglia (1,3,7) Crepes Suzette with vanilla ice cream Crêpes Suzette avec glace vanille Crepes Suzette mit Vanilleeis	30.-
 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 | Treenuts, 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 | Sulfurdioxinide, 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
- Capriolo | Venison | Chevreuil | Reh - Germania | Germany | Allemagne | Deutschland - Svizzera | Switzerland | Suisse | Schweiz
- Cervo | Deer | Cerf | Hirsch - Svizzera | Switzerland | Suisse | Schweiz
- Cinghiale | Boar | Sanglier | Wildschwein - 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
- Rombo – Scophthalmus maximus – 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
- Astice – Homarus – Acquacoltura | aquaculture | aquaculture | Aquakultur – Canada FAO21 – Canada FAO21 | Canada FAO21 | Kanada FAO21

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.