

# CROCIERA & SELVAGGINA

**SABATO 15 ottobre 2022**

ORARI DI PARTENZA E ARRIVO:

Imbarchi a Locarno ore 19.30

Partenza da Locarno ore 20.00

Rientro a Locarno alle ore 23.00

**CHF 189.-**  
incluso 4 portate,  
ogni portata  
viene accompagnata  
con un bicchiere  
di vino

## MENU

### APERITIVO

**Mattirolo Brut Spumante o Mattirolo Bianco**

### CENA

**Zuppa di Zucca con Prosciutto di Cinghiale**

**Vino - Gransegreto Fondo del bosco  
bianco 100% Chardonnay**

**Ravioli di lepre con erbe**

**Vino - Roncobello 100% Merlot**

**Salmi di capriolo con Spätzle, verdura autunnale,  
gallinacci e castagne**

**Vino - Gransegreto Forte Airolo**

**Panna cotta al marron glacé**

**Franzini American Bitter**



Biglietti: [www.biglietteria.ch](http://www.biglietteria.ch)

[biglietteria.ch](http://biglietteria.ch)

[sales@lakelugano.ch](mailto:sales@lakelugano.ch) | Tel. +41 (0)91 222 11 13

L'APERITIVO  
**FRANZINI**  
AMERICAN BITTER

**V**  
VALSANGIACOMO VINI  
1870 - 1871



# KREUZFAHRT & WILD-MENU

**SAMSTAG 15 Oktober 2022**

ABFAHRTS- UND ANKUNFTSZEITEN:

Einschiffung in Locarno um 19.30 Uhr.

Abfahrt von Locarno um 20.00 Uhr

Rückkehr nach Locarno um 23.00 Uhr

CHF 189.-  
mit 4 Gängen,  
jeder Gang wird  
von einem  
Glas Wein begleitet

## MENU

### APERÓ'

Mattirolo Brut Spumante o Mattirolo Bianco

### ABENDESSEN

Kürbissuppe mit Wildschweinschinken

Wein - Gransegreto Fondo del bosco bianco

100% Chardonnay

Ravioli vom Hasen mit Kräutern

Wein - Roncobello 100% Merlot

Hirschgulasch mit Spätzle, herbstlichem Gemüse,  
Pfifferlingen und Edelkastanien

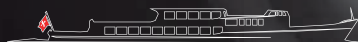
Wein - Gransegreto Forte Airolo

“Panna Cotta” mit Maronenstückchen  
Franzini American Bitter



Tickets: [www.biglietteria.ch](http://www.biglietteria.ch)

[biglietteria.ch](http://biglietteria.ch)



[sales@lakelugano.ch](mailto:sales@lakelugano.ch) | Tel. +41 (0)91 222 11 13

L'APERITIVO  
**FRANZINI**  
AMERICAN BITTER

**V**  
VALSANGIACOMO VINI  
1870 - 1910



# CRUISE & GAME MENU

## SATURDAY 15 October 2022

### DEPARTURE AND ARRIVAL TIMES:

Boarding in Locarno 7.30 p.m.  
Departure from Locarno at 20.00  
Return to Locarno at 23.00

CHF 189.-  
included 4 courses,  
each course comes  
with a glass of wine

## MENU

### APERITIVE

Mattirolo Brut Spumante o Mattirolo Bianco

### DINNER

Pumpkin Soup with Wild Boar Ham  
Wine - Gransegreto Fondo del bosco  
bianco 100% Chardonnay

Ravioli of hare with herbs  
Wine - Roncobello 100% Merlot

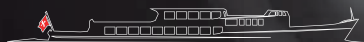
Venison salmì with Spätzle, autumn vegetables,  
chanterelles and chestnuts  
Wine - Gransegreto Forte Aiolo

Panna cotta at marron glacé  
Franzini American Bitter



Tickets: [www.biglietteria.ch](http://www.biglietteria.ch)

[biglietteria.ch](http://biglietteria.ch)



[sales@lakelugano.ch](mailto:sales@lakelugano.ch) | Tel. +41 (0)91 222 11 13

L'APERITIVO  
**FRANZINI**  
AMERICAN BITTER

**V**  
VALSANGIACOMO VINI  
1870 - 1871



# CROISIÈRE ET MENU GIBIERS

**SAMEDI 15 octobre 2022**

HORAIRE DE DÉPART ET D'ARRIVÉE :

Embarquement à Locarno 19h30.

Départ de Locarno à 20h00

Retour à Locarno à 23h00

**CHF 189.-**  
comprenant 4 plats,  
chaque plat est  
accompagné  
d'un verre de vin

## MENU

### APERITIF

Mattirolo Brut Spumante o Mattirolo Bianco

### DÎNER

Soupe au potiron et au jambon de sanglier

Vin - Gransegreto Fondo del bosco  
bianco 100% Chardonnay

Raviolis de lièvre aux herbes

Vin - Roncobello 100% Merlot

Civet de chevreuil avec spätzlis, légumes d'automne,  
chanterelles et châtaignes

Vin - Gransegreto Forte Airolo

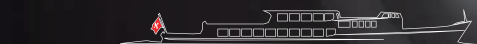
Panna cotta aux marrons glacés

Franzini American Bitter



Billets: [www.biglietteria.ch](http://www.biglietteria.ch)

[biglietteria.ch](http://biglietteria.ch)



[sales@lakelugano.ch](mailto:sales@lakelugano.ch) | Tel. +41 (0)91 222 11 13

L'APERITIVO  
**FRANZINI**  
AMERICAN BITTER

**V**  
VALSANGIACOMO VINI  
1878 Monforte

