



# *Köstlichkeiten für Anlässe*





# PALADINA

ALBERGO PALADINA PURA

6984 Pura - Tel. +41(0)91 611 20 00 - mail@paladina.ch

## 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:*

### *Menubesprechung*

*Rufen Sie uns doch vor Ihrem Besuch an, damit wir genug Zeit einräumen können, um Ihren Anlass in aller Ruhe 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, Chäschüechli, kleine Sandwiches oder einfach Nüssli und Chips.*

### *Weinangebot*

*Wir empfehlen Ihnen gerne den passenden Wein zu Ihrem Menu. Ein wenig stolz sind wir schon 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.*

### *Gäitezahl*

*Wir sind Ihnen dankbar, wenn Sie uns die genaue Anzahl rechtzeitig bekanntgeben.  
Im übrigen gilt: die mitgeteilte Gäitezahl 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)*
- Soggiorno** *separater Wohnraum im Empfangsbereich, bis max. 20 Sitzplätze (Kleine Mahlzeiten, Caffè, Besprechungen)*

## **CASA DIO AIUTA**

- Sala Ruppflin** *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 m<sup>2</sup> 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*

*Albergo Centro Paladina, Pura*

*Mario & Debora Mosimann-Stilli & Paladina-Team*

## *A*peritivo

### *Aperitif*

*mit Bowle und Knappersachen*

*pro Person Fr. 7.- bis Fr. 12.-*

### *Aperitif - nach eigener Wahl*

*Sandwiches, Canapes, kalte Fleischplatte, Bündnerfleisch, rohes Gemüse, Salzgebäck in verschiedenen Arten, Schinkengipfel, Chäschüechli, Minipizzas, Panzarotti, etc.*

*Der Preis variiert je nach Auswahl*

## *K*alte Entrées

*Blattsalat (2-3 Sorten)*

*Fr. 4.50*

*Kleiner Salatteller mit verschiedenen Salaten*

*Fr. 7.-*

*Mimosasalat*

*Nüsslisalat mit gehacktem Ei*

*Fr. 6.50*

*Kaltes Buffet Paladina*

*Rohschinken, Salami, Coppa, kalte Kalbsbraten-Tranchen mit Thunfischsauce, eingelegtes Gemüse, Oliven, 4-5 Salate*

*Fr. 16.-*

*Mit Käse-Auswahl*

*Fr. 21.-*

*FÜR DIEJENIGEN, DIE MEHR WOLLEN...*

*Rindscarpaccio*

*mit Parmesan-Hobelspähe und Rucola*

*Fr. 15.-*

*Lachstartar garniert*

*mit Olivenöl und Zitronensaft*

*Fr. 12.-*

*Avocado/Crevettencocktail auf Rucola-Bett*

*Fr. 12.50*

## Warme Entrées

### *Verschiedene Quiches*

*Käse, Spinat, Zwiebeln und Speck*

*Fr. 5.50*

*Muscheln "Napoletana"*

*Fr. 8.50*

*Muscheln nach Seemannsart*

*Fr. 6.50*

*Lauwarmes Gemüsecarpaccio*

*Fr. 7.50*

## Suppen

*Kraftbrühe nature / mit Einlagen*

*Fr. 4.- / Fr. 5.50*

*Minestrone ticinese*

*Fr. 6.-*

*Minestra di stagione*

*zum Beispiel: Pilzcrèmesuppe, Tomatensuppe,  
Kürbiscremesuppe*

*Fr. 6.50*

## Warme Vorspeisen

### *FISCH*

*Lachsnudeln*

*Fr. 12.-*

*Spaghetti mit Muscheln*

*Fr. 12.50 / Fr. 10.-*

*Teigwaren mit Meeresfrüchten*

*Fr. 14.-*

*Risotto mit Meeresfrüchten oder Steinpilzen*

*Fr. 8.50*

*Teigwaren an Basilikumsauce*

*Fr. 10.-*

### *FLEISCH*

*Cannelloni mit Spinat und Quark*

*Fr. 10.50*

*Zweifarbige Tortelloni mit zwei Saucen*

*Fr. 8.-*

*Spaghettata (hausgemacht) mit verschiedenen Saucen*

*Fr. 22.-*

*Lasagne all' Emiliana*

*Fr. 12.50*

# Hauptgang

## FLEISCH

### **Rindsbratenscheiben mit Spinat**

neue Kartoffeln

Saisongemüse

Fr. 40.-

### **Entrecôte café-de-Paris**

Ofenkartoffeln / Pommes frites

Saisongemüse

Fr. 34.-

### **Kalbskoteletten mit Morcheln**

Spätzli

Saisongemüse

Fr. 34.-

### **Kalb carré an Trüffelgeschmack**

Nudeln (hausgemacht)

