




GIARDINO

LAGO

SNACKS

 **Insalata mista con erbe e salsa al balsamico** (5, 6, 8, 9, 10, 12)*  **13.50**

Gemischter Blattsalat mit Kräutern und Balsamico-Dressing

 **Quinoa Garden – Quinoa, pomodori, crema di avocado, purea di melanzana lime e prezzemolo** (5)*  **26**

Quinoa Garden – Quinoa mit Tomaten, Avocado, Auberginenpüree, Limette und Petersilie

 **Tartare di manzo «alla piemontese» con semi di senape, cipolle rosse e crema al tuorlo d'uovo** (1, 3, 5, 11)*  **80 g / 160 g 29 / 41**

Rindstatar «Piemonteser Art» mit Senfkörnern, roter Zwiebel und Eigelbcreme

 **Guacamole Lago – Avocado, scalogno, lime, coriandolo, olio extravergine d'oliva e pane carasau** (1)*  **16**



Guacamole Lago – Avocado, Schalotten, Limette, Koriander, Olivenöl und Carasaubrot

 **Burrata Pugliese con pomodorini gialli e rossi, basilico e pane carasau** (1, 7)*  **18**

Burrata Pugliese mit gelben und roten Kirschtomaten, Basilikum und Carasaubrot

 **Affettato misto – prosciutto crudo, salame, mortadella, formaggio San Gottardo e pecorino** (1, 6, 8, 9, 12)* **28**

Plättli mit Rohschinken, Salami, Mortadella, St. Gotthard Käse und Pecorino

 **Bruschettone di pane Valle Maggia con salmone affumicato, purea di avocado e panna acida** (1, 4, 7)*  **18**

Bruschettone vom Valle Maggia Brot mit geräuchertem Lachs, Avocado und Sauerrahm

 **Burrata Pugliese con pomodorini gialli e rossi, basilico e pane carasau** (1, 7)*  **18**


Burrata Pugliese mit gelben und roten Kirschtomaten, Basilikum und Carasaubrot

 **Affettato misto – prosciutto crudo, salame, mortadella, formaggio San Gottardo e pecorino** (1, 6, 8, 9, 12)* **28**

Plättli mit Rohschinken, Salami, Mortadella, St. Gotthard Käse und Pecorino

 **Bruschettone di pane Valle Maggia con salmone affumicato, purea di avocado e panna acida** (1, 4, 7)*  **18**

Bruschettone vom Valle Maggia Brot mit geräuchertem Lachs, Avocado und Sauerrahm

 **Apéro – con sale, olio extravergine di oliva e rosmarino** (5)*  **14**


Apéro – mit Salz, Olivenöl und Rosmarin

 **Bufalina – con salsa al pomodoro e mozzarella di bufala** (5, 7)*  **19**

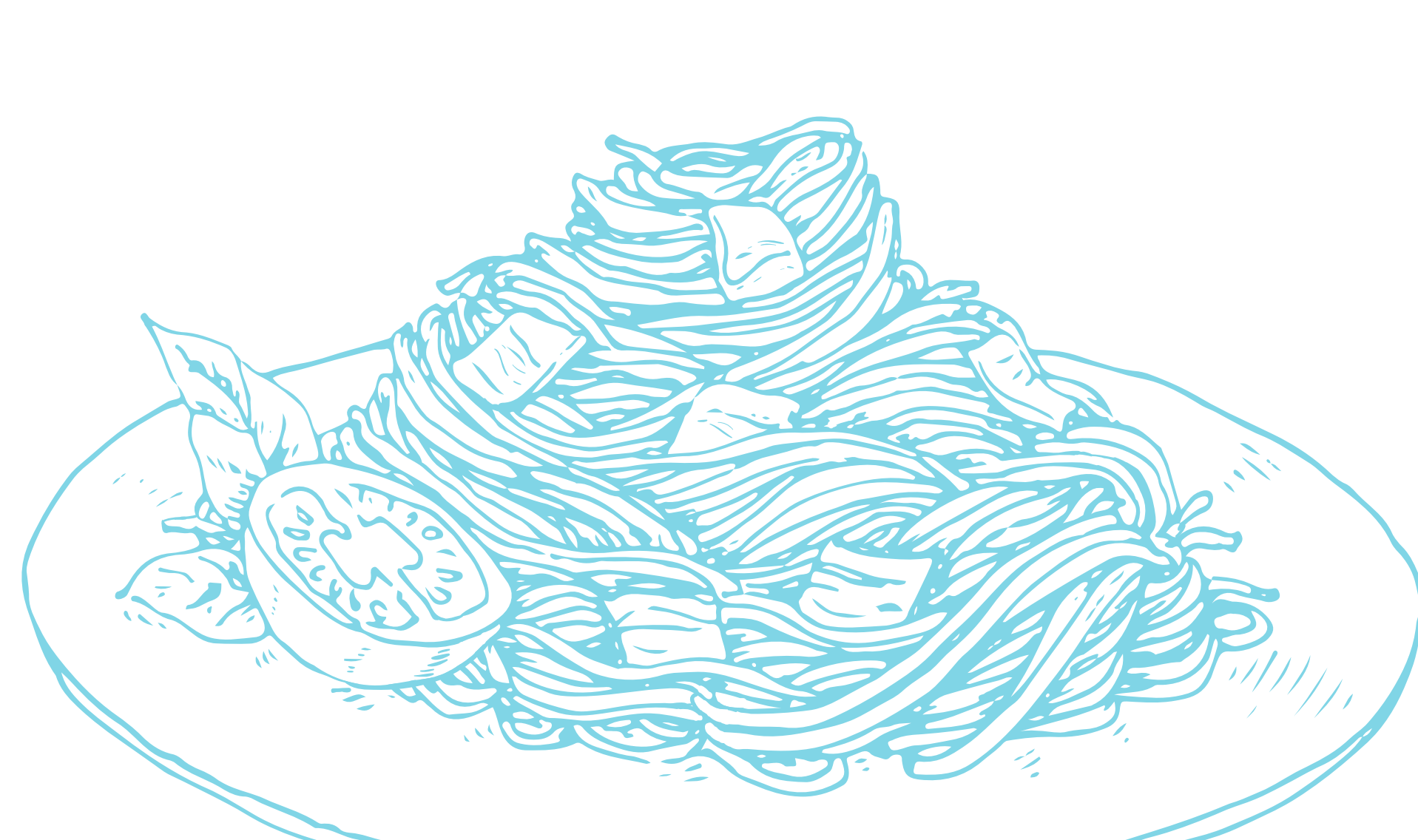
Bufalina – mit Tomatensauce und Büffelmozzarella

