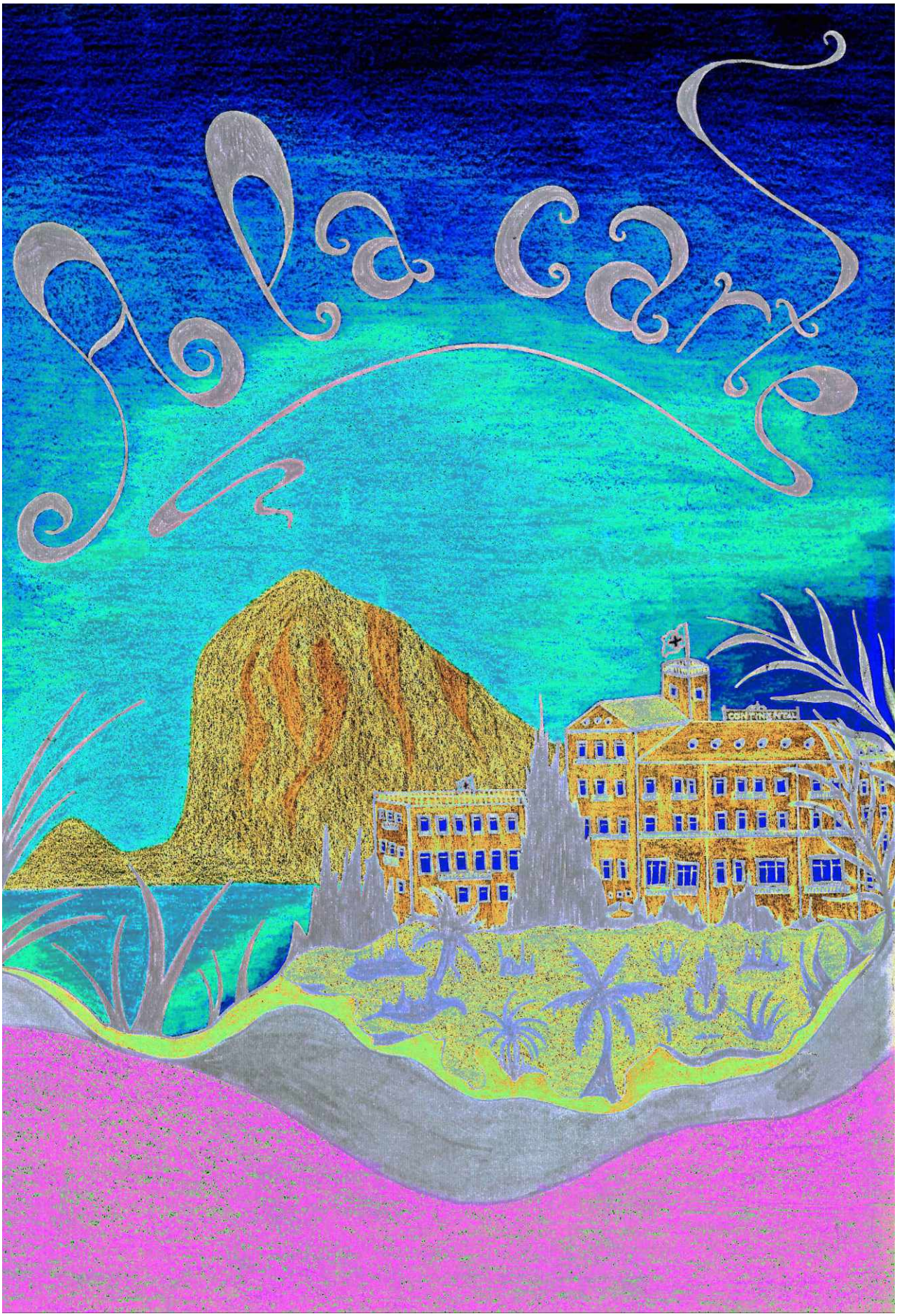

CONTINENTAL PARKHOTEL LUGANO

Antipasti

Tagliere di salumi Ticinesi — CHF 28.- / ½ CHF 18.-
DE – Tessiner Aufschnittteller
FR – *Assiette de charcuterie tessinoise*
EN – Cured meats Ticino style

