

Bistrò Tre Palme (11:00-18:30)

Entrées / Appetizers

Tartare de bœuf (CH) sur pain de la Maggia 🍷🌿🍷
Beef tartare (CH) on Maggia bread

80g small CHF 26.00
140g big CHF 39.00

Salade mixte de saison avec une vinaigrette au choix 🌿🍷🌿
Mixed seasonal salad with your choice of dressing

CHF 14.00

“Bruschetta” 🌿🍷🌿

Pain typique de la vallée de Maggia aux tomates et à la tapenade d'olives
Local Valle Maggia bread with tomatoes and olive tapenade

CHF 15.00

Minestrone Ticinese 🌿🍷🌿

Potée tessinoise aux pommes de terre, légumes et haricots
Ticino-Style Soup with Potatoes, Vegetables, and Beans

CHF 16.00

Pasta & Risotto

Risotto aux cèpes rehaussé de poivre de la Valle Maggia 🍷🌿🍷
Porcini Mushroom Risotto Flavored with Valle Maggia Pepper

CHF 24.00

Spaghetti / Tagliatelle an Tomato-, Pesto-, Bolognese-, Aglio & Olio Sauce 🍷🌿🍷

CHF 20.00

Gnocchi à la crème de potiron et aux lardons fumés
Gnocchi with Pumpkin Cream and Strips of Smoked Bacon 🍷🌿🍷

CHF 28.00

Plats principaux / Main Courses

Rôti de sanglier au poivre accompagné de spätzli de chou rouge et de pommes cuites,
Wild Boar Pepper with Spätzli, Red Cabbage, and Boiled Apples 🍷🌿🍷

CHF 40.00

Ossobuco de veau (CH) accompagné de « gremolata »
et de risotto au safran 🍷🌿🍷

CHF 46.00

Veal Ossobuco (CH) with “Gremolata” and Saffron Risotto

Omble chevalier (UE) à la sauce au vin blanc, accompagné de purée
de pommes de terre et d'artichauts

CHF 44.00

Lake char (EU) in white wine sauce with mashed potatoes and artichokes 🍷🌿🍷



Snacks

“Caesar Salat”

Salade verte au poulet ou crevettes sautées aux tomates
Grana Padano, croûtons et vinaigrette au choix
*Caesar Salad with shredded chicken or seared shrimp, tomato,
Parmesan, bacon, and dressing*

CHF 25.00

Salade d'endives à l'orange, à la feta, aux noix et au fenouil frais

Endive and Orange Salad with Feta, Nuts, and Fresh Fennel

CHF 23.00

“Tobler Club Sandwich”

Tartine garnie de lamelles de poulet panées (UE), de tomates, de lardons et d'un œuf,
Salade, mayonnaise, frites
Toast with breaded chicken, tomatoes, pancetta, salad, egg, and mayonnaise, French fries

CHF 30.00

Pouletnuggets (EU) & Pommes

CHF 18.00

Portion Pommes frites

CHF 9.00

Pinsa “Margherita” or “Prosciutto funghi”

CHF 21.00/ CHF 26.00

Pinsa à la sauce tomate, mozzarella, huile d'olive et basilic
Pinsa with tomato sauce, mozzarella, olive oil, and basil

Tobler Burger

CHF 36.00

Burger au bœuf ou au porc avec fromage, tomates, cornichons, oignon, pancetta et frites
Beef or pork burger with cheese, tomatoes, gherkins, onion, pancetta and chips

Assiette tessinoise avec charcuterie, fromage d'alpage pain aux poires et moutarde aux figues

CHF 28.00

A Ticino-style platter with local cold cuts, alpine cheeses, pear bread, and fig compote

Dessert

Gâteaux du jour

Cake of the Day

CHF 8.00

Glace ou sorbet au choix (par boule)

Ice cream or sorbet of your choice (per scoop)

CHF 4.00

Vermicelles à la meringue et à la crème - *Vermicelli with Meringue and Cream*

CHF 14.00

Hotel Tobler Iced Coffee

CHF 14.00



Legende: Local  Vegi  Allergenic 

Allergene// Allergeni// Allergens

Für Informationen wenden Sie sich an unser Servicepersonal

Per informazioni rivolgersi al nostro personale di servizio

For information please ask our service team

Fleischherkunft// Origine della carne// Origin of meat

Rind// manzo// beef – CH, EU, AU

Kalb// vitello// veal – CH

Schwein// maiale// pork – CH, EU

Geflügel// pollame// chicken – CH und EU

Fischherkunft// Origine del pesce// Origin of fish

CH, EU, Mediterranean Sea FAO37, East Atlantic FAO 27// Islanda & IT

Garnelen// Gamberi// Prawns – Vietnam farm certified