 **Lounge – con salsa al pomodoro, mozzarella, prosciutto crudo e rucola** (5, 7, 11, 12)* **25**

Lounge – mit Tomatensauce, Mozzarella, Rohschinken und Rucola

 **Lago – bianca con pomodorini cherry, burrata e mortadella** (5, 7, 11)* **24**

Lago – weisse Pinsa mit Kirschtomaten, Burrata und Mortadella



PASTA

 **Paccheri con salsa al pomodoro, datterini, scaglie di parmigiano e basilico** (1, 3, 5, 7)*  **24**

Paccheri mit Datteltomatensauce, Parmesanspänen und Basilikum

Tagliatelle con ragù di cinghiale, composta di cipolle rosse e scaglie di cioccolato fondente (1, 3, 5, 7, 8, 9)* **32**

Tagliatelle mit Wildschweinragout, Zwiebelkompott und dunkler Schokolade







VEGANO

Risotto Gran Riserva al pomodoro con olive taggiasche e basilico (5)*  **28**

Tomatenrisotto Gran Riserva mit Taggiasca Oliven und Basilikum


CHEF'S CHOICE

- Ceviche di capasanta con lemongrass, lime, mango, ravanello e coriandolo** (14)* **29**
Ceviche von der Jakobsmuschel mit Zitronengrass, Limette, Mango, Radieschen und Koriander
- Crema di zucca con mandorle tostate**  **13**
Kürbiscremesuppe mit gerösteten Mandeln (5, 7, 8, 9)*
- Risotto Gran Riserva alla mozzarella di bufala con pomodori confit, capperi fritti e olio al basilico** (5, 7)*  **30**
Risotto Gran Riserva mit Büffelmozzarella, konfierten Kirschtomaten, frittierten Kapern und Basilikumöl
- Spaghetti Vongole Veraci** (1, 3, 5, 14)*  **32**
Spaghetti Vongole Veraci
- Lago Burger – Hamburger di manzo con pane brioche, provola, chutney di pomodoro, baby lattuga e salsa aioli** (1, 3, 5, 7)* **27**
+ patatine fritte «Lago» **+ 6.50**
+ patate dolci fritte **+ 6.50**
Rindsburger im Briosche Brot mit Provola, Tomatenchutney, Baby Lattich und Aiolisauce
+ «Lago» Pommes frites
+ Süsskartoffel Pommes
- Polpo con vinaigrette al frutto della passione** (4, 5)*  **34**
Pulpo mit Passionsfrucht-Vinaigrette
- Chainsteak di manzo, Luma, Svizzera**  **41**
Rinds Chainsteak, Luma, Schweiz







Contorni

- Insalata di spinacino con pinoli tostate** (8)*  **6.50**
Babyspinatsalat mit gerösteten Pinienkernen
- Patatine fritte speziate «Lago»** (5)*  **6.50**
Gewürzte «Lago» Pommes frites
- Patate dolci fritte** (5)*  **6.50**
Süsskartoffel Pommes frites
- Risotto al parmigiano** (5, 7)*  **6.50**
Parmesanrisotto
- Verdure mediterrane con basilico** (5, 9)*  **6.50**
Mediterranes Gemüse mit Basilikum

 **Carta pomeridiana – dalle ore 13.45 alle 17.30**
Nachmittagskarte – von 13.45 bis 17.30 Uhr


*Allergeni

Per informazioni sugli allergeni contenuti nelle pietanze, si rivolga ai nostri collaboratori.

-  Piatto vegetariano
-  Piatto vegano
-  Piatto senza lattosio
-  Piatto senza glutine

*Allergene

Für Informationen zu Allergenen in den Gerichten, wenden Sie sich an unsere Mitarbeiter.

-  Vegetarisches Gericht
-  Veganes Gericht
-  Laktosefreies Gericht
-  Glutenfreies Gericht

Prezzi in CHF, IVA inclusa

Preise in CHF inklusive MwSt

Origine della carne

Manzo: Svizzera
Affettati: Italia/Svizzera

Origine del pesce

Vongole: Italia
Polpo: Nord Est Atlantico, selvatico
Capasanta: Giappone/USA FA021

Fleischherkunft

Rind: Schweiz
Aufschnitt: Italien/Schweiz

Fischherkunft

Venusmuscheln: Italien
Pulpo: Nordostatlantik, Wild
Jakobsmuschel: Japan/USA FA021