



PROPOSTE STAGIONALI

Zuppa di cipolle con pane gratinato
al formaggio d'alpe

13 CHF

Ravioli ripieni di brasato salsa al
merlot

½ 17 CHF- 24 CHF

Risotto ai funghi porcini

½ 17 CHF- 24 CHF

Guancia di vitello cotta per 24 ore
a bassa temperatura con polenta e
verdure di stagione

46 CHF

Strudel di mele con salsa alla
vaniglia

12 CHF

BISTRO

CASINÒ LOCARNO



PROPOSITIONS DE SAISON

Soupe à l'oignon avec pain gratiné au
fromage d'alpage

13 CHF

Raviolis farcis au braisé, sauce au
Merlot

½ 17 CHF - 24 CHF

Risotto aux cèpes

½ 17 CHF - 24 CHF

Joue de veau cuite pendant 24
heures à basse température avec
polenta et légumes de saison

46 CHF

Strudel aux pommes avec sauce à la
vanille

12 CHF

BISTRO

CASINÒ LOCARNO



SEASONAL PROPOSES

Onion soup with alpine
cheese-gratinated bread

13 CHF

Braised-beef ravioli with Merlot
sauce

$\frac{1}{2}$ 17 CHF- 24 CHF

Risotto ai funghi porcini

$\frac{1}{2}$ 17 CHF- 24 CHF

Veal cheek slow-cooked for 24
hours at low temperature with
polenta and seasonal vegetables

46 CHF

Apple strudel with vanilla sauce

12 CHF

BISTRO

CASINÒ LOCARNO

A decorative border of various winter herbs and berries, including pine needles, holly leaves, and small round berries, surrounds the central text.

SAISONALE ANGEBOTE

Zwiebelsuppe mit überbackenem
Alpenkäsebrot

13 CHF

Ravioli gefüllt mit Schmorbraten an
Merlotsauce

½ 17 CHF- 24 CHF

Steinpilz-Risotto

½ 17 CHF- 24 CHF

Kalbsbacke 24 Stunden bei
niedriger Temperatur gegart, mit
Polenta und saisonalem Gemüse

46 CHF

Apfelstrudel mit Vanillesauce

12 CHF

Bistro

CASINÒ LOCARNO

ANTIPASTI E PIATTI FREDDI

VORSPEISEN UND KALTE SPEISEN

Scaloppa di foie gras di anatra con composta di mela 25.00 CHF
allo zafferano e vaniglia e pan brioche arrostito

*Entenstopfleberschnitzel mit Safran-Vanille-
Apfelkompott und geröstetem Brioche-Brot*

Classica tartare di manzo (100 gr), patate fritte, 25.00 CHF
burro e pane toast

*Klassisches Rindertatar (100 gr), Bratkartoffeln,
Butter und Toastbrot*

Classica tartare di manzo (200 gr), patate fritte, 35.00 CHF
burro e pane toast

*Klassisches Rindertatar (200 gr), Bratkartoffeln,
Butter und Toastbrot*

Piatto ticinese di salumi e formaggi servito con 22.00 CHF
gnocco fritto

Tessiner Wurst- und Käseteller mit gebratenen Knödeln

Carpaccio di manzo con rucola, pomodorini, scaglie 30.00 CHF
di grana e patatine fritte

*Rindercarpaccio mit Rucola, Cherrytomaten,
Parmesan und Pommes frites*

INSALATE *SALAT*

Insalata Verde 8.00 CHF
Grüner Salat

Insalata Mista 10.00 CHF
Gemischter Salat

Classica Caesar Salad con petto di pollo arrosto, bacon, 22.00 CHF
scaglie di grana e crostini servita con salsa Caesar
Klassischer Caesar-Salat mit gebratener Hühnerbrust, Speck, Parmesanspänen und Croutons (serviert mit Caesar-Sauce)

Insalata mista con gamberi rosolati, avocado e mandorle 23.00 CHF
tostate
Gemischter Salat mit gebratenen Krevetten, Avocado und gerösteten Mandeln

Insalata caprese con mozzarella di bufala e basilico 18.00 CHF
Caprese-Salat mit Büffelmozzarella und Basilikum