Saisongemüse

Fr. 33.-

### **Gebratenes Salbeisteak mit Schinken**

nach römischer Art (Kalb oder Schwein)

Safranrisotto

Saisongemüse

Fr. 28.50 / Fr. 22.-

### **Piccata alla milanese (Schweinefilet)**

Spaghetti (hausgemacht) an Tomatensauce

Saisongemüse

Fr. 25.-

### **Geschmetzeltes Pouletfleisch orientalisches**

Parfümierter Reis mit Pinienkernen und Sultaninen

Chinesisches Gemüse

Fr. 25.-

### **Kaninchen auf Jägerart**

Weisse Polenta

Gemischtes Gemüse

Fr. 23.-

### **Lamm carré provençal**

Kartoffelgratin

Saisongemüse

Fr. 26.-

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

## 7 *ypische Tessiner Teller*

### *Rindsbraten an Merlot Morchelsauce*

*Tessinerpolenta*

*Saisongemüse*

*Fr. 29.-*

### *Tessiner Schinken im Brotteig*

*Kartoffelgratin*

*Saisongemüse*

*Fr. 28.50*

### *Kalbshaxen gremolata*

*Safranrisotto*

*Saisongemüse*

*Fr. 29.50*

### *Zanderfilet "Lugano"*

*Reis "multicolor"*

*Saisongemüse*

*Fr. 30.00*

## Hit's nicht nur für Vegis...

### *Risotto alla tête-de-Moine*

*mit Birnen und Nüssen*

*Fr. 13.50*

### *Risotto alla travesana*

*mit rotem Chicoré und Cherrytomaten*

*Fr. 12.-*

### *Lasagne di verdura*

*Gemüselasagne*

*Fr. 15.-*

### *Hartweizengriesspasta (hausgemacht) an Rahmsauce*

*mit Zucchetti und Parmesan*

*Fr. ?*

### *Spaghettata (hausgemacht)*

*mit 4 – 5 verschiedenen Saucen*

*Fr. 25.-*

### *Nudelbuffet (hausgemacht)*

*mit 4 – 5 verschiedenen Saucen*

*Fr. 25.-*

# *M*enu Vorschläge

## *VEGI VORSCHLAG*

*Lauwarmes Gemüsecarpaccio*

\* \* \*

*Garnierte Tomatencrèmesuppe*

\* \* \*

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

\* \* \*

*Früchtekorb*

*CHF 35.-*

## *LOKALE SPEZIALITÄTEN*

*Pilzcrèmesuppe*

\* \* \*

*Kalbshaxe gremolata*

\* \* \*

*Safranrisotto mit drei Saisongemüsen*

\* \* \*

*Panna cotta ticinese  
mit Himbeersauce*

*CHF 42.-*

# *M*enu Vorschläge

## *FÜR FISCHLIEBHABER*

*gemischter Salat*

\* \* \*

*Gratiniertes St.Petersfilet*

*Wildreis*

*Dreierlei Saisongemüse*

\* \* \*

*Hausgemachte Catalana crème*

*CHF 40.-*

## *FÜR DIEJENIGEN, DIE MEHR WOLLEN*

*Avocado Crevettencocktail auf*

*Rucolabett*

\* \* \*

*Kraftbrühe mit Sherry*

\* \* \*

*Kalbskarreebraten mit Trüffelsauce*

*Hausgemachte Nudeln*

*Dreierlei Saisongemüse*

\* \* \*

*Honigparfait auf Orangensauce*

*CHF 56.-*

## **D**esserts

***Käse-/ Früchtebuffet***

*Fr. 10.-*

***Dessertbuffet***

*ca. 8 verschiedene Angebote*

*Fr. 16.- / Pers.*

***Gemischtes Buffet***

*Gebäcke, Käse, Früchte*

*Fr. 20.-*

***Eisbecher***

*Fr. 6.50 - Fr 9.-*

***Hausgemachte Torten***

*Tiramisù, Schokoladen Torte,  
Riesen-Crème-Schnitte...*

*Fr. 4.50/ Stück*

***Panna cotta***

*Fr. 7.50*

***Hausgemachtes Parfait***

*mit Marroni, Waldbeeren, Erdbeeren, Honig...*

*Fr. 7.50*

***Crema catalana***

*Spezialität vom Chef*

*Fr. 8.00*