



*K*östlichkeiten für *A*nlässe




PALADINA
SCHÖNSTE FERIEEN IM TESSIN

Lieber Gast

Wir freuen uns, Ihnen unsere Menuvorschläge unterbreiten zu dürfen. Auf besonderen Wunsch stellen wir Ihnen auch Vorschläge zusammen, die wir der jeweiligen Jahreszeit anpassen.

Gestatten Sie uns, dass wir Sie auf ein paar grundsätzliche Punkte aufmerksam machen:

Menu Besprechung

Rufen Sie uns doch vor Ihrem Besuch an, damit wir genug Zeit einräumen können, um Ihren Anlass in aller Ruhe mit Ihnen zu besprechen.

Aperitif

Wünschen Sie einen Aperitif? Wir bieten Ihnen fast alles, was das Herz begehrt – von der Früchtebowle über unsere hoteleigenen Apfel- und Traubensäfte bis zum weissen Tessiner Barrique-Merlot. Und natürlich dazu je nach Lust und Budget: Apérogebäck wie Canapés, Minipizzas, Chäschi, kleine Sandwiches oder einfach Nüssli und Chips.

Weinangebot

Wir empfehlen Ihnen gerne den passenden Wein zu Ihrem Menu. Wir sind stolz auf die feinen Tropfen, die in unserem Weinkeller lagern. Lassen Sie sich von uns beraten.

Tischordnung

Wünschen Sie Einzeltische, lange Tische, Blocktische – wir beraten Sie gerne.

Gästezahl

Wir sind Ihnen dankbar, wenn Sie uns die genaue Anzahl rechtzeitig bekanntgeben.

Im Übrigen gilt: die mitgeteilte Gästezahl 3 Tage vor dem Anlass ist verbindlich für die Rechnungsstellung.

Lokalitäten

CASA PALADINA

Speisesaal im Erdgeschoss mit Panorama-Fensterfront, bis max. 90 Sitzplätze (Mahlzeiten, Aperitif)

Caffè im Empfangsbereich Rezeption, bis max. 20 Sitzplätze (Aperitif, Stehimbisse, etc.)

Paladina-Terrasse bis max. 120 Sitzplätze (Mahlzeiten, Aperitif)

CASA DIO AIUTA

Sala Rupflin im Dachgeschoss, bis max 120 Sitzplätze bei Konzertbestuhlung (Video & Beamer-Anlage)

CASA DI FAMIGLIA

Sala Multiuso Erdgeschoss bergseits mit Seesicht, bis max. 30 Pers. (Mahlzeiten, Aperitif)

Sala Creativa Erdgeschoss talseits mit Panorama-Sitzplatz, bis max. 30 Pers. (Seminare, Aperitif)

SCHWIMMBAD im Paladina-Park (Aperitif, Stehimbisse)

Von 100 – 2000 Personen?

Planen Sie einen grösseren Anlass? Zögern Sie nicht, uns zu diesbezüglich anzufragen. Vom Festzelt bis Zirkuszelt oder Openair-Tribune - auf unserem 85'000 m2 grossen Gelände ist vieles möglich.

Hochzeiten:

Ein unvergessliches Erlebnis - im Centro Paladina zu heiraten! Gediegene Räumlichkeiten, auserlesene Gerichte, aufmerksame Gastgeber – wir sind für Sie da. Ausserdem: Vom Pastor mit Hochzeitskappelle oder Openair-Trauung auf unserem wunderschönen Gelände, über einen Aperitif auf unserer Panorama-Terrasse mit dezenter Musik bis zum Himmelbettzimmer mit spritzigem Prosecco – überlassen Sie es uns. Wir besorgen Ihnen die gewünschte Atmosphäre.

Übernachtungsmöglichkeiten:

Benötigen Sie oder Ihre Gäste Zimmer? Unser Centro Paladina bietet Ihnen komfortable Zimmer für jedes Budget. Wir wollen Sie nicht nur kulinarisch verwöhnen: ein Besuch bei unseren Eseln, unsere dreifache Wasserrutschbahn, der Spielstall für die Kinder, die Boccia-Bahn – unsere Infrastruktur bietet jedem Gast etwas. Wir freuen uns auf Ihren Besuch!

Zögern Sie nicht, uns für weitere Informationen zu kontaktieren.

Mit gastfreundlichen Grüssen

Hotel Paladina

Mario & Debora Mosimann & Paladina-Team

*B*uffet

Neben dem unten aufgeführten bieten wir auch warme und kalte Buffets an - ganz nach Ihrem Wunsch!

