Events
Dinners
Heiratsbankette

360
Sitzplätze innen

200
Sitzplätze aussen

170+
Weine

3
getrennte Bereiche

1
Sushi & Natural

1
einzigartige Aussicht

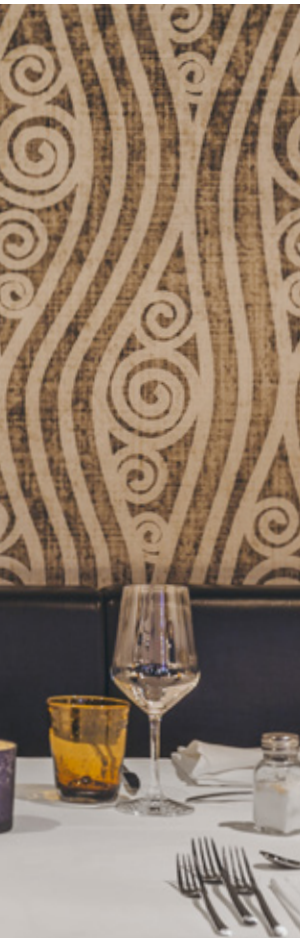
BLU RESTAURANT & LOUNGE

BLU Restaurant & Lounge
Via Respini 9
CH-6600 Locarno

+41 (0)91 759 00 90
info@blu-locarno.ch
www.blu-locarno.ch

facebook.com/blulocarno
instagram **@blulocarno**
We're on TripAdvisor

Booking
+41 (0)79 305 07 97
+41 (0)91 759 00 90



01 **BLU leben**
02 **Wähle Dein Ambiente**
03 **Aperitif**
04 **Spezielle Event-Menus**
05 **Desserts**
06 **Personalisiere Deinen Event**
07 **BLU verschenken**

BLU LEBEN

Aperitif

BLU ist ein beliebter Treffpunkt, an dem Sie mit Freunden köstliche Getränke und leckere Aperitifs geniessen können. Die Terrasse und vor allem die Lounge sind ein idealer Ort, um einen unterhaltsamen oder entspannten Abend zu beginnen.

Weihnachtsessen / Festlichkeiten

Dank der atemberaubenden Aussicht auf den Golf von Locarno, die durch die Panoramalage garantiert ist, und der unbestrittenen Qualität der Küche wird Ihr nächstes Weihnachtsessen sicher einen Ehrenplatz im Erinnerungsalbum Ihrer Gäste erhalten.

Betriebsfeiern

Der ideale Rahmen für besondere Anlässe und Geschäftstreffen, die auf jede Art von Veranstaltung ausgerichtet sind. BLU bietet Platz für bis zu 360 Personen für Buffets oder Cocktailpartys.

Die Lounge, die sich auf der zweiten Ebene befindet, gilt als der private Bereich des Lokals und ist ideal für Firmenveranstaltungen und Meetings. Mit seinem eigenen Catering-Service ist es der ideale Ort für Liebhaber von Privatsphäre und raffiniertem Stil.

Business Lunch / Tagungen

Dank der Möglichkeit, das gesamte Restaurant zu reservieren, ist es möglich, Firmenkonferenzen, Tagungen oder Geschäftsessen zu organisieren, die in der Tessiner Gastroszene ihresgleichen suchen.

Wenn es sich nicht um eine Konferenz hinter verschlossenen Türen handelt, besteht die Möglichkeit einen ganzen Bereich des BLU zu reservieren: der Hauptsaal, die Lounge oder die Terrasse.

Auf Wunsch organisieren wir für Sie:

- **Coworking Bereich**
- **Moderatoren**
- **Flip charts**
- **Audio-Anlage und Mikrophone**
- **Bildschirme**
- **Hostessen**
- **Shuttle-Service**
- **Dolmetscher**

Weitere Dienstleistungen

BLU ist mit einer Ton- und Lichtanlage sowie WLAN ausgestattet. Ein grosser Parkplatz steht zur Verfügung. Es ist auch möglich, den gesamten Veranstaltungsort für Veranstaltungen mit einem grösseren Publikum zu buchen.

