

Gentili Ospiti

Siamo molto felici di accogliervi!

I nostri collaboratori ed Eloa, vi consigliano volentieri sulle specialità fuori carta.

Specialità che ho raccolto durante il mio "Tour d'horizon" tra vari Ristoranti Gastronomici rinomati. La base della cucina classica francese mi fu tramandata già durante la mia formazione culinaria a Saas Fee in Vallese, in seguito l'ho potuta approfondire nel Ristorante "Pavillon" dell' Albergo Baur au Lac di Zurigo; senza mai dimenticare che le mie radici si trovano in Vallese. Il fatto di riprendere la cucina del Ristorante Stazione ad Intragna è la conseguenza di un grande sogno mediterraneo della mia compagna ticinese Eloa e di me.

Ora vi invitiamo a scoprire con noi i tesori delle Centovalli e del Ticino intero.

Benvenuti e buon appetito!

Bienvenue

Je suis content que tu sois avec nous ! Le service se fera un plaisir de vous donner des recommandations et de vous signaler des gourmandises qui ne figurent pas à la carte. Les choses que j'ai emportées avec moi lors de mon tour d'horizon à travers des restaurants renommés. J'ai découvert la cuisine française dans ses formes de base lors de ma formation culinaire à Saas Fee, puis j'ai affiné mes connaissances, entre autres, au Baur au Lac à Zurich - sans jamais oublier que mes racines culinaires et autres sont valaisannes.

L'évolution logique est que je cuisine désormais au Ristorante Stazione à Intragna un rêve méditerranéen dont ma compagne Eloa et moi rêvons depuis de nombreuses années. Je vous invite cordialement à découvrir avec nous les trésors des Centovallis et de tout le Tessin.

Benvenuti e buon appetito!

Yanick Walker

Menu a sorpresa

solo godere senza studiare, diteci cosa non vi piace e lasciatevi viziare

Menu surprise

Ne vous compliqué pas la vie, dites-nous ce qui ne vous plait
pas et nous vous ferons plaisir

3 portate / 3 plats CHF 89.5

4 portate / 4 plats CHF 102.5

Con formaggio / avec fromage + CHF 14.5

Accompagnamento di Vino

Accompagnement du vin

3 bicchieri / 3 vers CHF 39.5

4 bicchieri / 4 vers CHF 51.5

Ogni martedì / tous les mardis

Fegato di vitello alla "Stazione" con taglierini, polenta, risotto o rösti a vostra scelta

Foie de veau alla "Stazione" avec taglierini, polenta,

Risotto ou Rösti selon vos envies

42.5

Ogni sabato sera / tous les samedi

Brasato di manzo al Merlot con funghi freschi e a vostra scelta

con taglierini, risotto o polenta nostrana

Bœuf braisé au Merlot avec champignons,

selon vos envies avec taglierini, polenta ou risotto

44.5

Antipasti /entrées

Insalata con erbe e formaggino Bouquet de salade aux herbes avec fromage frais	16.5
Trancio di pomodoro scottato con feta e crocchette di melanzana Tranche de tomate avec feta et croquette d'aubergine	22.5
Battuta di manzo BIO ticino con crema di parmigiano, Taggiasche Ticinesi rucola e focaccia frita Battuta de Beuf BIO tessinois crème de Parmesan, chips de focaccia et roquette	29.5 39.5
Carne secca Ticinese BIO con formaggio fresco, noci e aceto balsamico al miele Viande séchée BIO tessinoise avec fromage frais, noix et Balsamico au miel	29.5 34.5

Zuppe / Soupe

Consommé alla coda di bue con ravioli, midollo e tartufo Consommé de queue de bœuf avec des raviolis, os à moelle et truffes	21.5
Zuppa fredda di piselli con carote e büscion Soupe froide de petit pois, carote e fromage frais	16.5
Gazpacho "Stazione" con ricotta affumicata, croûtons, Bisbino, fragole e pistacchio Gazpacho "Stazione" avec de la ricotta fumée, croûtons, Gin Bisbino, fraise et pistache	16.5

Paste e risotti

	Antipasto	Secondo
Ravioli del plin ripieni di brasato di manzo, schiuma al marsala e animelle fritte Ravioli Plin fourré au bœuf braisé, Sauce Marsala et ris de veau frits	26.5	32.5
Gnocchi di patate fatti in casa con erborinato, noci e pera Gnocchi de pommes de terre maison avec fromage bleu, noix et poire	19.5	24.5
Casarecce allo zafferano fatte in casa al pesce di lago con sedano e mandorle «Casarecce» au safran fait maison avec du poisson de lac sellerie et amande	28.5	39.5
Risotto ai broccoli con anacardi, aglio e peperoncino Risotto aux broccoli avec noix cashew, ail et piments	26.5	32.5

Secondi / plats principales

Piccata di vitello "Stazione" con funghi e spaghetti fatti in casa al pomodoro Piccata "Stazione" de veau avec spaghetti maison a la sauce tomate		46.5
Cordon bleu con prosciutto cotto, raclette e insalata di patate Cordon Bleu jambon et raclette avec salade de pomme de terre		48.5
Costoletta di maiale 250g con jus al rosmarino cime di rapa e creazione di patata Côtelette de porc 250g avec Cime di Rapa et création de pommes de terre		41.5

Galletto al forno "Caesar" con lattuga grigliata 39.5
Coquelet «Caesar» avec laitue grillée

Cavolfiore arrostito con jus di melassa, mandorle, erba cipollina, 34.5
aglio nero, yogurt greco e couscous
Chou-fleur rôti au jus melleuse, amandes,
ciboulette, ail noir, yaourt grec et couscous

Pesce del giorno Prezzo del giorno
Poisson selon arrivage prix du jour

Per terminare/ pour conclure

Dessert del giorno 16.5
Dessert du jour

Zabaione con gelato alla vaniglia fatto in casa p.p.16.5
(a partire da 2 persone)
Zabaione avec glace vanil maison
(ab 2 Personen)

Semifreddo al miele d'Intragna 16.5
Parfait au miel avec muffin de châtaigne

Gelato o sorbetto fatto in casa... 5.5
Glace ou sorbet maison...

...con tanto amore (2cl/4cl) + prezzo del digestivo
...avec beaucoup d'amour (2cl/4cl) + prix du digestiv

Piccola selezione di tre formaggi 16.50
Kleine Käsevariation von drei Sorten

Per i piccoli grandi / Für die kleinen Grossen

Spaghettoni fatti in casa al burro Spaghettoni maison au beurre	12.5
Spaghettoni fatti in casa con salsa al pomodoro Spaghettoni maison a la sauce tomate	14.5
Spaghettoni fatti in casa con salsa bolognese Spaghettoni maison avec sauce Bolognaise	16.5
Fettina di vitello impanata con patatine fritte Wiener Schnitzel avec frites	21.5



© Janosch film & medien AG, Berlin