

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

Il Piemontese

Declinazione del topinambur in varie consistenze e spuma di bagna cauda

CHF 21.00

Topinambur in verschiedenen Konsistenzen und Bagna Cauda Mousse

Topinambour en différentes consistances et mousse de bagna cauda

Jerusalem artichoke in various consistencies and bagna cauda mousse

Ricciola aromatica

Tartare di ricciola, maionese alle noci, estratto di sedano verde e mela Granny Smith



CHF 28.00

Tatar vom Bernsteinmakrele, Walnussmayonnaise, grüner Sellerieextrakt und Granny Smith Apfel

Tartare de sériole, mayonnaise aux noix, extrait de céleri vert et pomme Granny Smith

Amberjack tartare, walnut mayonnaise, green celery extract and Granny Smith apple

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

Tatin

Tarte tatin di coda di manzo e cipolla caramellata con gelato al Parmigiano Reggiano e tartufo nero

CHF 28.00

Tarte Tatin von Ochsenschwanz und karamellisierten Zwiebeln mit Parmesan-Region-Eis und schwarzem Trüffel

Tarte tatin de queue de bœuf et d'oignons caramélisés avec glace au parmesan et à la truffe noire

Tarte tatin of beef tail and caramelised onion with Parmesan ice cream and black truffle

Rocher

Rocher di foie gras con gel di pera all'agro e treccia calda

CHF 34.00

Rocher von Foie Gras mit saurem Birnen-Gel und warmem Zopfbrot

Rocher de foie gras avec gelée de poires acidulées et tresse chaude

Foie gras rocher with sour pear gel and warm plaited bread

Primi piatti

Setoso

Vellutata di sedano rapa, mela arrostita con noci di capesante al guanciale



CHF 25.00

Cremige Knollensellerie-Suppe mit geröstetem Apfel und Jakobsmuschel-Nüssen in Guanciale-Sauce

Velouté de céleri-rave et pomme rôtie avec noix de coquilles Saint-Jacques en sauce de guanciale

Velvety celeriac soup and roasted apple with scallop nuts in guanciale sauce

Nostalgia degli anni 90

Spaghetto affumicato trafilato all'oro selezione Verrigni, limone, burrata e bottarga di tonno

CHF 24.00

Geräuchertes Spaghetto aus der Goldauswahl von Verrigni, verfeinert mit Zitrone, Burrata und Thunfisch-Bottarga

Spaghetti fumé de la sélection Verrigni Gold, parfumé au citron, burrata et bottarga de thon

Smoked spaghetti from the Verrigni Gold selection, flavored with lemon, burrata, and tuna bottarga

Vegy con stile

Ravioli ripieni di Buscion della Val di Muggio e pepe della Valle Maggia, salsa ai peperoni rossi arrostiti e nocciole tostate



CHF 23.00

Ravioli gefüllt mit Buscion-Käse vom Muggiotal und Pfeffer aus dem Maggiatal, Sauce mit gerösteten roten Paprika und gerösteten Haselnüssen

Ravioli farcis au Buscion de la Val di Muggio et poivre de la vallée Maggia, sauce aux poivrons rouges rôtis et noisettes grillées

Ravioli filled with Buscion cheese from the Val di Muggio and Maggia Valley pepper, with roasted red pepper sauce and toasted hazelnuts

La Genovese

Candele di Gragnano selezione Gentile, spezzate alla genovese di manzo con spuma di Parmigiano Vacche Rosse CHF 25.00

Candele-Pasta di Gragnano von Gentile, mit Rindfleisch alla Genovese und einem cremigen Schaum aus Roten-Kühen-Parmigiano

Pâtes Candele di Gragnano de Gentile, avec du bœuf alla Genovese et une mousse crémeuse de parmigiano de vache rouge

Candele pasta di Gragnano by Gentile, with beef alla Genovese and a creamy foam of red cow parmigiano

Hai detto Pizza?

Risotto carnaroli riserva San Massimo come una pizza 

(min. per 2 persone disponibile solo al servizio serale)

Risotto Carnaroli riserva San Massimo wie eine Pizza

(mindestens für 2 Personen, erhältlich beim Abendservice)

Risotto carnaroli riserva San Massimo comme une pizza

(min. pour 2 personnes, disponible au service du soir)

Risotto carnaroli riserva San Massimo come una pizza

(min. for 2 people, available at evening service)

CHF 28.00

p.p.

Secondi piatti di terra e mare

Mr. Angus

Filetto di manzo Swiss Prime, alla Wellington (attesa min. 20 minuti)

CHF 56.00

Rinderfilet Swiss Prime, nach Wellington Art (Wartezeit min. 20 Minuten)

Filet de bœuf Swiss Prime, façon Wellington (temps d'attente minimum 20 minutes)

Beef fillet Swiss Prime, Wellington style (wait min. 20 minutes)

La Guancetta

Guancialino di vitello svizzero brasato alla birra scura, purea di patata e tartufo nero

CHF 49.00

Dunkelbiergeschmorte Schweizer Kalbsbäckchen, Kartoffelpüree und schwarzer Trüffel

Joue de veau suisse braisé à la bière noire, purée de pommes de terre et truffe noire

