

Gentili Ospiti

Siamo molto felici di accogliervi!

I nostri collaboratori ed io Eloa, vi consigliamo volentieri sulle specialità fuori carta.

Specialità che ho raccolto durante il mio "Tour d'horizon" tra vari Ristoranti Gastronomici rinomati. La base della cucina classica francese mi fu tramandata già durante la mia formazione culinaria a Saas Fee in Vallese, in seguito l'ho potuta approfondire nel Ristorante "Pavillon" dell' Albergo Baur au Lac di Zurigo; senza mai dimenticare che le mie radici, si trovano in Vallese. Il fatto di riprendere la cucina del Ristorante Stazione ad Intragna è la conseguenza di un grande sogno mediterraneo della mia compagna ticinese Eloa e di me.

Ora vi invitiamo a scoprire con noi i tesori delle Centovalli e del Ticino intero.

Benvenuti e buon appetito!

Liebe Gäste

Es freut mich, dass Sie bei uns sind! Der Service wird Ihnen Empfehlungen geben und auf Köstlichkeiten hinweisen, die nicht auf der Karte stehen. Dinge, die ich von meinem «Tour d'horizon» durch renommierte Gastronomiebetriebe mitgenommen habe. Die französische Küche in ihren Grundformen habe ich bereits während meiner Kochausbildung in Saas Fee kennengelernt, später habe ich mein Wissen unter anderem im Baur au Lac in Zürich verfeinert - ohne je zu vergessen, dass meine kulinarischen wie auch sonstigen Wurzeln im Wallis sind. Dass ich nun im Ristorante Stazione in Intragna koche, ist die logische Entwicklung eines mediterranen Traumes, den meine Partnerin Eloa und ich schon seit vielen Jahren träumen. Ich lade Sie herzlich ein, sich mit uns auf die Schätze des Centovallis, ja des ganzen Tessins einzulassen.

Benvenuti e buon appetito!

Yanick Walker

Menu degustazione

Menu Dégustation

Carte Blanche

3 Portate / 3 Gang CHF 79.5

4 Portate / 4 Gang CHF 102.5

Con formaggio / Mit Käse + CHF 16.5

Accompagnamento di Vino

Weinbegleitung

3 Portate/ 3 Gang CHF 31.5

4 Portate/ 4 Gang CHF 42.5

Ogni martedì / Jeden Dienstag

Fegato di vitello "Adriana" con tagliarini, polenta, risotto o rösti a vostra scelta

Kalbsleber "Adriana" mit Tagliarini, Polenta,

Risotto oder Rösti ganz nach Ihrem Wunsch

42.5

Ogni sabato sera / Jeden Samstag Abend

Brasato di Manzo al Merlot con funghi freschi e vostra scelta con tagliarini, risotto o polenta nostrana

Geschmorter Rindsbraten mit Merlot-Sauce und Pilzen,
ganz nach Ihrem Wunsch mit Tagliarini, Polenta oder Risotto

43.5

Tutti i prezzi in CHF I.V.A. 7.7% incl. - Per allergie o intolleranze rivolgersi al personale.

Alle Preise CHF inkl. Mwst.7.7% - Bei Allergien oder Unverträglichkeiten wenden Sie sich an unser Personal.

Apero

	piccolo	grande
Salame nostrano con cipolle all'aceto balsamico Salami nostrano mit Zwiebeln und Aceto Balsamico	19.5	24.5
Prosciutto crudo con sott'aceti Rohschinken mit Essiggemüse	23.5	29.5
Bresaola Ticinese con parmigiano e olio di oliva Tessiner Bresaola mit Parmesan und Olivenöl	27.5	32.5
Piatto «Ticinese» coppa, salame, mortadella, prosciutto crudo, bresaola e formaggio "Tessinerteller", Coppa, Salami, Rohschinken, Mortadella, Bresaola und Käse	26.5	31.5
Variazione di formaggi Auswahl von Tessiner Käse	18.5	23.5

Tutti i prezzi in CHF I.V.A. 7.7% incl. - Per allergie o intolleranze rivolgersi al personale.

Alle Preise CHF inkl. Mwst.7.7% - Bei Allergien oder Unverträglichkeiten wenden Sie sich an unser Personal.

Antipasti / Vorspeisen

Insalata verde Saisonaler Blattsalat	12.5
Insalata con erbette e formaggino Kräutersalat mit Formaggino	16.5
Insalata ai pomodori «Bella Camelia» Tomatensalat «Bella Camelia»	13.5
Battuta di manzo con crema al limone e olio di oliva, rucola e parmigiano Battuta vom Rind mit Zitronen-Olivenölcreme, Rucola und Parmesan	29.5
Salmerino marinato e il suo caviale, timo selvatico, cetriolo ginepro e sedano Gebeizter Saibling, Saiblingrogen, wilder Thymian Gurke, Wachholder und Sellerie	28.5

Zuppe / Suppen

Zuppa al pomodoro Tomatencremesuppe	14.5
---	------

Tutti i prezzi in CHF I.V.A. 7.7% incl. - Per allergie o intolleranze rivolgersi al personale.

