Aperitivi

Degustazione Gin & Tea by Villa Carona	CHF 9.00
Gin Tonic “Botanical Garden”	CHF 14.00
Aperol / Campari Spritz / Hugo	CHF 14.00
Americano / Negroni	CHF 18.00
Bloody Mary	CHF 18.00
Kir Royale	CHF 19.50
Campari/Cynar Orange	CHF 12.00
Campari Soda	CHF 8.00
Martini bianco	CHF 8.00
Tio Pepe Sherry	CHF 8.00
San Bitter (analcolico) rosso	CHF 7.00

Antipasti

Composizione d'insalata verde *CHF 10.50*
Komposition von verschiedenen grünen Blattsalaten
Composition de différentes salades vertes à feuilles
Composition of various green leafy salads

Insalata mista *CHF 12.50*
Bunt gemischter Salat
Salade mêlée
Mixed salad

Insalata di foglie novelle con frutta secca, verdure croccanti, uovo sodo e condimento all'agro di lamponi *CHF 17.00*
Zarter Blattsalat mit Trockenfrüchten, knackigem Gemüse, gekochtem Ei und süss-saurem Himbeerdressing
Salade de feuilles avec fruits secs, légumes croquants, œuf dur et vinaigrette acidulée à la framboise
Tender leaf salad with dried fruit, crunchy vegetables, boiled egg and typical raspberry dressing

Lo spinoso

Crema di topinambur, carciofo sardo alla romana, zincarlin e riso nero soffiato *CHF 24.00*
Topinamburcrème, sardische Artischocke nach römischer Art, Zinkarlin-Käse und schwarzer Puffreis
Crème de topinambour, artichaut de Sardaigne à la romaine, fromage zincarlin et riz noir soufflé
Jerusalem artichoke cream, Sardinien artichoke Roman style, zincarlin cheese and puffed black rice

Profumi siciliani

Carpaccio di gambero rosso di Mazara, maionese al pistacchio, arancia e terra d'olive nere *CHF 28.00*
Carpaccio von roten Mazara-Garnelen, Pistazienmayonnaise, Orange und feingeschnittene getrocknete schwarze Oliven
Carpaccio de crevettes rouges de Mazara, mayonnaise à la pistache, orange et crumble d'olive noire
Carpaccio of Mazara red prawns, pistachio mayonnaise, orange and black olive crumble

Jamon e burrata

Veli di "Jamon Cebo Iberico" con burratina, focaccia tostata e pomodoro montato *CHF 30.00*
Feingeschnittener «Cebo Iberico»-Schinken mit Burratina, geröstete Focaccia und aufgeschäumte Tomate
Voiles de Jambon "Cebo Iberico" avec burratina, focaccia grillée et mousse de tomates
Veils of "Cebo Iberico" ham with burratina, toasted focaccia and tomato foam

Manzo e…manzo

Battuta di manzo svizzero con il suo midollo caramellato, maionese alla senape e foglie d'ostrica *CHF 27.00*
Schweizer Rinds-Tatar mit seinem karamellisierten Mark, Senfmayonnaise und Austernblättern
Tartare de bœuf suisse avec sa moelle caramélisée, mayonnaise à la moutarde et feuilles d'huîtres
Swiss beef tartare with caramelised marrow, mustard mayonnaise and oyster leaves

Foie gras

Terrina di foie gras d'anatra al cioccolato fondente 70%, purea di mela speziata e pan brioches caldo *CHF 34.00*
Entenstopfleberterrine mit 70%iger Zartbitterschokolade, gewürztes Apfelpüree und warmes Brioche-Brot
Terrine de foie gras de canard au chocolat noir 70%, purée de pommes aux épices et pain brioché chaud
Terrine of duck foie with 70% dark chocolate, spiced apple puree and warm brioche bread