Formaggi misti dell'Alpe Ticinesi — CHF 28.- / ½ CHF 18.-
DE – Tessiner Alpkäse Auswahl
FR – *Sélection de fromages des Alpages tessinois*
EN – Alp cheese selection Ticino style
Allergeni: 7a

Tartare di filetto di manzo Svizzero "Continental" con dressing di senape al miele e giardiniera di verdure — CHF 36.-
DE – Schweizer Rinderfilet-Tartar "Continental" mit Honig-Senf-Dressing und eingelegtem Gemüse
FR – *Tartare de filet de bœuf suisse "Continental" avec vinaigrette de moutarde au miel et légumes marinés*
EN – Swiss beef tenderloin Tartare "Continental" with honey mustard dressing and pickled vegetables
Allergeni:1a,3a,7a,10a

Salmone marinato Dry con mousse di formaggio fresco al limone e misticanza — CHF 36.-
DE – Trocken marinierter Lachs mit Zitronen-Frischkäse-Mousse und Pflücksalat "Misticanza"
FR – *Saumon mariné à sec avec mousse de fromage frais au citron et mélange de salades "Misticanza"*
EN – Dry marinated salmon with lemon scented fresh cheese mousse and mixed green salad "Misticanza"
Allergeni:4a,7a

Insalate

Insalata Nizzarda "Continental" — CHF 26.- / ½ CHF 16.-
con tonno, misticanza, pomodoro, fagiolini verdi, uovo sodo Bio della Valle di Blenio, olive taggiasche, mozzarella
DE – Niçoise Salat mit Thunfish, grünem Salat, Tomaten, grünen Bohnen, hart gekochtes Bio-Ei des Blenio Tals, "Taggiasche" Oliven und Mozzarella
FR – *Salade Niçoise avec thon, salade verte, tomates, haricots verts, œuf dur Bio de la Vallée de Blenio, olives "Taggiasche" et Mozzarella*
EN – Niçoise Salad with tuna fish, green salad, tomato, green beans, hard-boiled Bio-egg from Blenio Valley, olives "Taggiasche" and Mozzarella
Allergeni: 3a,4a,10a

Insalata verde o mista grande/piccola — mista/gemischt/mêlée/mixed CHF 18.- ½ CHF 14.- / verde/grün/verte/green CHF 13.- ½ CHF 9.-
DE – Grüner oder gemischter Salat gross/klein
FR – *Salade verte ou mêlée grande/petite*
EN – Green or mixed salad big/small
Allergeni: 8a,9a,10a

Minestre

Zuppa di patate e porri con gel di carote allo zenzero — CHF 16.-
DE – Kartoffel-Lauch-Suppe mit Ingwer-Karottengel
FR – *Potage de pommes de terre et de poireaux avec gel de carottes au gingembre*
EN – Potato and leek soup with ginger scented carrot gel
Allergeni:3a,7a

Primi

Lasagne caserecce alla bolognese di nostra produzione con fonduta di mozzarella e salsa di pomodoro — CHF 28.-

DE – Hausgemachte Lasagne Bolognese mit Mozzarella-Fondue und Tomatensauce
FR – *Lasagne maison à la bolonaise avec fondue de mozzarella et sauce de tomates*
EN – Homemade Lasagne stuffed with beef stew "Bolognese" with mozzarella fondue and tomato sauce
Allergeni:1a,3a,7a,9a,12a,6b,10b

Gnocchi di patate di nostra produzione con crema di melanzane arrosto e pomodoro giallo e rosso — CHF 26.-