Le nostre insalate sono servite con salsa a scelta
(salsa italiana, francese, caesar o condimenti a parte)
*Unsere Salate werden mit einem Dressing nach Wahl serviert
(italienisch, französisch, Caesar oder Dressing an der Seite)*

PASTA

PASTA

½

Tagliatelle all'uovo alla bolognese tradizionale 13.50 CHF 19.50 CHF
*Tagliatelle aus Eiern nach traditioneller
Bologneser Art*

Spaghetti al pomodoro "San Marzano" e foglie 10.00 CHF 15.00 CHF
di basilico
*Spaghetti "San Marzano" Tomaten und
Basilikumblättern*

Paccheri al sugo di gamberi ed erbe 15.50 CHF 22.50 CHF
aromatiche
Paccheri mit Garnelen und aromatischen Kräutern

Caserecce al ragù di luganighetta con funghi 13.50 CHF 19.50 CHF
gallinacci e Pecorino romano DOP
*Pasta mit luganighetta-Ragout, Pfifferlingen
und geriebenem römischem Pecorino-Käse*

BISTRO

CASINÒ LOCARNO

CARNE *FLEISCH*

Entrecôte di manzo "Angus" (250 gr) 42.00 CHF

Entrecôte vom "Angus"-Rind (250 gr)

Filetto di manzo "Angus" (200 gr) 45.00 CHF

Angus-Rinderfilet (200 g)

Cordon bleu di vitello fatto in casa con formaggio 45.00 CHF

Gruyère e prosciutto cotto

*Hausgemachtes Kalbs-Cordon Bleu mit Gruyère-Käse
und Schinken*

Il nostro Chateaubriand (500 gr), servito in sala con 110.00 CHF
salsa bernese (per 2 persone)

*Unser Chateaubriand (500 gr), serviert am Tisch mit Sauce
Béarnaise und einem Gemüsepännchen (für zwei Personen)*

DUE CONTORNI A SCELTA TRA: PATATE ARROSTO, PATATINE FRITTE, VERDURE O RISO

EXTRA: PASTA O RISOTTO + 6 CHF

(ZWEI BEILAGEN NACH WAHL: BRATKARTOFFELN, POMMES FRITES, GEMÜSE ODER REIS)

EXTRA: NUDELN ODER RISOTTO + 6 CHF

BISTRO

CASINÒ LOCARNO

PESCE

FISCH

Fish & Chips di lago servito con salsa tartare 35.50 CHF

Fish & Chips serviert mit Sauce Tartare

Code di gambero alla griglia 38.00 CHF

Grillate Garnelenschwänze

Polpo alla piastra profumato al lime 42.00 CHF

Gegrillter Oktopus mit Limettenaroma

VEGANO

VEGAN

Tofu con panatura di cornflakes 30.00 CHF

Tofu mit Cornflakes-Paniermehl

DUE CONTORNI A SCELTA TRA: PATATE ARROSTO, PATATINE FRITTE, VERDURE O RISO
EXTRA: PASTA O RISOTTO + 6 CHF

(ZWEI BEILAGEN NACH WAHL: BRATKARTOFFELN, POMMES FRITES, GEMÜSE ODER REIS)

EXTRA: NUDELN ODER RISOTTO + 6 CHF

BISTRO

CASINÒ LOCARNO

HAMBURGER *BURGER*

Full House Burger: pane, 180 g di manzo svizzero, 25.00 CHF
Edamer, bacon, iceberg, pomodoro, cetriolo
servito con cestello di patate fritte
(Brot, 180gr Schweizer Rindfleisch, Edamer, Speck, Eisberg, Tomate und Gurke. Serviert mit Pommes frites)

Pork Burger: pane, pulled pork, insalata, pomodoro 25.00 CHF
e cipolla rossa. Servito con patate fritte
(Brot, Pulled Pork, Salat, Tomate und rote Zwiebel. Serviert mit Pommes frites)

PIZZA *PIZZA*

DAL FORNO PIZZE CON IMPASTO A LUNGA MATURAZIONE
PIZZEN AUS DEM OFEN MIT LANG REIFENDEM TEIG

La Regina Margherita: pomodoro, mozzarella e basilico 14.00 CHF
(Tomate, Mozzarella und Basilikum)

La Marinara: pomodoro, pomodorini, aglio, 15.00 CHF
acciughe Siciliane, origano e olive
(Tomate, Cherrytomaten, Knoblauch, Sardellen, Oregano, Oliven)

