



PROPOSTE STAGIONALI

Prosciutto di cervo con buscion di
capra, noci, miele e focaccia

26 CHF

Crema di zucca con amaretti sbriciolati

12 CHF

Risotto ai funghi porcini

24 CHF



Tagliatelle al ragù di cinghiale

20 CHF

Entrecôte di cervo con cavolo rosso brasato,
castagne caramellate e spätzli al burro



46 CHF

Pizza fior di latte, porcini e bresaola

24 CHF

Mousse alle castagne con frutti di
bosco

13 CHF



BISTRO

CASINÒ LOCARNO





PROPOSITIONS DE SAISON



Jambon de cerf avec fromage de chèvre
« Buscion », noix, miel et focaccia

26 CHF

Velouté de courge aux amaretti émiettés

12 CHF

Risotto aux cèpes

24 CHF

Tagliatelles au ragù de sanglier

20 CHF

Entrecôte de cerf avec chou rouge braisé,
châtaignes caramélisées et spätzli au beurre

46 CHF

Pizza fior di latte, cèpes et bresaola

24 CHF

Mousse aux châtaignes avec fruits
rouges

13 CHF

BISTRO

CASINÒ LOCARNO





SEASONAL PROPOSES

Venison ham with “Buscion” goat
cheese, walnuts, honey and focaccia

26 CHF

Pumpkin cream soup with crumbled amaretti

12 CHF

Porcini mushroom risotto

24 CHF



Tagliatelle with wild boar ragù

20 CHF

Venison entrecôte with braised red cabbage,
caramelized chestnuts and buttered spätzli



46 CHF

Pizza with fior di latte, porcini
mushrooms and bresaola

24 CHF

Chestnut mousse with mixed berries

13 CHF



BISTRO

CASINÒ LOCARNO





SAISONALE ANGEBOTE



Hirschschinken mit «Buscion»-Ziegenkäse,
Walnüssen, Honig und Focaccia

26 CHF

Kürbiscremesuppe mit zerbröselten Amaretti

12 CHF

Risotto mit Steinpilzen

24 CHF



Tagliatelle mit Wildschweinragout

20 CHF



Hirschentrecôte mit geschmortem Rotkohl,
karamellisierten Kastanien und Butterspätzli

46 CHF

Pizza mit Fior di Latte, Steinpilzen und
Bresaola

24 CHF

Kastanienmousse mit Waldbeeren

13 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 g), Pommes frites,
Butter und Toastbrot*

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

*Klassisches Rindertatar (200 g), Pommes frites,
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)*

BISTRO

CASINÒ LOCARNO

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
di basilico 10.00 CHF 15.00 CHF

*Spaghetti "San Marzano" Tomaten und
Basilikumblättern*

Paccheri al sugo di gamberi ed erbe
aromatiche 15.50 CHF 22.50 CHF

Paccheri mit Garnelen und aromatischen Kräutern

Caserecce al ragù di luganighetta con funghi
gallinacci e Pecorino romano DOP 13.50 CHF 19.50 CHF

*Pasta mit luganighetta-Ragout, Pfifferlingen
und geriebenem römischem Pecorino-Käse*

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

ENTRÉES

STARTERS

Escalope de foie gras de canard, compote de 25.00 CHF
pommes à la vanille et au safran, pain brioché grillé
*Duck foie gras escalope with saffron-vanilla apple
compote and roasted brioche bun*

Tartare de bœuf classique (100 g), pommes de terre 25.00 CHF
sautées, beurre et pain grillé
*Classic beef tartare (100 g), French fries, butter
and toast*

Tartare de bœuf classique (200 g), pommes de terre 35.00 CHF
sautées, beurre et pain grillé
*Classic beef tartare (200 g), French fries, butter
and toast*

Assiette tessinoise de charcuteries et de fromages 22.00 CHF
servie avec du gnocco fritto
*Ticinese platter of cured meats and cheeses served with
fried dumplings*

Carpaccio de bœuf avec roquette, tomates cerises, 30.00 CHF
copeaux de parmesan et chips
*Beef carpaccio with arugula, cherry tomatoes,
parmesan shavings and fries*

BISTRO

CASINÒ LOCARNO

SALADES

SALADES

Salade verte

8.00 CHF

Green salad

Salade mêlée

10.00 CHF

Mixed salad

Salade César classique avec blanc de poulet rôti, bacon, copeaux de parmesan et croûtons, servie avec une vinaigrette César 22.00 CHF

Classic Caesar salad with roast chicken breast, bacon,

Parmesan shavings and croutons, served with Caesar dressing

Salade mêlée avec crevettes grillées, avocat et amandes grillées 23.00 CHF

Mixed salad with grilled prawns, avocado and toasted almonds

Salade Caprese avec mozzarella de bufflonne et basilic 18.00 CHF

Caprese salad with buffalo mozzarella and basil

Nos salades sont servies avec la sauce de votre choix
(italienne, française, césar ou vinaigrette à part)

