

Benvenuti

Bienvenu

Willkommen

Welcome



RISTORANTE BAR

Hotel Zen

Ristorante Bien-être

Via San Gottardo 80 - 6828 Balerna

info@hotelzen.ch / info@ristorantebienetre.ch - 091 236 24 11 / 12

Antipasti, Starters, Vorspeisen, Entrées

Insalata Mista di stagione, con Zincarlin di Muggio 12.-

Mixed Salad of the season with Zincarlin cheese from Muggio

Gemischter Saison Salat mit Zincarlin Käse von Muggio

Salade mixte de saison, avec fromage Zincarlin de Muggio

Salumi e Formaggi Misti 17.-

Mixed choice of Sausages and Cheese

Gemister aufschni und Käse

Saucisses et du fromage mixte

Crema di Pomodoro, con Formaggino fresco e Basilico 14.-

Cream of tomato with Basil and fresh Cheese

Tomatencreme mit Frischkäse und frischem Basilikum

Crème de tomate au basilic et Fromage frais

Involtino di Porro ripieno di Verdura 15.-

Leek Roulade filed with Vegetables

Lauch Roulade gefüllt mit Gemüse

Roulade de Poireau farcis aux légumes

Hotel Zen

Ristorante Bien-être

Via San Gottardo 80 - 6828 Balerna

info@hotelzen.ch / info@ristorantebienetre.ch - 091 236 24 11 / 12

Primi, Starter, Erste Gänge, Entrées

***Tagliolini al Nero di Seppia, con code di Gamberi, Zucchine,
Pomodorini e semi di Anice, sfumati al Pastis 22.-***

*Tagliolini with squid ink, with tails of prawns, zucchini, tomatoes and seeds of anise,
nuanced with Pastis*

*Schwarzen tagliolini, mit Garnelen Schwänzen, Zucchini, Tomaten und Anis Samen,
mit Pastis abgelöscht*

*Tagliolini à l'encre de seiche, avec queues de crevettes, courgettes, tomates et
graines d'anis, nuancées au Pastis*

***Risotto Carnaroli ai Mirtilli mantecato alla Formagella di Nante,
servito in cestello di Parmigiano 18.-***

*Risotto Carnaroli with blueberries whipped to soft cheese of Nante, served in the
basket of parmesan*

*Risotto Carnaroli mit Blaubeeren mit Weichkäse von Nante gepeitscht, in Parmesan
Korb serviert*

*Risotto Carnaroli aux myrtilles fouettées au fromage blanc de Nante, servi dans un
panier de parmesan*

Fusilli al ragù di Pesce del Ceresio con porro fritto 20.-

Fusilli with ragu of fresh fish from Lake Lugano and fried leek

Fusilli mit Ragout von Luganer Sehe und gebratenen Lauch

Fusilli au ragout de poissons du lac de Lugano et poireaux frits

Gnocchi al Pesto rosso e Basilico 18.-

Gnocchi with Red Pesto and Basil

Gnocchi mit rotem Pesto und Basilikum

Gnocchi au Pesto rouge et Basilic

Hotel Zen

Ristorante Bien-être

Via San Gottardo 80 - 6828 Balerna

info@hotelzen.ch / info@ristorantebienetre.ch - 091 236 24 11 / 12

Secondi di Carne, Meat Dishes, Fleishgerichte, Viandes

Entrecôte di Manzo Svizzero, con Patate Novelle al Rosmarino con Timballo di Verdura di Stagione 38.-

Swiss Entrecôte Beef, New Potatoes with Rosemary, with season Vegetables

Schweizer Rinds Entrecôte, Frühkartoffeln mit Rosmarin und Saison Gemüse

Entrecôte de bœuf suisse, avec pommes de terre nouvelles au romarin, timbales de légumes de saison

Filetto di Puledro con Patate Country e Salsa al Pepe della Valle Maggia 36.-

Colt fillet with Country potatoes and Pepper Sauce from Valle Maggia

Fohlen Filet mit Country Kartoffeln und Pfeffer-Sauce von Valle Maggia

Filet de Poulain avec pommes de terre Country et sauce au poivre de la Valle Maggia