Auf Anfrage organisieren wir für Ihren Event:

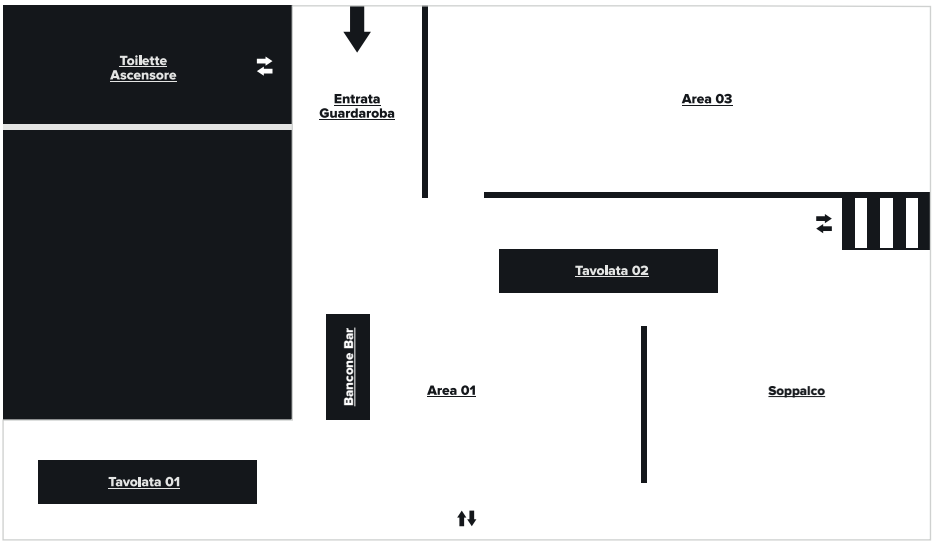
- **Weindegustation**
- **Kerzen, Blumen und Inneneinrichtung**
- **Private Lounge nach dem Abendessen**
- **Live-Musik**
- **Photo / Video Shooting**

WÄHLE DEIN AMBIENTE

VON JEDEM PUNKT DES RESTAURANTS ODER DER LOUNGE AUS KÖNNEN SIE EINEN SPEKTAKULÄREN PANORAMABLICK AUF DEN GOLF GENIESSEN.

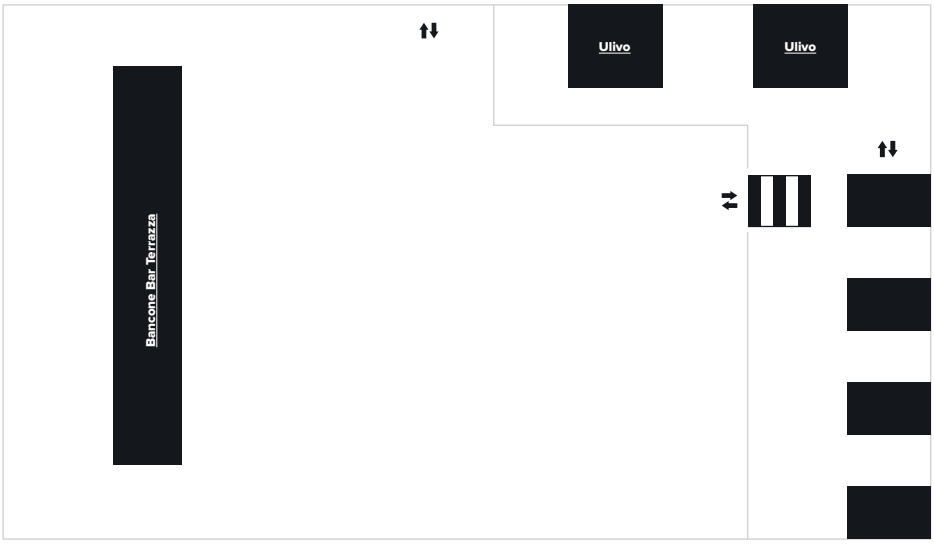
Saal, Lounge, Terrasse

Je nach Ihren persönlichen Vorlieben und der Anzahl Teilnehmer an Ihrem Anlass, können Sie einen Teil des Saals, der Lounge oder der Terrasse zur exklusiven Nutzung reservieren. Im Falle von grösseren Anlässen können Sie einen ganzen Bereich oder sogar das ganze BLU für Sie und Ihre Gäste reservieren.