Alle Preise CHF inkl. Mwst.7.7% - Bei Allergien oder Unverträglichkeiten wenden Sie sich an unser Personal.

Consommé alla coda di bue con ravioli, midollo e tartufo 19.5
 Ochsenschwanzsuppe mit Ravioli, Knochenmark und Trüffel

Zuppa fredda di piselli con swiss shrimps, menta e "piment d'espelette" 17.5
 Kalte Erbsensuppe mit Swiss Shrimp, Minze und "piment d'espelette"

Paste e risotti

	Antipasto	Secondo
Ravioli del giorno Tagesravioli	22.5	29.5
Gnocchi di patate fatti in casa con erborinato, noci e pera Hausgemachte Kartoffelgnocchi mit Blauschimmelkäse, Walnuss und Birne	19.5	24.5
Spaghettini fatti in casa con Luganiga, zucchine e pomodori secchi Hausgemachte Spaghettini mit Luganiga, Zucchetti und Trockentomaten	24.5	29.5
Risotto ai funghi freschi e pepe della Valle Maggia Risotto mit frischen Pilzen und «Pepe della Valle Maggia»	27.5	34.5

Secondi / Hauptgänge

Piccata "Agnese" di vitello con funghi e risotto 46.5
 Piccata "Agnese" vom Kalb mit Pilzen und Risotto

Cordon bleu con prosciutto cotto e formaggio della Valle Maggia 46.5

Tutti i prezzi in CHF I.V.A. 7.7% incl. - Per allergie o intolleranze rivolgersi al personale.

Alle Preise CHF inkl. Mwst.7.7% - Bei Allergien oder Unverträglichkeiten wenden Sie sich an unser Personal.

con insalata di patate

Cordon Bleu mit Schinken, Maggia Käse und Kartoffelsalat

Galletti al rosmarino con peperonata e arancini 39.5

"Mischtkratzerli" mit Rosmarin, Peperonata und Arancini

Costoletta di maiale 250g con jus al rosmarino e tagliarini fatti in casa 36.5

Schweinskotelett 250g mit Rosmarinjus und hausgemachten Tagliarini

Cavolfiore arrosto con mandorle, lenticchie all'aceto balsamico e crème fraiche 34.5

Gerösteter Blumenkohl mit Mandeln, Crème fraiche und Balsamico Linsen

Lucioperca con carciofi, olive taggiasca, capperi e patate novelle 46.5

Gebatener Zander mit Artischocken, Taggiasca Oliven, Kapern und neuen Kartoffeln

Dolci e Gelati / Dessert und Glace

Dessert del giorno 16.5
Tagesdessert

Fragole al pepe (a partire da 2 persone) p.p.16.5
Pfeffererdbeeren (ab 2 Personen)

Zabaione con gelato alla vaniglia (a partire da 2 persone) p.p.15.5
Zabaione mit Vanille-Eis (ab 2 Personen)

Semifreddo al miele d'Intragna 16.5
Akazien-Honigparfait aus Intragna

Sorbetto alla pera con Williams 14.5
Birnsorbet mit Williams

Tutti i prezzi in CHF I.V.A. 7.7% incl. - Per allergie o intolleranze rivolgersi al personale.

Alle Preise CHF inkl. Mwst.7.7% - Bei Allergien oder Unverträglichkeiten wenden Sie sich an unser Personal.

Sorbetto al limone con Vodka Zitronensorbet mit Vodka	14.5
Gelato alla vaniglia con Nocino Vanille-Eis mit Nusslikör	14.5
1 palina di gelato o sorbetto 1 Kugel Glace oder Sorbet	5.5

Per i piccoli grandi / Für die kleinen Grossen

Spaghettoni fatti in casa al burro Hausgemachte Spaghettoni mit Butter	12.5
Spaghettoni fatti in casa con salsa al pomodoro Hausgemachte Spaghettoni mit Tomatensauce	14.5
Spaghettoni fatti in casa con salsa bolognese Hausgemachte Spaghettoni mit Bolognese-Sauce	16.5
Fettina di vitello impanata con patatine fritte Wiener Schnitzel mit Pommes Frites	21.5

Tutti i prezzi in CHF I.V.A. 7.7% incl. - Per allergie o intolleranze rivolgersi al personale.

Alle Preise CHF inkl. MwSt.7.7% - Bei Allergien oder Unverträglichkeiten wenden Sie sich an unser Personal.

Menu - Speisekarte - Ristorante Stazione Intragna

Tutti i prezzi in CHF I.V.A. 7.7% incl. - Per allergie o intolleranze rivolgersi al personale.

Alle Preise CHF inkl. Mwst.7.7% - Bei Allergien oder Unverträglichkeiten wenden Sie sich an unser Personal.