DE – Hausgemachte Kartoffelgnocchi mit gebratener Auberginencreme und gelber und roter Tomate
FR – *Gnocchi de pommes de terre maison à la crème d'aubergine rôtie et tomates jaunes et rouges*
EN – Home-made potato gnocchi with roasted aubergine cream and yellow and red tomato
Allergeni:1a,3a,7a

Risotto alla milanese con stracotto di guanciale di maiale e polvere di caffé — CHF 28.-

DE – Safran-Risotto "Milanese" mit Schweinebäckchen-Eintopf und Kaffeepulver
FR – *Risotto au safran "Milanese" avec ragoût de joue de porc et poudre de café*
EN – Saffron Risotto "Milanese" with pork cheek stew and coffee powder
Allergeni: 3a,7a

Spaghetti con moscardini alla Luciana — CHF 28.-

DE – Spaghetti mit Moscardini (Baby-Oktopus) alla Luciana
FR – *Spaghetti aux Moscardini (petit poulpe) alla Luciana*
EN – Spaghetti with Moscardini (baby octopus) alla Luciana
Allergeni:1a,14a

Spaghetti o penne al pomodoro, al pesto o alla bolognese — CHF 24.-

DE – Spaghetti oder Penne mit Tomatensauce, Pesto oder Bolognese Fleisch-Sauce
FR – *Spaghetti ou Penne avec sauce tomate, pistou génois ou sauce bolognaise*
EN – Spaghetti or Penne with tomato sauce, Genoese Pesto or Bolognese meat-sauce
Allergeni:1a

Pesce pescato fresco

Spiedone di Mare con polpo, gambero, calamaro e pesce pescato del giorno con verdure di stagione — CHF 52.-

DE – Meeresfrüchtespieß mit Oktopus, Garnele, Tintenfisch und Fisch des Tages mit Saisongemüse
FR – *Broche de fruits de mer avec poulpe, crevettes, calamars et poisson du jour avec légumes de saison*
EN – Seafood skewer with octopus, prawn, squid and fish of the day with seasonal vegetables
Allergeni:2a,4a,14a

Trancio di filetto di spigola alla Mediterranea con pomodoro, olive taggiasche e patate — CHF 46.-

DE – Wolfsbarsch-Filet nach Mediterraner-Art mit Tomaten, Oliven "Taggiasche" und Kartoffeln
FR – *Filet de loup de mer pêché frais à la Méditerranéenne avec tomates, olives "Taggiasche" et pommes de terre*
EN – Fresh fished sea bass fillet Mediterranean Style with tomatoes, olives "Taggiasche" and potatoes
Allergeni:4a

Secondi di carne
di esclusiva provenienza svizzera

Spiedone di filetto di manzo Svizzero con verdure alla griglia "Continental" Patate al rosmarino — CHF 52.-

DE – Spiess mit Schweizer Rinderfilet und Gemüse vom Grill "Continental" mit Rosmarinkartoffeln
FR – *Broche de filet de bœuf Suisse et légumes grillée "Continental" avec pommes de terre au romarin*
EN – Grilled Swiss beef tenderloin and vegetable skewer "Continental" with rosemary potatoes
Allergeni: 1a,3a,7a

Filetto di manzo svizzero con verdure di stagione e salsa ai frutti rossi — CHF 52.-

DE – Schweizer Rinderfilet mit Saisongemüse und roter Beerensauce
FR – *Filet de bœuf suisse avec légumes de saison et sauce aux fruits rouges*
EN – Swiss beef tenderloin with seasonal vegetables and red berry sauce
Allergeni:7a

Grigliata mista Ticinese con Luganighetta, collo e costine di maiale marinati, schiacciata di patate arrosto e misticanza — CHF 42.-

DE – Tessiner Grillade mit Luganighetta Schweine-Wurst, mariniertem Schweinehals und Schweine-Rippchen "Costine" mit gebratenem Kartoffelpuffer und Pflücksalat
FR – *Grillade de viande tessinoise avec saucisse de porc "Luganighetta" et cou et côtes de porc Marinés avec pommes de terre écrasées rôties et mélange de salades*
EN – Mixed grill Ticino style with pork sausage "Luganighetta" and marinated pork neck and ribs "Costine" Crushed roast potatoes and mixed green salad
Allergeni: 3a,7a