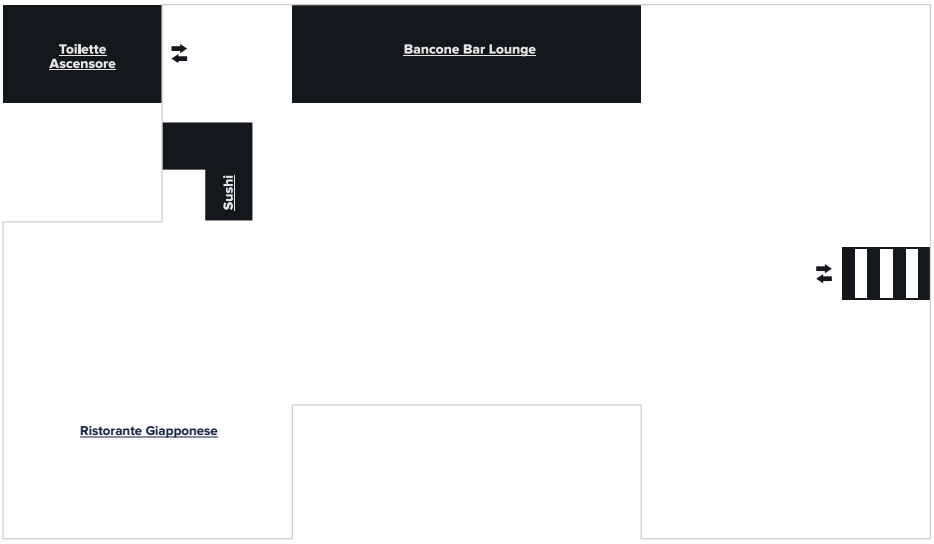
EG / Hauptsaal

Tisch 01 - 12/14 Pers.
Tisch 02 - 22/24 Pers.



Terrasse

Sofa-Bereich
Aussentheke
Audio-Anlage



Erster Stock Lounge

Lounge-Theke
Sushi Bar
Japanisches Restaurant
Sofa-Bereich
Audio-Anlage

APERITIF

BLU IST DER IDEALE ORT, UM GEMEINSAM SCHÖNE APÉRO-MOMENTE ZU ERLEBEN.

Zum Aperitif steht Ihnen neben unserem umfassenden Weinangebot auch eine grosse Auswahl an Drinks, Cocktails und Bowls zur Verfügung, welche durch Käse- oder Aufschnittplatten, Appetizers aus unserer mediterranen oder japanischen Küche oder den Häppchen an der Theke begleiten werden können.

APERITIF: BOWL

Berechnung:
2dl pro Person

Alkoholfrei Auf Basis frischer Früchte	**32 CHF**/L
Alkoholhaltig Auf Basis frischer Früchte und Prosecco	**38 CHF**/L
Rossini Smoothie mit frischen Erdbeeren und Prosecco	**55 CHF**/L
Bellini (saisonal) Smoothie mit frischen Pfirsichen und Prosecco	**55 CHF**/L

APERITIF: FOOD

Vegetarisch / Vegan — **19 CHF**/p.P.

Avocado-Tartar
Geröstetes Brot mit Hummus
Gemüse-Couscous
Edamame
Quinoa-Avocado Salat

Easy — **19 CHF**/p.P.

Mini Hamburger
Kichererbsenfrikadellen
Rohschinken-Baguette
Garnelen mit Guacamole-Sauce
Hummus-Törtchen

Apero — **29 CHF**/p.P.

Einschl.: Easy

Bruschetta mit Lardo und Honig
Lachs-Dill Tartar
Ziegenkäse, Rote Zwiebel, Farina Bona-Crumble

Space — **38 CHF**/p.P.

Einschl.: Apero + Easy

Tartar vom Piemonteser Fassona-Rind
Thunfisch-Avocado Tartar
Gemüse-Tempura

Lake — **49 CHF**/p.P.

Einschl.: Space + Apero + Easy

Gemischtes frittiertes
Kalbsfleisch in Thunfischsauce
Venusreis mit pikanten Garnelen

Sea — **58 CHF**/p.P.

Einschl.: Lake + Space + Apero + Easy

Käseauswahl
Früchtespiesschen

Extras:

Risotto mit Parmesan
12 CHF/p.P.

Meeresfrüchte-Risotto
16 CHF/p.P.