Primi piatti

Vegetariano chic

Vellutata d'asparagi verdi, formaggio fresco, tuorlo d'uovo e crumble alla farina bona *CHF 23.00*
Grüne Spargelcrèmesuppe, Frischkäse, Eigelb und Bona-Mehl-Streusel
Velouté d'asperges vertes, fromage frais, jaune d'œuf et crumble de farine Bona
Cream of green asparagus soup, cream cheese, egg yolk and Bona flour crumble

100% Mare

Tagliolino all'uovo al sugo di triglia in guazzetto di datterino rosso passato e spuma di finocchio *CHF 26.00*
Eiernudeln mit Rotbarschsauce in einem «Guazzetto» aus pürierten roten Datteln und Fenchelmousse
Nouilles aux œufs avec une sauce au rouget dans un «guazzetto» de purée de dattes rouges et de mousse de fenouil
Egg noodles with red mullet sauce in a «guazzetto» of mashed red dates and fennel mousse

Il Toscano

Ravioli ripieni di pappa al pomodoro con fonduta di parmigiano Vacche Rosse, olive taggiasche e pinoli *CHF 26.00*
Ravioli gefüllt mit "Pappa al pomodoro", geschmolzener Parmesan von der roten Kuh, Taggiasche-Oliven und Pinienkernen
Raviolis farcis à la "pappa al pomodoro", fondue de parmesan de la vache rouge, olives taggiasche et pignons de pin
Ravioli filled with "Pappa al pomodoro", red cow parmesan fondue, taggiasche olives and pine nuts

Agnello 24 ore

Eliche di Gragnano selezione "Gentile", al ragù d'agnello sfilacciato, crema di zucca e caffè *CHF 25.00*
«Eliche di Gragnano»-Pasta Selektion "Gentile», mit Lammragout, Kürbis-Crème und Kaffee
Pâtes sélection Eliche di Gragnano «Gentile», avec ragoût d'agneau, crème de potiron et café
Eliche di Gragnano 'Gentile' selection, with lamb ragout, pumpkin cream and coffee

Origini

Risotto Carnaroli mantecato al burro acido, ossobuco di vitello sfilacciato e spuma di midollo e zafferano *CHF 28.00*
(min. per 2 persone, disponibile al servizio serale) *p.p.*
Mit Butter verfeinertes Carnaroli-Risotto, vom Knochen ausgelöstes zerkleinertes Kalbs-Ossobuco und Mousse vom Knochenmark mit Safran
(mindestens für 2 Personen, erhältlich beim Abendservice)
Risotto Carnaroli au beurre acidulé, ossobuco de veau effiloché et mousse de moelle et de safran
(min. pour 2 personnes, disponible au service du soir)
Carnaroli risotto whipped with sour butter, shredded veal ossobuco and mousse of marrow and saffron
(min. for 2 people, available at evening service)

Secondi piatti

di terra e mare

Mr. Angus

Filetto di manzo Swiss Prime, scaloppa di foie gras d'anatra, rosti di patate e chutney di cipolla *CHF 56.00*
Filet vom Swiss Prime Rind, Entenstopfleberschnitzel, Kartoffelrösti und Zwiebelchutney
Filet de bœuf Swiss Prime, escalope de foie gras de canard, rosti de pommes de terre et chutney d'oignons
Swiss Prime beef fillet, duck foie gras escalope, potato rosti and onion chutney

Il Selvatico

Suprema e coscia di piccione ripiena, spinaci al burro, terrina di patate e salsa perigourdine *CHF 52.00*
Brust und Keule von gefüllter Taube, Butterspinat, Kartoffelterrine und Perigourdine-Sauce
Suprême et cuisse de pigeon farci, épinards au beurre, terrine de pommes de terre et sauce périgourdine
Supreme and leg of stuffed pigeon, butter spinach, potato terrine and perigourdine sauce

Merluzzo in Oriente

Filetto di black cod cotto in CBT al miso, spuma di patate al rafano e riduzione di soia *CHF 49.00*
Bei niedriger Temperatur gegartes schwarzes Kabeljaufilet mit Miso, Meerrettich-Kartoffelmousse und Sojareduktion
Filet de cabillaud noir cuit à basse température avec miso, mousse de pommes de terre au raifort et réduction de soja
Black cod fillet cooked at low-temperature with miso, horseradish potato mousse and soya reduction