Cotoletta di maiale impanata e fritta con salsa agli agrumi e purea di patate — CHF 38.-

DE – Paniertes und gebratenes Schweinekotelett mit Zitrussauce und Kartoffelpüree
FR – *Côtelette de porc panée et frite avec sauce aux agrumes et purée de pommes de terre*
EN – Breaded and fried pork cutlet with citrus sauce and mashed potatoes
Allergeni: 1a,3a,7a

Burger rustico del Ronco con carne di manzo svizzera, cipolla caramellata di Tropea, bacon croccante e formaggio Brie ticinese — CHF 28.-

DE – Schweizer Rinderfleisch-Burger mit karamellisierter Tropea-Zwiebel, knusprigem Bacon und Tessiner Brie Käse
FR – *Burger de bœuf suisse avec oignon de Tropea caramélisé, bacon croquant et Brie tessinois*
EN – Swiss Beef Burger with caramelized Tropea onion, crispy bacon and Ticino style Brie cheese
Allergeni:1a,3a,7a,11a

Contorni / Beilagen / Garnitures / Side dishes

Verdure di stagione / Riso Basmati / Patate al rosmarino / Patatine fritte

DE – Saisongemüse / Basmati Reis / Rosmarinkartoffeln / Pommes frites
FR – *Légumes de saison / Riz Basmati / Pommes de terre au romarin / Pommes frites*
EN – Seasonal vegetables / Basmati Rice / Rosemary potatoes / French fries

Dessert di nostra produzione

Gianduiotto di mousse al cioccolato bianco con cuore al lampone fresco e crumble al cioccolato — CHF 13.-

DE – "Gianduiotto" von weißer Schokoladenmousse
mit frischem Himbeerherz und Schokoladenstreuseln
FR – *"Gianduiotto" de mousse au chocolat blanc*
avec cœur de framboise fraîche et crumble au chocolat
EN – White chocolate mousse "Gianduiotto" with fresh raspberry heart and chocolate crumble
Allergeni:1a,7a

Babà alla crema con frutti rossi — CHF 13.-

DE – Babà mit Konditorcreme und roten Früchten
FR – *Babà à la crème pâtissière avec fruits rouges*
EN – Babà stuffed with custard and with red fruits
Allergeni:1a,3a,7a

Sorbetto di mosto di Merlot di nostra produzione profumato con Grappa di Merlot della nostra distilleria — CHF 9.-

DE – Hausgemachtes Merlot-Traubensorbet mit Merlot-Grappa unserer Destillerie parfümiert
FR – *Sorbet au raisin Merlot maison parfumé avec Grappa de Merlot de notre distillerie*
EN – Homemade Merlot grape sherbet scented with Grappa of our own distillery
Allergeni:7a

Tiramisù "Chicco di Caffè" — CHF 13.-

DE – Tiramisù "Chicco di Caffè"
FR – *Tiramisù "Chicco di Caffè"*
EN – Tiramisù "Chicco di Caffè"
Allergeni:1a,3a,7a

Delizia al limone con pan di spagna e crema al limone — CHF 15.-

DE – Zitronengenuss mit italienischem Biskuit und Zitronencreme "Delizia al limone"
FR – *Délice au citron avec génoise et crème au citron "Delizia al limone"*
EN – Lemon delight with Italian sponge cake and lemon cream "Delizia al limone"
Allergeni:1a,3a,7a

Gelato alla crema di nostra produzione profumato con liquore alle noci di nostra produzione "Nocino" — CHF 9.-