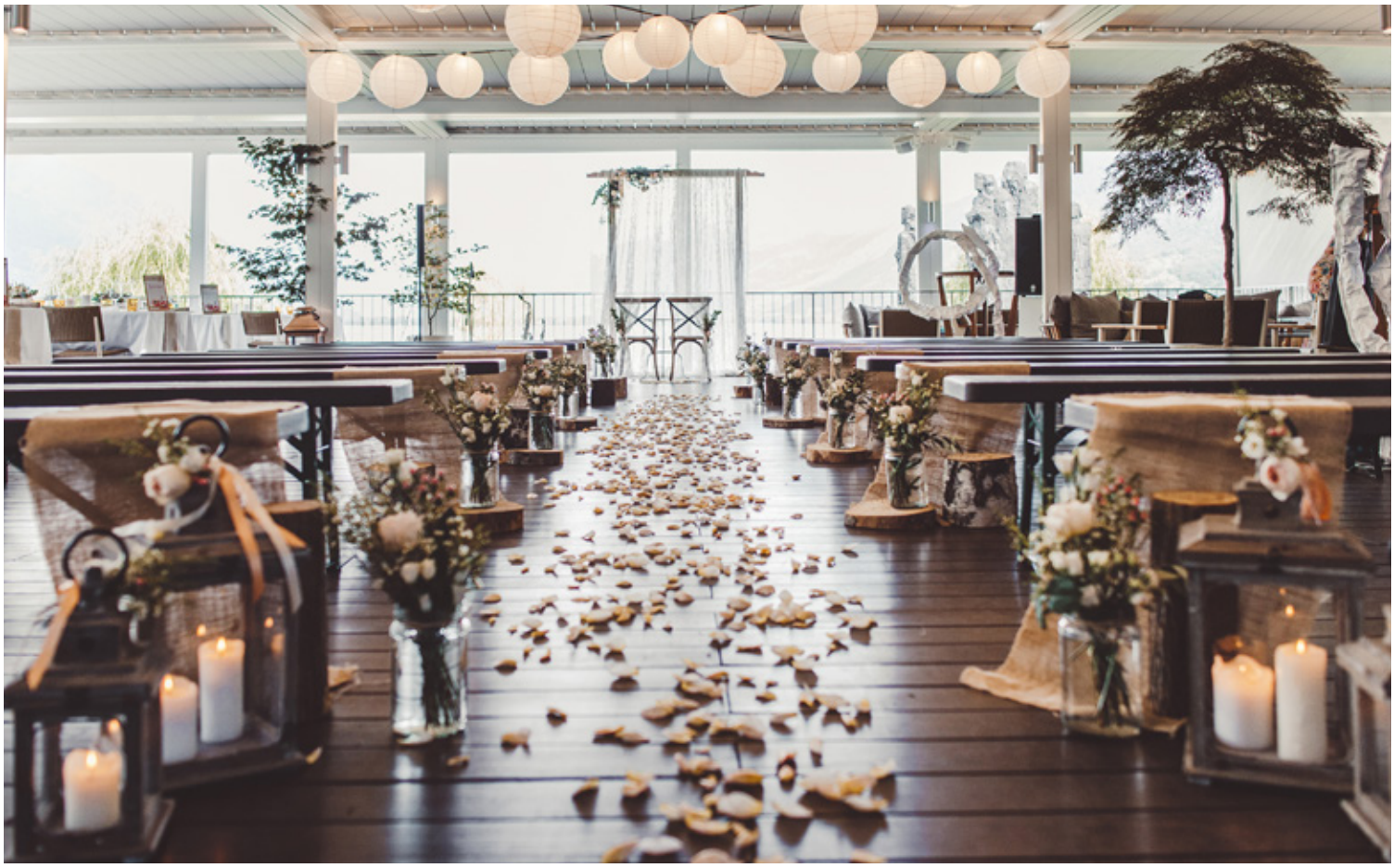
Sushi
18 CHF/p.P.

- Edamame (Sojabohnen)
- Algensalat mit Japanischer Vinaigrette
- Nigiri mit Thunfisch, 1 Stk.
- Nigiri mit Lachs, 1 Stk.
- California Roll (Königskrabbe, Salat, Gurke und Avocado), 2 Stk.
- Lachs-Mango Tartar

Erhältlich von Mittwoch bis Sonntag (bei offener Sushi & Sashimi Bar)

Desserts-Trio
9 CHF/p.P.