Swiss veal cheek braised in dark beer, potato puree and black truffle

Frittino

Bocconcini di Merluzzo marinati in pastella, carciofi e maionese al kimchi

CHF 48.00

Marinierte Kabeljau-Stückchen in Panade, Artischocken und Kimchi-Mayonnaise

Morceaux de cabillaud marinés enrobés de pâte à frire, artichauts et mayonnaise au kimchi

Battered Marinated Cod Chunks, Artichokes and Kimchi Mayonnaise

Rombo

Costoletta di rombo selvatico, salsa bernese agli asparagi e patata all'estragone



CHF 52.00

Kotelett vom wilden Steinbutt, Sauce béarnaise mit Spargel und Estragonkartoffeln

Côtelette de turbot sauvage, sauce béarnaise aux asperges et pommes de terre à l'estragon

Wild turbot chop, béarnaise sauce with asparagus and estragon potato

E che cavoli...

Cavolfiore gratinato con salsa al Gorgonzola stagionato, erbe cipollina e crumble ai semi tostati



CHF 34.00

Blumenkohlgratin mit reifem Gorgonzola, Schnittlauch und gerösteten Körnerstreuseln

Gratin de chou-fleur avec sauce au gorgonzola mûr, ciboulette et crumble de graines grillées

Cauliflower gratin with mature Gorgonzola sauce, chives and toasted seed crumble

Il nostro Cordon bleu

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)

Su prenotazione – auf Vorbestellung – sur réservation – by reservation

Orecchia d'elefante di vitello svizzero con patate al forno, rucola, pomodorini e scaglie di Parmigiano

CHF 120.00

consigliato per 2 persone

Elefantenohr vom Schweizer Kalb mit gebackenen Kartoffeln, Rucola, Kirschtomaten und Parmesanspänen

empfohlen für 2 Personen

Oreille d'éléphant de veau suisse avec pommes de terre au four, roquette, tomates cerises et copeaux de parmesan

recommandé pour 2 personnes

Elephant's ear of Swiss veal with baked potatoes, rocket, cherry tomatoes and Parmesan shavings

recommended for 2 persons

OFYR - Griglia da tavolo

Tutti i giorni su prenotazione. Si prega di prenotare con 24 ore di anticipo.

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 grill (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 Gemüse 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 sorpresa dello chef con vini di accompagnamento
da CHF 175.00 a persona
nella nostra cantina dei vini.**

*7-Gang-Überraschungsmenu 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 mela

Crumble di mele alla cannella e mandorle con gelato al caramello salato

CHF 15.00

Zimt-Apfel-Mandel-Crumble mit gesalzenem Karamelleis

Crumble de pommes et d'amandes à la cannelle avec glace au caramel salé

Cinnamon apple and almond crumble with salted caramel ice cream

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

Mousse al cioccolato caramellato Dulcey alla fava tonka con spuma di popcorn



CHF 15.00

Mousse aus karamellisierter Dulcey-Schokolade mit Tonkabohne und Popcorn-Schaum

Mousse au chocolat Dulcey caramélisé à la fève tonka avec écume de popcorn

Caramelized Dulcey chocolate mousse with tonka bean and popcorn foam

Gelati

Selezione di gelati e sorbetti dal carrello



CHF 6.00

Auswahl an Glacé und Sorbets vom Wagen, Sélection de glaces et sorbets du chariot, Selection of ice creams and sorbets from the cart

Assiette di Formaggi

Selezione di formaggi pregiati ticinesi e italiani, miele, chutney e pan brioches alla frutta secca

grande, 5 qualità

CHF 23.00

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 2025

19.03.2025	Menu per la Festa del Papà
20.04.2025	Menu di Pasqua
11.05.2025	Menu Festa della Mamma
Estate 2025	Spettacolo della griglia "OFYR" "OFYR" Grill-Show "OFYR Grill Show"
01.08.2025	Festa Nazionale Svizzera Menu à-la-carte
Settembre 2025	Festival dei funghi porcini <i>Steinpilzfestival</i> Porcini mushrooms festival
Settembre e ottobre	Tempo di selvaggina <i>Wildspezialitäten</i> Game specialities
Ottobre e novembre	Profumo di tartufo bianco <i>Weisse Trüffel-Spezialitäten</i> White truffle specialities
Da 01.12. al 26.12.2025	Magia del Natale <i>Weihnachtszauber</i> Magical Christmas
25.12.2025	Menu pranzo Natalizio <i>Weihnachtsmenu mittags</i> 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 2025.

Wir freuen uns sehr, Sie wieder ab dem 1. Dezember bis zum 25. Dezember 2025 zu unserer Weihnachtsmagie begrüßen zu dürfen.

Nous sommes ravis de vous accueillir pour notre Noël magique du 1 décembre au 25 décembre 2025.

We are delighted to welcome you to our magical Christmas from 1st December until 25th December 2025.





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:

<i>Carne e salumi:</i>	<i>Svizzera, Italia, Francia, Ungheria, Spagna</i>
<i>Pesce:</i>	<i>Filippine, Mediterraneo, Olanda, Atlantico, Mare del Nord</i>
<i>Formaggio:</i>	<i>Svizzera, Italia</i>
<i>Verdura & Frutta:</i>	<i>Svizzera, Italia</i>



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 Toren Luganos.*