Sogliola alternativa

Spiedino di sogliola grigliata, salsa alle mandorle, gel di limone salato e rucola selvatica *CHF 49.00*
Gegrillter Seezungenspieß, Mandelsauce, Salz-Zitronen-Gel und wilder Rucola
Brochette de sole grillée, sauce aux amandes, gel de citron salé et roquette sauvage
Grilled sole skewer, almond sauce, salted lemon gel and wild rocket

E che cavoli…

Variazione di cavolfiore, uovo cotto in bassa temperatura ed erba cipollina *CHF 28.00*
Variation von Blumenkohl, bei niedriger Temperatur gegartes Ei und Schnittlauch
Variante de chou-fleur, œuf cuit à basse température et ciboulette
Variation of cauliflower, egg cooked at low temperature and chives

Specialità la Sosta 2024

Cordon bleu di vitello svizzero farcito con contorni dedicati *CHF 45.00*
(Chiedi informazioni al nostro personale di sala, ripieno e contorni cambiano in base alla stagionalità)
Gefülltes Schweizer Kalbs-Cordon Bleu mit seinen Beilagen
(Füllung und Beilagen wechseln je nach Saison, fragen Sie bitte unsere Servicemitarbeiter)
Cordon bleu de veau suisse farci avec ses garnitures
(la farce et les garnitures changent selon la saison, veuillez demander à notre personnel de service)
Stuffed Swiss veal cordon bleu with its side dishes
(Stuffing and side dishes change according to the season, please ask our service staff)

OFYR - Griglia da tavolo

Tutti i giorni su prenotazione. Si prega di prenotare con 24 ore di anticipio.
È possibile una sola variante per griglia (si fa eccezione per vegetariani).
Täglich auf Vorbestellung bis spätestens 24 Stunden vor Reservation.
Pro Grill eine Variante möglich (für Vegetarier, fragen Sie bitte unsere Mitarbeiter).
Tous les jours sur réservation. Veuillez réserver 24 heures à l'avance. *Une variante possible par gril (une exception est faite pour les végétariens).*
Every day by reservation. Please book 24 hours in advance. One variant possible per grill (except for vegetarians).

L'OFYR Tabl'O è la griglia da tavolo ideale per preparare piatti sani e deliziosi per 2-6 persone.

Griglia Ticinese

Luganighetta ticinese, costolette di maiale, filetti di pollo, pancia di maiale
CHF 49.00 a persona

Griglia Gourmet

Filetto di manzo Angus, lombo di vitello svizzero, costolette di agnello irlandese, filetto di maiale svizzero
CHF 68.00 a persona

Griglia vegetariana

Selezione di verdure di stagione, burger vegano, scaloppa di quorn, tomino - *CHF 39.00 per persona*

Griglia Ticinese

Tessiner Luganighetta, Schweinefleischrippchen, Hühnerfilets, Schweinebauch
CHF 49.00 pro Person

Griglia Gourmet

Angus Rindsfilet, Lende vom Schweizer Kalb, Irische Lammkoteletts, Schweizer Schweinefilet
CHF 68.00 pro Person

Griglia vegetariana

Auswahl von Gemüsen der Saison, Veganer-Burger, Quornschnitzel, Tominokäse – CHF 39.00 pro Person

Griglia Ticinese

Luganighetta ticinese, pork ribs, chicken fillets, pork belly
CHF 49.00 per person

Griglia Gourmet

Angus beef fillet, Swiss veal loin, Irish lamb chops, Swiss pork fillet
CHF 68.00 per person

Griglia vegetariana

Selection of seasonal vegetables, vegan burger, quorn cutlet, tomino cheese
CHF 39.00 per person

Tutti i nostri menu alla griglia includono: selezione di verdure di stagione, patate arrosto, insalata mista e salse di accompagnamento.
Alle unsere Grill-Menüs enthalten eine Gemüseauswahl der Saison, Bratkartoffeln, gemischter Salat und begleitende Saucen.
Tous nos menus grillades comprennent une sélection de légumes de saison, des pommes de terre rôties, une salade mixte et des sauces d'accompagnement.
All our grill menus contain a selection of seasonal vegetables, roast potatoes, mixed salad and accompanying sauces.