Allergene: Bitte konsultieren Sie die Speisekarte oder fragen Sie unsere MitarbeiterInnen



SPEZIELLE EVENT-MENUS

Kulinarische Kompositionen

Durch die gekonnte Kombination von frischen, gesunden und oft regionalen Zutaten, entstehen traditionell geprägte Gerichte, aber auch viele innovative Neukreationen.

Wein

Wir haben für Sie eine Vorauswahl von Tessiner- und Internationalen Spitzenweinen vorgenommen, damit Sie zu jedem Gericht den passenden Wein bekommen.

MENUS FÜR HEIRATSFEIERN

Vorschlag 1 95 chf / pP.	Amuse-Bouche Rindscarpaccio mit Burrata, gemischten Pilzen, Haselnüssen, Teriyaki-Sauce und knusprigem Brot Auf Bronze gezogene Paccheri-Teigwaren mit Meeresaromen Seebarsch mit Tomatencreme, Kapern, Oliven und orangenparfumiertem Venusreis Maracuja-Mousse, Kokosnusskeks, Ananas, Piña-Colada-Jam und Kokosnusseis
Vorschlag 2 115 chf / pP.	Amuse-Bouche Thunfisch-Bernsteinmakrele-Carpaccio mit Apfelessig-Honig-Dressing und Früchten der Saison Orecchiette-Nudeln mit weissem Kalbsragout und weissem Trüffel Meeres-Grillade mit Zitrusfrüchten, orangenparfumiertem Venusreis und Gemüse Sorbet Haselnusscreme, Crumble, karamellisierte Haselnüsse, Biskuit und Haselnusssorbet
Vorschlag 3 130 chf / pP.	Amuse-Bouche Gebratener Oktopus, konfierte Kirschtomatencreme, Kapernpulver und Taggiasca-Oliven-Crumble Acquerello-Risotto mit Passionsfrucht und roten Mazara del Vallo-Garnelen Kalbsfilet mit Scampo, Lakritze-Jus, weissem Trüffel, Kartoffelpuffer und Gemüse-Gärtchen Sorbet Schokoladentörtchen Guanaja Valrhona 70% mit Pistache in verschiedenen Konsistenzen

Für unsere veganen Gäste oder solche mit Unverträglichkeiten
können wir ein alternatives Menü wie das folgende zusammenstellen.

Vorschlag 3 – *Vegan* 85 chf / pP.	Amuse-Bouche Erbsen-Gazpacho mit Mandelkäse und gepufftem schwarzem Reis Orecchiette aus “vebranntem” Weizen mit Minze-Zucchini und Ingwer-Karotten-Creme Marinierter Tofu mit orientalischem Gemüse und Basmati-Reis mit Kardamom Fruchtsorbets: Mango, Haselnuss, Rhabarber

FÜR JEDEN EVENT DAS PASSENDE MENU

Je nach den Anforderungen Ihrer Veranstaltung und den Vorlieben der Teilnehmer können Sie aus einer Reihe von interessanten Vorschlägen wählen. **Wichtig: Bitte kontaktieren Sie uns rechtzeitig, da gegebenenfalls die Menus der Jahreszeit, der Anzahl Teilnehmer oder dem verfügbaren Budget angepasst werden müssen.**

Frühling 21.03 – 21.06

FLEISCH

Vorschlag 1	Frühlingssalat: Brikteig, grüner Salat, Spargel, Macadamianüsse und Eipulver
45 chf / pP.	Niedergegarte Pouletbrust mit Senfsauce, Sandkartoffeln und Buntgemüse
	Mango-Pannacotta
Vorschlag 2	Acquerello-Risotto mit Spargel und Taleggio-Käse
60 chf / pP.	Niedergegartes Schweinsfilet an Merlot-Sauce, Sandkartoffeln und Buntgemüse
	Lime-Yogurt-Mousse
Vorschlag 3	Kalbscarpaccio, Burrata, gemischte Pilze, Haselnüsse und Cherrytomaten
75 chf / pP.	Niedergegartes Rindsfilet, Kräuterbutter, Sandkartoffeln und Buntgemüse
	Haselnuss-Crunch-Mousse mit gesalzenem Karamell