La Napoli: pomodoro, mozzarella e acciughe 15.00 CHF
(Tomate, Mozzarella und Sardellen)

PIZZA

PIZZA

DAL FORNO PIZZE CON IMPASTO A LUNGA MATURAZIONE
PIZZEN AUS DEM OFEN MIT LANG REIFENDEM TEIG

La Prosciutto: pomodoro, mozzarella e prosciutto cotto 17.00 CHF
(Tomate, Mozzarella und gekochter Schinken)

La Diavola: pomodoro, mozzarella e salame piccante 17.00 CHF
(Tomate, Mozzarella und pikante Salami)

La Vegetariana: pomodoro, pomodorini, mozzarella e 18.00 CHF
verdure
(Tomate, Mozzarella, roher Büffelmozzarella und Basilikum)

La Bufalina: pomodoro, mozzarella, pomodorini, 20.00 CHF
mozzarella di bufala e basilico
(Tomate, Mozzarella, roher Büffelmozzarella und Basilikum)

La Tonno: pomodoro, mozzarella, tonno, olive e cipolla 21.00 CHF
(Tomate, Mozzarella, Thunfisch, Oliven und Zwiebel)

La Capricciosa: pomodoro, mozzarella, funghi, 21.00 CHF
prosciutto cotto, olive e carciofini
(Tomate, Mozzarella, Champignons, gekochter Schinken,
Oliven und Artischocken)

La Prosciutto e Funghi: pomodoro, mozzarella, 19.00 CHF
prosciutto cotto e funghi
(Tomate, Mozzarella, gekochter Schinken und Pilze)

La Crudo e Mascarpone: pomodoro, mozzarella, 23.00 CHF
prosciutto crudo e mascarpone
(Tomate, Mozzarella, Schinken und Mascarpone)

BISTRO

CASINÒ LOCARNO

PIZZA

PIZZA

DAL FORNO PIZZE CON IMPASTO A LUNGA MATURAZIONE
PIZZEN AUS DEM OFEN MIT LANG REIFENDEM TEIG

La Pizza Parma: pomodoro, mozzarella, prosciutto 25.00 CHF
crudo, scaglie di Grana Padano DOP, pomodorini, rucola
*(Tomate, Mozzarella, Parmaschinken, Grana Padano
Flocken, Kirschtomaten, Rucola)*

La Pizza Ticinella: mozzarella, luganiga e funghi 19.00 CHF
(Mozzarella, Luganiga und Pilze)

Pizza siciliana: pomodoro mozzarella, melanzane 18.00 CHF
grigliate, olive e origano
*(Tomaten-Mozzarella, gegrillte Auberginen, Oliven und
Oregano)*

BISTRO

CASINÒ LOCARNO

DESSERT

DESSERT

Tortino al cioccolato fondente 70% dal cuore morbido <i>Zartbitterschokoladenkuchen 70% mit weichem Kern</i>	12.00 CHF
---	-----------

Semifreddo all'amaretto <i>Amaretto-Parfait</i>	11.00 CHF
--	-----------

Tiramisu <i>Tiramisu</i>	11.00 CHF
-----------------------------	-----------

La nostra torta del giorno <i>Unser Kuchen des Tages</i>	8.00 CHF
---	----------

Gelati Fiordipanna: vaniglia, cioccolato, stracciatella, nocciola, caffè, pistacchio, limone, fragola, mango <i>(Vanille, Schokolade, Stracciatella, Haselnuss, Kaffee, Pistazie, Zitrone, Erdbeere, Mango)</i>	3.50 CHF
---	----------

Prezzi in CHF, IVA 8.1% inclusa

Alle Preise sind in CHF, 8.1% MWST inbegriffe

INFORMAZIONI

INFORMATIONEN

Trattamento Ormoni: alcuni prodotti possono essere stati trattati con ormoni e antibiotici e/o altre sostanze antimicrobiche per aumentare le prestazioni degli animali.

Hormonbehandlung: Gewisse Produkte könnten mit Hormonen und Antibiotika und/oder anderen die Leistungen der Tiere fördernden antimikrobiischen Substanzen behandelt worden sein.