DE – Hausgemachtes Sahneeis mit Walnusslikör "Nocino" unserer Destillerie parfümiert
FR – *Glace à la crème maison parfumée avec liqueur de noix "Nocino" de notre distillerie*
EN – Homemade ice cream scented with walnut liqueur "Nocino" of our own distillery
Allergeni:3a,7a

Gelati artigianali: cioccolato, fior di fragola, limone — pallina, Kugel, boule, spoon CHF 4.-

DE – Hausgemachte Eiscreme: Schokolade, Erdbeere, Zitrone
FR – *Glaces maison: chocolat, fraise, citron*
EN – Homemade ice creams: chocolate, strawberry, lemon
Allergeni:3a,6a,7a

Sostanze che potrebbero provocare allergie o altre reazioni indesiderate

Zutaten, die Allergien oder andere unerwünschte Reaktionen auslösen können

Ingrédients pouvant provoquer des allergies ou des autres réactions indésirables

Substances that may cause allergies or other undesirable reactions

Contiene | Contient | Enthält | Contains		Può Contenere Tracce | Peut Contenir des Traces Kann Spuren enthalten | May Contain Traces	
1a	Cereali, Glutine, *Céréales, Gluten* Glutenhaltiges Getreide, *Cereals, Gluten*	1b	Cereali, Glutine, *Céréales, Gluten* Glutenhaltiges Getreide, *Cereals, Gluten*
2a	Crostacei, *Crustacés,* Krebstiere, *Crustacea*	2b	Crostacei, *Crustacés,* Krebstiere, *Crustacea*
3a	Uova, *Oeufs,* Eier, *Eggs*	3b	Uova, *Oeufs,* Eier, *Eggs*
4a	Pesce, *Poissons,* Fische, *Fish*	4b	Pesce, *Poissons,* Fische, *Fish*
5a	Arachidi, *Arachides,* Erdnüsse, *Peanuts*	5b	Arachidi, *Arachides,* Erdnüsse, *Peanuts*
6a	Soia, *Soja,* Sojabohnen, *Soy*	6b	Soia, *Soja,* Sojabohnen, *Soy*
7a	Latte, lattosio *Lait, lactose* Milch, Laktose *Milk, Lactose*	7b	Latte, lattosio *Lait, lactose* Milch, Laktose *Milk, Lactose*
8a	Frutta a guscio, Noci, *Fruits à coque dure, Noix* Hartschalenobst, Nüsse, *Tree Nuts, Nuts*	8b	Frutta a guscio, Noci, *Fruits à coque dure, Noix* Hartschalenobst, Nüsse, *Tree Nuts, Nuts*
9a	Sedano, *Céleri,* Sellerie, *Celery*	9b	Sedano, *Céleri,* Sellerie, *Celery*
10a	Senape, *Moutarde,* Senf, *Mustard*	10b	Senape, *Moutarde,* Senf, *Mustard*
11a	Sesamo, *Sésame,* Sesamesamen, *Sesame seeds*	11b	Sesamo, *Sésame,* Sesamesamen, *Sesame seeds*
12a	Anidride solforosa, solfiti [1] *Anhydride sulfureux, sulfites* [1] Schwefeldioxid, Sulfite [1] *Sulfur dioxide, Sulfites* [1]	12b	Anidride solforosa, solfiti [1] *Anhydride sulfureux, sulfites* [1] Schwefeldioxid, Sulfite [1] *Sulfur dioxide, Sulfites* [1]
13a	Lupini, *Lupins,* Lupinen, *Lupines*	13b	Lupini, *Lupins,* Lupinen, *Lupines*
14a	Molluschi, *Mollusques* Weichtiere, *Mollusks*	14b	Molluschi, *Mollusques* Weichtiere, *Mollusks*

Il personale di servizio è a vostra disposizione per ogni ulteriore informazione

Unsere Mitarbeiter stehen für zusätzliche Informationen gerne zu Ihrer Verfügung

Le personnel du service est à votre disposition pour toute information complémentaire

Our staff is at your disposal for any further information

CONTINENTAL PARKHOTEL LUGANO