FISCH

Vorschlag 1	Frühlingssalat: Brikteig, grüner Salat, Spargel, Macadamianüsse und Eipulver
45 chf / pP.	Seebarschfilets mit Tomaten, Oliven, Kapern und orangenparfumiertem Venusreis
	Hausgemachte Sorbet-Variation
Vorschlag 2	Acquerello-Risotto mit Meeresfrüchten
60 chf / pP.	Black-Tiger Garnelenspiess, Sauce mit Kokos und grünem Curry, Basmati-Reis und Gemüse
	Erdbeer-Variation in verschiedenen Konsistenzen
Vorschlag 3	Jakobsmuscheln mit Orange und Rosa-Pfeffer
75 chf / pP.	Fisch-Grillade: Garnelen, Thunfisch, Jakobsmuscheln, Fisch des Tages
	Zitronentörtchen mit Lime-Meringues

VEGETARISCH

Vorschlag 1	Tomaten-Gurken-Carpaccio mit libanesischem Auberginen-Babaganoush und Borlotti-Bohnen-Pastete mit Pistazien und Wasabi-Zitronette
45 chf / pP.	Orientalischer Tofu: Soja-mariniertes Tofu-Ragout mit orientalischem Gemüse und Basmati-Reis mit Kardamom
	Variation von hausgemachten Sorbets
Vorschlag 2	Erbsen-Gazpacho
60 chf / pP.	Unser gut gebratenes Tempeh mit Ingwer-Gemüse-Nitukè und Teriyaki-Sauce
	Erdbeervariationen in verschiedenen Konsistenzen
Vorschlag 3	Frühlingssalat: Brikteig, grüner Salat, Spargel, Macadamianüsse und Eipulver
75 chf / pP.	Erbsen-Gazpacho
	Unser gut gebratenes Tempeh mit Ingwer-Gemüse-Nitukè und Teriyaki-Sauce
	Kokosnuss-Pannacotta mt Jam und Mangosorbet

RISOTTO Extra

12 CHF	Acquerello-Risotto mit Spargel, verrührt mit Taleggio-Käse
14 CHF	Acquerello-Risotto mit Garnelen und Lime in verschiedenen Konsistenzen

Sommer 22.06 – 22.09

FLEISCH

Vorschlag 1	San Daniele Rohschinken mit Melone
45 chf / pP.	Niedergegartes Hähnchen mit BBQ-Sauce, Sandkartoffeln und Buntgemüse
	Pannacotta mit Passionsfrucht und Minze
Vorschlag 2	Burrata (ital.Frischkäse) mit Erdbeeren und Rhabarber, Confit-Tomaten und Pinienkernen
60 chf / pP.	Niedergegarter Rinderbraten mit Kräuterjus, Sandkartoffeln und Gemüse
	Yogurt-Mousse mit Aprikosen und Pistazienschwamm
Vorschlag 3	Vitello tonnato
75 chf / pP.	Niedergegartes Rinderfilet mit Sandkartoffeln, Buntgemüse und Merlot-Sauce
	Zitronentörtchen mit Lime-Meringues

FISCH

Vorschlag 1	Fisch vom See in einer Essig-Zwiebel-Marinade mit knusprigem Gemüse
45 chf / pP.	Acquerello-Risotto mit Meeresfrüchten
	Sorbet-Variation
Vorschlag 2	Gemischter Salat mit Sojadressing und Sesam-Krabben
60 chf / pP.	Seebarsch mit Burrata-Käse, Tomaten, Oliven, Kapern und Quetschkartoffeln
	Erdbeer-Tiramisù
Vorschlag 3	Thunfisch-Bernsteinmakrele-Carpaccio mit Zitrusfrüchten
75 chf / pP.	Black Tiger-Garnelen mit Kräutern, orangenparfumiertem Venusreis und Buntgemüse
	Yogurt-Mousse mit Aprikosen und Pistazienschwamm