Secondi di Pesce, Fish Dishes, Fischgerichte, Poissons

***Trancio di Tonno alla Griglia in crosta di Sesamo e Papavero su
letto di Cicoria con Riso Selvaggio 35.-***

Grilled Tuna steak crusted with sesame and poppy on a bed of chicory with Wild Rice

*Gegrilltes Thunfischsteak mit Sesamkörner und Mohn Verkrustung, auf einem Bett
aus Chicorée mit Wildreis*

Thon pané au sésame et pavot passé au grille sur son lit de chicorée et riz sauvage

***Bocconcini di Pesce del Lago di Lugano in pastella di Birra del
Mendrisiotto con Patatine Fritte e le sue Salse 30.-***

*Chunks of fish of Lake Lugano Battered in beer of Mendrisiotto with French Fries and
its Sauces*

Fisch aus dem Luganersee in Bierteig von Mendrisiotto mit Fritten und seine Saucen

*Beignets de poissons du lac de Lugano à la bière du Mendrisiotto accompagnés de
frites et ses sauces*

Dolci, Desserts, Dessert, Confiserie

Semifreddo al Miele di Castagne del Malcantone con assaggio di Idromele 8.-

Parfait with Chestnut Honey from Malcantone with taste of mead

Kastanien Honig Parfait vom Malcantone mit Geschmack von Honigwein

Parfait au miel de châtaigniers du Malcantone avec une goutte d'hydromel

Cream Caramel fatto in casa 8.-

Cream Caramel Home Made

Hausgemachte Cream Caramel

Crème Caramel fait Maison

Torta della Nonna 7.-

Musse al Cioccolato Bianco con Scaglie di Cocco 9.-

White chocolate mousse with coconut flakes

Weißer Schokoladenmousse mit Kokosflocken

Mousse au chocolat blanc avec flocons de noix de coco

Hotel Zen

Ristorante Bien-être

Via San Gottardo 80 - 6828 Balerna

info@hotelzen.ch / info@ristorantebienetre.ch - 091 236 24 11 / 12

Spuma allo Yogurt con Salsa ai Frutti di Bosco 9.-

Yogurt Sauce Foam with Wild Berries

Schaum Joghurt-Sauce mit Waldbeeren

Mousse de yaourt aux fruits des bois

***Tortino al Cioccolato con Cuore Fondente e salsa ai Frutti di Bosco
al Grand-Marnier 10.-***

Chocolate pie with Heart of melted chocolate, Berries sauce and Grand-Marnier

Schokolade Kuchen mit geschmolzenes Herz, Beeren sauce zu Grand-Marnier

Fondant au chocolat et sa compote de fruits rouges au Grand-Marnier

Hotel Zen

Ristorante Bien-être

Via San Gottardo 80 - 6828 Balerna

info@hotelzen.ch / info@ristorantebienetre.ch - 091 236 24 11 / 12

Brunch Della Domenica

***Tutte le domeniche il Ristorante Bien-être organizza
un ricco brunch con***

***pasticceria, panetteria fresca,
marmellate fatte in casa, miele,
diverse bevande calde e fredde,
succhi, spremute,
affettati, formaggi misti,
salsicce alla griglia, speck,
uova sode, strapazzate, omelette,
salmone, pesce di lago affumicato,
biscotti, torte fatte in casa, cereali,
e tanto altro.***

Tutte le domeniche dalle 10:00 alle 14:00

A partire da 40.- a persona

***Come avete visto nel menu trovate diversi prodotti del
Ticino.***

***Hotel Zen
Ristorante Bien-être
Via San Gottardo 80 - 6828 Balerna
info@hotelzen.ch / info@ristorantebienetre.ch - 091 236 24 11 / 12***

PRODOTTI TIPICI E FRESCHI

Lo chef ha voluto inserire questi prodotti tipici Ticinesi per il semplice motivo di voler far conoscere a tutti i nostri ospiti la ricchezza e la bontà dei prodotti locali.

Come per esempio il Zincarlin della valle di Muggio. Un formaggio fresco, speziato e aromatizzato. Ideale per piatti freddi, da spalmare o mangiare con olio e aceto.

La formagella di Nante, delicata e pur sempre con un sapore ben definito. Ideale anche per esempio in un cordon-bleu.

Che siano del Mendrisiotto o del Ticino del nord sono prodotti freschi e di produzione locale, con vecchie ricette o nuove creazioni, sono prodotti unici e ideali per ogni palato.