Wine and dine

Menu di 7 portate a soppresa dello chef con vini di accompagnamento
da CHF 175.00 a persona
nella nostra cantina dei vini.

7-Gang-Überaschungsmenu von unserem Küchenchef mit begleitenden Weinen
ab CHF 175.00 pro Person in unserem Weinkeller.

Menu du chef à 7 plats avec vins d'accompagnement à partir de CHF 175.00 par personne dans notre cave à vin.

7-course Surprise menu from our chef de cuisine with accompanying wines
from CHF 175.00 per person in our wine cellar.

...e per concludere...

Dessert

Torta di mele

La nostra interpretazione della torta di mele scomposta *CHF 15.00*
Unsere Interpretation von Apfel und Kuchen
Notre interprétation de la tarte aux pommes
Our interpretation of apple pie

Il classico

Tiramisu con savoiardi al caffè e Marsala *CHF 14.00*
Tiramisu mit Kaffee und Marsala-Biskuit
Tiramisu au café et biscuits au Marsala
Tiramisu with coffee biscuits and Marsala

Goloso

Tortino soffice al cioccolato fondente con gelato cremoso al fior di latte e salsa ai frutti di bosco *CHF 15.00*
Luftiger Kuchen aus dunkler Schokolade mit cremigem Fior di Latte-Eis und Waldbeerensauce
Gâteau moelleux au chocolat noir avec glace crémeuse fior di latte et sauce aux baies de bois
Soft dark chocolate cupcake with creamy fior di latte ice cream and wild berries sauce

Assiette di Formaggi

Selezione di formaggi pregiati ticinesi e italiani, miele, chutney e pan brioches alla frutta secca ***grande, 5 qualità*** *CHF 22.00*
Auswahl an feinen Tessiner und italienischen Käsesorten, Honig, Chutney und Trockenfruchtbrioches ***piccolo, 3 qualità*** *CHF 18.00*
Sélection de fromages fins tessinois et italiens, miel, chutney et brioches aux fruits secs
Selection of fine Ticino and Italian cheeses, honey, chutney and dried fruit pan brioches

Calendario delle specialità Ristorante La Sosta 2024

19.03.2024	**Menu per la Festa del papà**
31.03.2024	**Menu di Pasqua**
Primavera 2024	**Rassegna asparagi bianchi** *Weisse Spargel Spezialitäten* White asparagus specialities
12.05.2024	**Menu Festa della mamma**
Estate 2024	**Spettacolo della griglia "OFYR"** *"OFYR" Grill-Show* "OFYR Grill Show
01.08.2024	**Festa Nazionale Svizzera** **Menu à-la-carte**
Settembre 2024	**Festival dei funghi porcini** *Steinpilzfestival* Porcini mushrooms festival
Settembre e ottobre	**Tempo di selvaggina** *Wildspezialitäten* Game specialities
Ottobre e novembre	**Profumo di tartufo bianco** *Weisse Trüffel-Spezialitäten* White truffle specialities
Da 01.12. al 26.12.2024	**Magia del Natale** *Weihnachtszauber* Magical Christmas
25.12.2024	**Menu pranzo Natalizio** *Weihnachtsmenu mittags* Christmas Menu Lunch

Celebrazioni

Feste di famiglia, cene aziendali o semplicemente un incontro sociale in un'atmosfera accogliente sono solo alcuni esempi di come potete essere coccolati al Ristorante La Sosta. Vi abbiamo dato una buona idea? Allora contattateci.