Per la provenienza delle nostre carni e del nostro pescato, chiedere la visione della documentazione al personale. Inoltre, si avvisa la rispettabile clientela che i nostri prodotti potrebbero:

- Essere stati prodotti con sostanze ormonali per aumentare le prestazioni animali.
- Essere stati prodotti con sostanze non ormonali come gli antibiotici, per aumentare le prestazioni animali.

Fragen Sie unsere Mitarbeiter über die Herkunft unseres Fleisches und Fisch. Es besteht die Möglichkeit, dass unsere Produkte:

- Die mit hormonellen Stoffen erzeugt wurden, um die Leistung der Tiere zu steigern.
- Die mit nicht-hormonellen Stoffen wie Antibiotika erzeugt wurden, um die Leistung der Tiere zu steigern.

Tutti i nostri prodotti possono contenere allergeni. Avvertite il nostro personale comunicando le vostre esigenze alimentari.

Alle unsere Produkte können Allergene enthalten. Informieren Sie unsere Mitarbeiter über allfällige Lebensmittelallergien.

Prodotti che possono provocare allergie o intolleranze: frutta a guscio, sedano, senape, semi di sesamo, anidride solforosa, lupino, molluschi, glutine, crostacei, uova, pesce, arachidi, soia e latte.

Produkte die Allergien oder Unverträglichkeiten verursachen können: Schalenfrüchte, Sellerie, Senf, Sesamkörner, Schwefelverbindungen, Lupinen, Weichtiere, Gluten, Schalentiere, Eier, Fisch, Erdnüsse, Soja und Milch.

LISTA PROVENIENZA DEI NOSTRI PRODOTTI CARTA 2025

Salumi – Svizzera, Italia, Austria

Vitello – Svizzera, Italia

Maiale – Svizzera

Manzo – Svizzera, Argentina, Uruguay

Foie gras – Francia

Pollo – Svizzera, Francia, Slovenia

Gambero – Argentina e Vietnam

Formaggi – Svizzera, Italia

Lucioperca – Russia

Polpo – zona FAO N° 27-34-37

Agnello – Nuova Zelanda, Irlanda

LISTE DER HERKUNFT UNSERER PAPIERPRODUKTE 2025

Aufschnitt – Schweiz, Italien, Österreich

Kalbfleisch – Schweiz, Italien

Schweinefleisch – Schweiz

Rindfleisch – Schweiz, Argentinien, Uruguay

Foie gras – Frankreich

Huhn – Schweiz, Frankreich, Slowenien

Garnele – Argentinien und Vietnam

Käse – Schweiz, Italien

Lucioperca – Russland

Oktopus – FAO-Gebiet Nr. 27-34-37

Lamm – Neuseeland, Irland

ELENCO DEI 14 ALLERGENI ALIMENTARI

ARACHIDI E DERIVATI

Snack confezionati, creme e condimenti in cui vi sia anche in piccole dosi



FRUTTA A GUSCIO

Mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan, anacardi e pistacchi



LATTE E DERIVATI

Ogni prodotto in cui viene usato il latte: yogurt, biscotti, torte, gelato e creme varie



MOLLUSCHI

Canestrello, cannolicchio, capasanta, cozza, ostrica, patella, vongola, tellina ecc



PESCE

Prodotti alimentari in cui è presente il pesce, anche se in piccole percentuali



SESAMO

Semi interi usati per il pane, farine anche se lo contengono in minima percentuale



SOIA

Prodotti derivati come: latte di soia, tofu, spaghetti di soia e simili



CROSTACEI

Marini e d'Acqua Dolce: gamberi, scampi, aragoste, granchi, e simili



GLUTINE

Cereali, grano, segale, orzo, avena, farro, kamut, inclusi ibridati derivati



LUPINI

Presenti in cibi vegan sottoforma di: arrostiti, salamini, farine e similari



SENAPE

Si può trovare nelle salse e nei condimenti, specie nella mostarda



SEDANO

Sia in pezzi che all'interno di preparati per zuppe, salse e concentrati vegetali



ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI

Cibi sott'aceto, sott'olio e in salamoia, marmellate, funghi secchi, conserve ecc



UOVA E DERIVATI

Uova e prodotti che le contengono come: maionese, emulsionanti, pasta all'uovo



 **Alimeta**
Consulenza HACCP per le Attività

BISTRO

CASINÒ LOCARNO