VEGETARISCH

Vorschlag 1	Büffelmozzarella-Tomaten-Variation
45 chf / pP.	Marinierter und gebratener Tofu mit Teriyaki-Sauce, Basmati-Reis und Buntgemüse
	Mango-Pannacotta
Vorschlag 2	Unser Avocado-Tartare mit knackigem Gemüse und Senf, reichhaltiger Salat mit Pfirsichen, Sonnenblumenkernen und Himbeer-Zitronette
60 chf / pP.	Unser gut gebratenes Tempeh mit Ingwer-Gemüse-Nitukè und Teriyaki-Sauce
	Yoghurt-Aprikosen-Mousse
Vorschlag 3	Tomaten-Gurken-Carpaccio mit libanesischem Auberginen-Babaganoush und Cannellini-Bohnen-Pastete mit Pistazien und Wasabi-Zitronette
75 chf / pP.	Melone-Minze-Gazpacho
	Unser gut gebratenes Tempeh mit Ingwer-Gemüse-Nitukè und Teriyaki-Sauce
	Apfel-Crumble, gewürzte Äpfel, crumble und Mandelcreme

RISOTTO Extra

12 CHF	Acquerello-Risotto mit Tomaten, Oregano und Büffelkäse
14 CHF	Acquerello-Risotto mit Passionsfrucht und roter Mazara del Vallo-Garnele

FÜR JEDEN EVENT DAS PASSENDE MENU

Herbst 23.09 – 21.12

FLEISCH

Vorschlag 1 45 chf / pP.	Herbstsalat: Brikteigkörbchen, Nüsslisalat, Endivien, Ziegenkäse, Feigen, Walnüsse, Croutons und Apfelessig-Honig-Dressing
	Rindsschmorbraten mit Merlot-Sauce, Polenta und Buntgemüse
	Variation von hausgemachten Sorbets
Vorschlag 2 60 chf / pP.	Acquerello-Risotto mit Kürbis, Gorgonzola und Himbeeren
	Niedergegartes Schweinsfilet mit Apfelsauce, Sandkartoffeln und Buntgemüse
	Himbeer-Pannacotta
Vorschlag 3 75 chf / pP.	Kalbscarpaccio mit gemischten Pilzen, Haselnüssen, Büffelkäse und Teriyaki-Sauce
	Niedergegartes Rinderfilet mit Kräutersauce, Sandkartoffeln und Buntgemüse
	Mousse mit Fior di Latte (Milcheis), Feigen, Honig und Nüssen

FISCH

Vorschlag 1 45 chf / pP.	Gut gewürzter Salat mit Kastanien, Avocado und Garnelen
	Lachs mit frischen Kräutern, Basmati-Reis und Buntgemüse
	Variation von hausgemachten Sorbets
Vorschlag 2 60 chf / pP.	Acquerello-Risotto mit Rotkohl, Mango und Garnelen
	Thunfisch Tataki mit Edamame-Sauce, Kartoffeln und Buntgemüse
	Kastanien-Schokolade-Semifreddo
Vorschlag 3 75 chf / pP.	Gerösteter Oktopus mit Tomate, Oliven, Cherry Tomaten und Kapern
	Garnelen-Spiesschen mit Kokosnussmilch, Basmati-Reis und Buntgemüse
	Zitronentörtchen in verschiedenen Konsistenzen

VEGETARISCH

Vorschlag 1 45 chf / pP.	Marinierter Kürbis mit Ingwer
	Seitan mit gemischten Pilzen und Basmati-Reis mit Kardamom
	Apfelkrapfen mit Vanillesauce
Vorschlag 2 60 chf / pP.	Acquerello-Risotto mit Kürbis, Gorgonzola und Himbeeren
	Unser gut gebratenes Tempeh mit Ingwer-Gemüse-Nitukè und Teriyaki-Sauce
	Farina Bona-Semifreddo mit 70%iger Zartbitterschokoladensauce Valhrona
Vorschlag 3 75 chf / pP.	Unser Avocado-Tartare mit knackigem Gemüse und Senf, Herbstsalat, Walnusskerne und Himbeer-Zitronette
	Hokkaido-Kürbiscreme mit Yozu-Gotcho-Mandelkäse und knusprigem Reis
	Tofu-Ragout mit Kokosnussmilch und grünem Curry, Gemüse und Basmati-Reis mit Kardamom
	Schokoladenvariation in verschiedenen Konsistenzen