Se volete dare alla vostra festa fino a 60 persone un ambiente molto personale, potete riservare il nostro Ristorante La Sosta completamente per i vostri ospiti. Saremo lieti di organizzare la vostra festa secondo i vostri desideri e di renderla un'esperienza indimenticabile per voi e i vostri ospiti.

Feierlichkeiten

Ob Familienfeierlichkeiten, Firmenessen oder einfach ein geselliges Beisammensein in gemütlicher Runde sind nur einige Beispiele, sich bei uns im Ristorante La Sosta verwöhnen zu lassen. Haben wir Sie auf eine gute Idee gebracht? Dann zögern Sie nicht und fragen Sie uns.

Möchten Sie Ihrer Feierlichkeit bis zu 60 Personen einen ganz persönlichen Rahmen geben, können Sie unser Ristorante La Sosta komplett für Ihre Gäste reservieren.
Wir würden uns sehr freuen, Ihre Festlichkeit nach Ihren Wünschen zu organisieren und für Sie und Ihre Gäste zu einem unvergesslichen Erlebnis werden zu lassen.

Magia del Natale *** Weihnachtsmagie

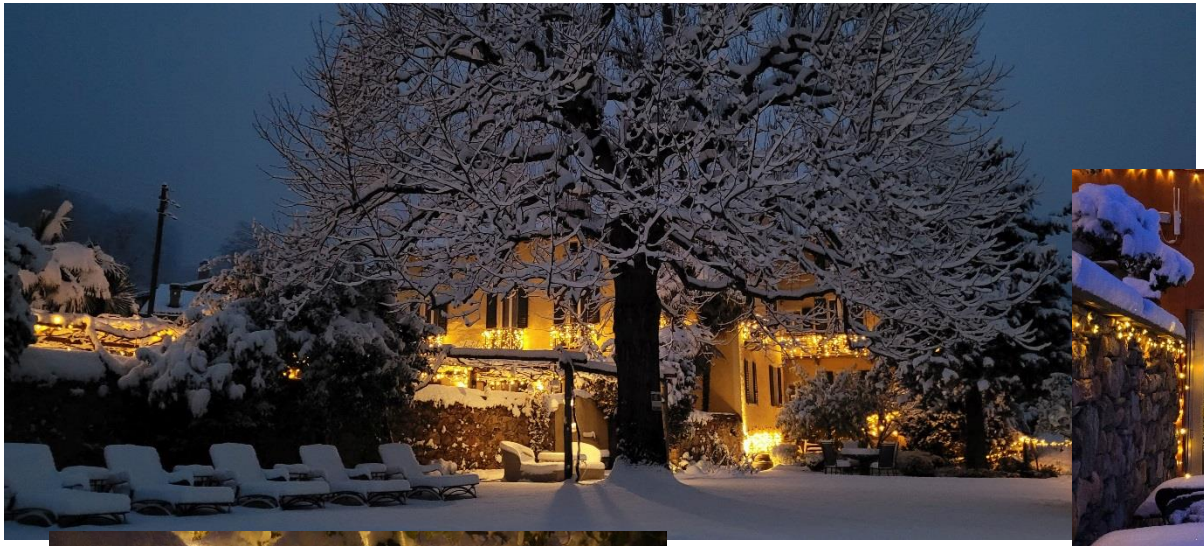
Magie de Noël *** Magical Christmas

Siamo lieti di darvi il benvenuto nel nostro magico natale dal 1° dicembre al 25 dicembre 2024.

Wir freuen uns sehr, Sie wieder ab dem 1. Dezember bis zum 25. Dezember 2024 zu unserer Weihnachtsmagie begrüssen zu dürfen.

Nous sommes ravis de vous accueillir pour notre Noël magique du 1 dicembre au 25 décembre 2024.

We are delighted to welcome you to our magical Christmas from 1st December until 25th December 2024.



la sosta
ristorante

Tutti giorni i nostri prodotti vengono preparati freschi.
Se non vi sono eventuali annotazioni, i nostri prodotti sono esclusivamente scelti da aziende locali certificate. I nostri prezzi comprendono 8.1% di IVA.