Our salads are served with your choice of sauce

(Italian, French, caesar or dressing on the side)

BISTRO

CASINÒ LOCARNO

PASTA

PASTA

½

Tagliatelles aux œufs traditionnelles à la bolognaise

Traditional Bolognese style egg noodles

13.50 CHF 19.50 CHF

Spaghetti à la tomate 'San Marzano' et au basilic

Spaghetti "San Marzano" tomatoes and basil leaves

10.00 CHF 15.00 CHF

Paccheri à la sauce aux crevettes et aux herbes aromatiques

Paccheri with prawns and aromatic herbs

15.50 CHF 22.50 CHF

Caserecce en ragoût de luganighetta avec girolles et fromage Pecorino Romano DOP

Caserecce pasta in luganighetta ragout with gallinacci mushrooms and Pecorino Romano DOP cheese

13.50 CHF 19.50 CHF

BISTRO

CASINÒ LOCARNO

VIANDE *MEAT*

Entrecôte de bœuf « Angus » (250gr) 42.00 CHF

Entrecôte of "Angus" beef (250 gr)

Filet de bœuf « Angus » (200 gr) 45.00 CHF

Angus-Rindsfilet (200 gr)

Cordon bleu de veau maison au gruyère et au jambon 45.00 CHF

Homemade veal cordon bleu with Gruyère cheese and ham

Notre Chateaubriand (500 gr), servi en salle à manger à la sauce béarnaise (pour 2 personnes) 110.00 CHF

Our Chateaubriand (500 gr), served at the table with Béarnaise sauce and a vegetable pan (for two people)

DEUX ACCOMPAGNEMENTS AU CHOIX : POMMES DE TERRE RÔTIES, FRITES,
LÉGUMES OU RIZ SUPPLÉMENT: PÂTES OU RISOTTO + 6 CHF

*TWO SIDES DISHES OF YOUR CHOICE: ROAST POTATOES, CHIPS, VEGETABLES OR RICE
EXTRA: PASTA OR RISOTTO + 6 CHF*

BISTRO

CASINÒ LOCARNO

POISSON

FISH

Fish & chips du lac servis avec sauce tartare

35.50 CHF

Lake fish & chips served with tartare sauce

Queues de crevettes grillées

38.00 CHF

Grilled prawn tails

Poulpe grillé parfumé au citron vert

42.00 CHF

Grilled octopus scented with lime

VEGAN

VEGAN

Tofu avec chapelure de cornflakes

30.00 CHF

Tofu with cornflake breadcrumbs

DEUX ACCOMPAGNEMENTS AU CHOIX : POMMES DE TERRE RÔTIES, FRITES,
LÉGUMES OU RIZ SUPPLÉMENT: PÂTES OU RISOTTO + 6 CHF

*TWO SIDES DISHES OF YOUR CHOICE: ROAST POTATOES, CHIPS, VEGETABLES OR RICE
EXTRA: PASTA OR RISOTTO + 6 CHF*

BISTRO

CASINÒ LOCARNO

HAMBURGER

HAMBURGER

Full House Burger: pain, 180 g de bœuf suisse, 25.00 CHF
Edamer, bacon, iceberg, tomate, concombre servi
avec un panier de pommes de terre sautées
*(pain, 180gr de viande de bœuf suisse, Edam, lard, iceberg,
tomate et concombre. Servi avec des frites)*

Pork Burger: pain, porc effiloché, laitue, tomate et 25.00 CHF
oignon rouge. Servi avec des frites
*(bread, pulled pork, lettuce, tomato and red onion. Served
with fries)*

PIZZA

PIZZA

PIZZAS AU FOUR AVEC UNE PÂTE À LONGUE MATURATION
PIZZAS FROM THE OVEN WITH LONG-MATURING DOUGH

La Regina Margherita: tomate, mozzarella et basilic 14.00 CHF
(Tomato, Mozzarella and basil)

La Marinara: tomate, tomates cerises, ail, anchois 15.00 CHF
siciliens, origan et olives
(tomato, cherry tomatoes, garlic, anchovies, oregano, olives)

La Napoli: tomate, mozzarella et anchois 15.00 CHF
(Tomato, Mozzarella and anchovies)

BISTRO

CASINÒ LOCARNO

PIZZA

PIZZA

PIZZAS AU FOUR AVEC UNE PÂTE À LONGUE MATURATION
PIZZAS FROM THE OVEN WITH LONG-MATURING DOUGH

La Prosciutto: pomodoro, mozzarella e prosciutto cotto 17.00 CHF
(tomato, mozzarella and cooked ham)

La Diavola: tomate, mozzarella et salami piquant 17.00 CHF
(tomato, mozzarella and spicy salami)

La Vegetariana: tomate, tomates cerises, mozzarella et 18.00 CHF
légumes grillés
(Tomato, Cherry tomatoes, mozzarella and grilled vegetables)

La Bufalina: tomate, mozzarella, tomates cerises, 20.00 CHF
mozzarella de bufflonne et basilic
(Tomato, mozzarella, raw buffalo mozzarella and basil)