*A*peritivo

Aperitif mit Bowle und Knabbersachen pro Person Fr. 7.- bis Fr. 12.-

Aperitif - nach eigener Wahl

Sandwiches, Canapes, kalte Fleischplatte, Bündnerfleisch, rohes Gemüse, Salzgebäck in verschiedenen Arten, Schinkengipfel, Chäschi, Minipizzas, Panzarotti, etc. Der Preis variiert je nach Auswahl

*K*alte Entrées

| | |
|---|------------------|
| <i>Blattsalat (2-3 Sorten)</i> | <i>Fr. 4.50</i> |
| <i>Kleiner Salatteller mit verschiedenen Salaten (5-6 Sorten)</i> | <i>Fr. 7.—</i> |
| <i>Salat Caprese klassisch</i> | <i>Fr. 10.00</i> |
| <i>Tomatensalat mit Mozzarella-Käse vom Büffel</i> | <i>Fr. 13.00</i> |
| <i>Melone mit Rohschinken</i> | <i>Fr. 13.50</i> |
| <i>Vitello Tonnato</i> | <i>Fr. 12.50</i> |
| <i>Dreierlei geräucherter Fisch garniert (Lachs, Forelle, Schwertfisch)</i> | <i>Fr. 13.50</i> |
| <i>Tessiner-Teller oder Platte</i> | <i>Fr. 15.00</i> |
| <i>Rindscarpaccio mit Parmesan-Hobelspähe und Rucola</i> | <i>Fr. 18.--</i> |
| <i>Lachstartar garniert mit Olivenöl und Zitronensaft</i> | <i>Fr. 15.—</i> |
| <i>Avocado/Crevettencocktail auf Rucola-Bett</i> | <i>Fr. 13.50</i> |

Warme Entrées

| | |
|--|-------------------------|
| <i>Verschiedene Quiches nach Wahl: Käse, Spinat, Zwiebeln und Speck</i> | <i>Fr. 5.50</i> |
| <i>Lauwarmes Gemüsecarpaccio</i> | <i>Fr. 7.50</i> |
| <i>Pfannküchlein nach Saison (Käse, Spargeln, Ricotta, Pilze, Lachs, etc.)</i> | <i>Fr. 8.50 / 10.50</i> |
| <i>Lauwarmer Meeresfrüchtesalat garniert</i> | <i>Fr. 10.00</i> |

Warme Vorspeisen

FLEISCH

| | |
|---|------------------|
| <i>Gefüllte Teigtaschen* an Butter & Salbei</i> | <i>Fr. 15.–</i> |
| <i>Bandnudeln* mit Sauce Bolognese, Carbonara, oder Amatriciana</i> | <i>Fr. 12.50</i> |
| <i>Merlotrisotto mit Tessiner Luganighetta</i> | <i>Fr. 11.50</i> |
| <i>Lasagne</i> | <i>Fr. 13.50</i> |

FISCH

| | |
|--------------------------------------|------------------------------|
| <i>Lachsnudeln*</i> | <i>Fr. 13.--</i> |
| <i>Spaghetti* mit Muscheln</i> | <i>Fr. 13.50 / Fr. 11.--</i> |
| <i>Teigwaren* mit Meeresfrüchten</i> | <i>Fr. 16.--</i> |
| <i>Risotto mit Meeresfrüchten</i> | <i>Fr. 11.–</i> |

...und für die Vegetarier...

| | |
|----------------------------------|------------------|
| <i>Risotto mit Saison Gemüse</i> | <i>Fr. 10.00</i> |
| <i>Gemüselasagne</i> | <i>Fr. 13.50</i> |
| <i>Linguine* Genovese</i> | <i>Fr. 12.00</i> |

** Pasta hausgemacht*

Suppen und Kraftbrühen

Kraftbrühe nature / mit Einlagen

Fr. 5.-- / Fr. 6.50

Minestrone ticinese

Fr. 7.--

Minestra Saisonsuppe

Fr. 7.50

Hauptgang

FISCH

Sankt Petersfisch garniert

Wildreis

Saisongemüse

Fr. 31.50

Thunfisch-Tranche nach Seemannsart

(Olive, Cherrytomaten, Knoblauch, Kräuter)

Kartoffeln glasiert

Saisongemüse

Fr. 40.00

Grillierter oder gedämpfter Lachs

Frische Hollandaise-Sauce

Salzkartoffeln

Saisongemüse

Fr. 28.00

Zanderfilet nach Müllerart

Kreolen Reis

Saisongemüse

Fr. 26.50

FLEISCH

Rindsbraten-Tranchen mit Spinat und Balsamico

Kartoffeln

Saisongemüse

Fr. 40.-

Grillierte Rindsfilet mit bernaise Sauce

Ofenkartoffeln

Saisongemüse

Fr. 45.—

Kalbpiccata nach Milanese Art

Zafranrisotto

Saisongemüse

Fr. 36.-

Kalb carré mit Morcheln-Sauce

Nudeln (hausgemacht)