Azienda & provenienza:

Carne e salumi:	*CH, IT, Francia, Ungheria, Nuova Zelanda, Spagna*
Pesce:	*Filippine, Mediterraneo, Olanda, Atlantico, Mare del Nord*
Formaggio:	*CH, IT*
Verdura & Frutta:	*IT, CH*

vegetariano – *vegetarisch* – végétarien - vegetarian
senza glutine – *glutenfrei* - sans gluten - glutenfree

Per richieste speciali (vegano, allergie) chiediamo di rivolgervi al nostro staff di servizio.
Für besondere Wünsche (vegan, Allergien, etc.) wenden Sie sich bitte an unsere Servicemitarbeiter.
Pour les demandes spéciales (végétalien, allergies), veuillez contacter notre personnel de service.
For special requests (vegan, allergies) please contact our service staff.

Un po' di storia della Villa Carona...

Durante il 1781 Villa Carona fu costruita dalla famiglia Andreoli di Milano, come residenza estiva, e fu da loro utilizzata per circa cento anni.

Questa casa patrizia si trova nel nucleo storico del paese di Carona, ed è attorniata dalle antiche dimore di artisti locali, quali gli Scala, i Petrini, i Solari e i Casella, solo per citarne alcuni. Queste famiglie contribuirono alla realizzazione di opere pittoriche nel Cremlino, nel Duomo di Milano e in molti altri monumenti di fama mondiale, e naturalmente c'è traccia del loro passaggio sia nel paese di Carona che all' interno della residenza Villa Carona.

Durante la metà del secolo scorso, in seguito al matrimonio con un rappresentante della famiglia Scala, Villa Carona fu divisa in due parti e vennero aggiunti il bellissimo giardino e la cantina, che formano la struttura tutt' ora esistente.

L' ultimo rappresentante della famiglia Scala che abitò a Villa Carona era un ingegnere ferroviario che durante il semestre estivo costruiva ferrovie in argentina, e nella seconda metà dell'anno risiedeva a Villa Carona.

Nel 1951 Villa Carona fu trasformata in un hotel. Ulteriori ristrutturazioni ebbero luogo nel 1969 e nel 1990 senza però modificare quell'aspetto particolare e romantico che possiede attualmente. Villa Carona è oggi un raffinato ed elegante Hotel a tre stelle a conduzione familiare, una piccola oasi di benessere.

Ein bisschen Geschichte der Villa Carona…

Etwa 1781 wurde die Villa Carona von der reichen Unternehmerfamilie Andreoli aus Mailand als Sommerresidenz erbaut, um für fast 100 Jahre der Sommerhitze der Grossstadt zu entfliehen.

Dieser Patrizierbesitz liegt am Dorfrand, flankiert von historisch bedeutenden Häusern berühmter Caroneser Künstlerfamilien wie Scala, Petrini, Solari und Casella, um nur einige davon zu nennen. Diese Familien sind es, die den Kreml, den Mailänder Dom und viele weltberühmte Kunstdenkmäler entscheidend mitgeprägt haben – auch die Villa Carona und das Dorf, welches sie umgibt.

Durch Heirat in die Scala-Dynastie Mitte des letzten Jahrhunderts, wurde die Villa zweigeteilt; der schöne grosse Garten, die Keller – die jetzige Struktur erstellt.

Der letzte Scala-Bewohner der Villa Carona war Eisenbahningenieur, baute im Sommerhalbjahr in Argentinien Eisenbahnen und lebte das zweite Halbjahr (wieder im Sommer) im schönen Carona.

*1951 wurde das Haus zum Hotel umgebaut und 1969 sowie 1990 ein zweites resp. ein drittes Mal umstrukturiert, ohne ihm jedoch die spezielle Romantik zu nehmen. Es ist heute ein gepflegtes, schönes Familien-Hotel der 3*** Kategorie, eine kleine Wohlfühloase vor den Türen Luganos.*