La Tonno: tomate, mozzarella, thon, olives et oignons 21.00 CHF
(Tomato, mozzarella, tuna, olives and onion)

La Capricciosa: tomate, mozzarella, champignons, 21.00 CHF
jambon cuit, olives et artichauts
(Tomato, mozzarella, mushrooms, cooked ham, olives and artichokes)

La Prosciutto e Funghi: tomate, mozzarella, jambon cuit 19.00 CHF
et champignons
(Tomato, mozzarella, ham and mushrooms)

La Crudo e Mascarpone: tomate, mozzarella, jambon de 23.00 CHF
Parme et mascarpone
(Tomato, mozzarella, ham and mascarpone)

BISTRO

CASINÒ LOCARNO

PIZZA

PIZZA

PIZZAS AU FOUR AVEC UNE PÂTE À LONGUE MATURATION
PIZZAS FROM THE OVEN WITH LONG-MATURING DOUGH

La Pizza Parma: tomate, mozzarella, jambon de Parme, 25.00 CHF
Grana Padano en flocons, tomates cerises, roquette
*(Tomato, mozzarella, Parma ham, Grana Padano flakes,
cherry tomatoes, rocket)*

La Pizza Ticinella: mozzarella, luganiga et champignons 19.00 CHF
(mozzarella, luganiga and mushrooms)

Pizza siciliana: tomate, mozzarella, aubergines grillées, 18.00 CHF
olives et origan
(Mozzarella tomato, grilled eggplant, olives and oregano)

BISTRO

CASINÒ LOCARNO

DESSERT

DESSERT

Gâteau au chocolat noir 70% avec un cœur fondant 12.00 CHF

Dark chocolate cake 70% with a soft heart

Parfait à l'amaretto 11.00 CHF

Amaretto-Parfait

Tiramisu 11.00 CHF

Tiramisu

Notre gâteau du jour 8.00 CHF

Our cake of the day

Glaces artisanales Fiordipanna: vanille, Chocolat, 3.50 CHF

Stracciatella, Noisette, Café, Pistache, Citron, Fraise,

Mangue

*(Vanilla, chocolate, stracciatella, hazelnut, coffee,
pistachio, lemon, strawberry, mango)*

Prix en CHF, TVA 8,1% incluse.

Prices in CHF, incl. VAT 8.1%.



CASINÒ LOCARNO

INFORMATIONS

INFORMATION

Traitement hormonal : certains produits peuvent avoir été traités avec des hormones et des antibiotiques et/ou d'autres substances antimicrobiennes afin d'améliorer les performances des animaux.

Hormone treatment: some products may have been treated with hormones and antibiotics and/or other antimicrobial substances to enhance animal performance.

Pour connaître la provenance de nos viandes et poissons, demandez la documentation au personnel. En outre, nous souhaitons avertir nos clients que nos produits peuvent:

- Produites avec des substances hormonales pour augmenter les performances des animaux.
- Ont été produits avec des substances non hormonales telles que des antibiotiques pour augmenter les performances des animaux.

For the provenance of our meats and catch, ask the staff to see the documentation. In addition, we warn our respectable customers that our products may:

- Have been produced with hormonal substances to enhance animal performance.
- Have been produced with non-hormonal substances such as antibiotics, to increase animal performance.

Tous nos produits peuvent contenir des allergènes. Veuillez informer notre personnel de vos besoins alimentaires.

All of our products may contain allergens. Please notify our staff by communicating your dietary requirements.

Produits susceptibles de provoquer des allergies ou des intolérances : fruits à coque, céleri, moutarde, graines de sésame, anhydride sulfureux, lupin, mollusques, gluten, crustacés, œufs, poissons, arachides, soja et lait.

Products that may cause allergies or intolerances: nuts, celery, mustard, sesame seeds, sulfur dioxide, lupine, shellfish, gluten, shellfish, eggs, fish, peanuts, soy, and milk.



CASINÒ LOCARNO

LISTE D'ORIGINE DE NOS PRODUITS 2025

Charcuterie - Suisse, Italie, Autriche

Veau - Suisse, Italie

Porc - Suisse

Viande bovine - Suisse, Argentine, Uruguay

Foie gras - France

Poulet - Suisse, France, Slovénie

Crevette - Argentine et Vietnam

Fromage - Suisse, Italie

Lucioperca - Russie

Poulpe - zone FAO n° 27-34-37

Agneau - Nouvelle-Zélande, Irlande

ORIGIN LIST OF OUR PRODUCTS 2025

Cold cuts - Switzerland, Italy, Austria

Veal - Switzerland, Italy

Pork - Switzerland

Beef - Switzerland, Argentina, Uruguay

Foie gras - France

Chicken - Switzerland, France, Slovenia

Prawn - Argentina and Vietnam

Cheese - Switzerland, Italy

Lucioperca - Russia

Octopus - FAO zone Nos. 27-34-37

Lamb - New Zealand, Ireland

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