Saisongemüse

Fr. 43.—

Gebratenes Salbeisteak mit Schinken

nach römischer Art (Kalb oder Schwein)

Safranrisotto

Saisongemüse

Fr. 36.— / Fr. 28.—

*1/2 Hähnchen nach amerikanischer Art grilliert
Wildreis-Timbale
Saisongemüse*

Fr. 34.00.—

*Geschnetzeltes Pouletfleisch orientalisches
Parfumierter Reis
Chinesisches Gemüse*

Fr. 26.—

*Lammcarré provençal
Kartoffelgratin
Saisongemüse*

Fr. 34.—

Weitere Beilagen: Pomme duchesse, Griessgnocchi, Kartoffelstock, Pommes frites. Alle Beilagen sind austauschbar und werden mit drei verschiedenen Gemüsen serviert.

Typische Tessiner Teller

*Rindsbraten an Tessiner Merlot
Butternudeln*
Saisongemüse*

Fr. 29.—

*Kaninchen auf Jägerart
Polenta nach Wahl
Gemischtes Gemüse*

Fr. 24.50

*Kalbshaxen gremolata
Safranrisotto
Saisongemüse*

Fr. 31.—

*Zanderfilet "Lugano"
Wildreis
Saisongemüse*

Fr. 28.—

Hit's nicht nur für Vegis...

*Risotto alla tête-de-Moine
mit Birnen und Nüssen*

Fr. 12.50

*Risotto alla trevisana
mit rotem Chicoré und Cherrytomaten*

Fr. 11.—

Gemüselasagne

Fr. 13.50

Öhrchen-Teigwaren (hausgemacht) an Rahmsauce
mit Zucchini und Parmesan*

Fr. 12.50

Spaghettata (hausgemacht)
mit 4 – 5 verschiedenen Saucen*

Fr. 25.—

Nudelbuffet (hausgemacht)
mit 4 – 5 verschiedenen Saucen*

Fr. 25.—

**Teigwaren sind hausgemacht / Teigwaren und Risotto auch als Vollkorn möglich*

Menu Vorschläge

VEGI VORSCHLAG

Lauwarmes Gemüsecarpaccio
* * *

Garnierte Tomatencrèmesuppe
* * *

Risotto alla Tête-de-Moine
mit Birnen und Nüssen
* * *

Früchtekorb

CHF 36.50

LOKALE SPEZIALITÄTEN

Kürbiscrèmesuppe
* * *

Kalbshaxe gremolata
Tessiner Polenta mit Saisongemüse
* * *

Halbgefrorenes Kastanieneis hausgemacht
Schokoladensauce mit Rum

CHF 44.50

FÜR FISCHLIEBHABER

Dreierlei geräucherter Fisch garniert
* * *

Bandnudeln

Gratiniertes St.Petersfilet
Wildreis

Dreierlei Saisongemüse
* * *

Halbgefrorenes mit Honig und Kastanien
Zitrussauce

CHF 69. —

FÜR DIEJENIGEN, DIE MEHR WOLLEN

Avocado Crevettencocktail auf

Rucolabett

** * **

Kraftbrühe mit Sherry

** * **

Kalbskarreebraten mit Morchelsauce

Hausgemachte Nudeln

Saisongemüse

** * **

Schokoladenduet

CHF 63.50

Schinken & Melonen

Rindsfilet grilliert

Béarnaisesauce

Ofenkartoffeln und Saisongemüse

Himbeercrèmeschnitte

CHF 56.–

Rindscarpaccio mit Rucola und Grana

Spargelcrèmesuppe

Bandnudeln mit Lachs

Tranchen Hühnerfleisch

Wildreis

Saisongemüse

Erdbeertorte

CHF 72.50

*D*esserts

AUF DEM TELLER:

Eisbecher (siehe Glacekarte)
Hausgemachte Tortenauswahl
Tiramisù, Schokoladen Torte,
Riesen-Crème-Schnitte... *Fr. 5.50 / Stück*

Panna cotta ticinese
Mit verschiedenen Saucen (Schokoladen- oder Früchtesauce) *Fr. 7.50*

Hausgemachtes Parfait garniert
mit Marroni, Waldbeeren, Erdbeeren, Honig *Fr. 7.50*

Crema catalana
Spezialität vom Chef *Fr. 8.00*

Frischer Fruchtsalat *Fr. 6.50*
mit 1 Kugel Eis *Fr. 7.50 - 12.00*

Käseteller
(4-5 Sorten) *Fr. 10.50*

BUFFETS:

Käse-Auswahl *Fr. 12.—*

Dessertbuffet
ca. 8 verschiedene Angebote *Fr. 18.-- / Pers.*

Gemischtes Buffet
Gebäcke, Käse, Früchte *Fr. 24.—*