RISOTTO Extra

12 CHF	Acquerello-Risotto mit Safran und gemischten Pilzen
14 CHF	Acquerello-Risotto mit gemischten Pilzen, geschmolzenem Käse und Merlot-Reduktion

Winter 22.12 – 20.03

FLEISCH

Vorschlag 1 45 chf / pP.	Wintersalat: Formentino, belgische Endivie, Orangenfilets, Datteln und Pinienkerne Niedergegarte Pouletbrust suprême mit Sandkartoffeln, Buntgemüse und Pilzsauce Vanille-Semifreddo mit Schokolade-Himbeer-Creme
Vorschlag 2 60 chf / pP.	Acquerello-Risotto mit Artischocken, Kräuter und Balsamico-Essig Niedergegartes Schweinsfilet mit Pilzsauce, Sandkartoffeln und Buntgemüse Variation von hausgemachten Sorbets
Vorschlag 3 75 chf / pP.	Rindscarpaccio mit Burrata-Käse, pflanzlicher Safran-Mayonnaise, Teriyaki-Sauce, Pilzen und knusprigem Brot Niedergegartes Kalbsfilet mit Sauce béarnaise, Sandkartoffeln und Buntgemüse Schokolade in verschiedenen Konsistenzen

FISCH

Vorschlag 1 45 chf / pP.	Lachs-Tartare mit Mandarine, Himbeeren, Guacamole und Teriyaki-Sauce Acquerello-Risotto mit Garnelen und Zitrone in verschiedenen Konsistenzen Variation von hausgemachten Sorbets
Vorschlag 2 60 chf / pP.	Thunfisch in Sesam-Ingwer-Kruste Seebrasse mit Tomaten, Oliven, Kapern, Burrata-Käse und orangenparfumiertem Venusreis Farina Bona-Semifreddo mit 70%iger Zartbitterschokoladensauce Valhrona
Vorschlag 3 75 chf / pP.	Gerösteter Oktopus mit Edamame-Creme, Ingwer, Soja-Sauce, Cherrytomaten und Röstbrot Seebarsch mit Creme von konfierten Kirschtomaten, Oregano und Burrata-Käse, Basmati-Reis mit Kardamom und Gemüsegärtchen Mousse au Chocolat mit Haselnüssen und gesalzenem Karamell

VEGETARISCH

Vorschlag 1 45 chf / pP.	Zartgewürzte Kichererbsenbällchen, serviert mit einem Saison-Salat, angereichert mit von uns fermentiertem Gemüse und angemacht mit Gemüsejoghurt und Minze Orecchiette-Teigwaren mit Rosenkohl und Trüffel, Kürbiscreme und Muskatnuss Sorbet-Variation
Vorschlag 2 60 chf / pP.	Unser Avocado-Tartare mit knackigem Gemüse und Senf, einem reichhaltigen Salat mit Artischocken, Kiwi und Sonnenblumenkernen und einer Himbeer-Zitronette Seitan mit gemischten Pilzen und Basmati-Reis mit Kardamom Yogurt-Lime-Mousse
Vorschlag 3 75 chf / pP.	Zartgewürzte Kichererbsenbällchen, serviert mit einem Saison-Salat, angereichert mit von uns fermentiertem Gemüse und angemacht mit Gemüsejoghurt und Minze Pastinaken-Creme mit ingwergerösteten Pilzen, gerösteten Mandeln und Selleriepesto Unser gut gebratenes Tempeh mit Endivien, Lila-Kartoffeln aus dem Ofen und einer Rotweinsauce Apfel-Crumble, gewürzte Äpfel, crumble und Mandelcreme

RISOTTO Extra

12 CHF	Acquerello-Risotto mit Trüffel und zerflossenem Castelmagno-Käse
14 CHF	Acquerello-Risotto mit Heidelbeeren und Ziegenkäse-Tempura

DESSERTS

Das Sahnehäubchen auf Ihrem Event

Versüssen Sie Ihre Veranstaltung mit einer exquisiten Torte, hergestellt von unserer bravourösen Pâtissière oder frisch angeliefert von einer unserer renommierten Partner-Confiserien.

LOGO
IL TUO MESSAGGIO QUI.
IL TUO MESSAGGIO QUI.
IL TUO MESSAGGIO QUI.

06

PERSONALISIERE DEINEN EVENT

Gadgets & Branding

Das Personalisieren eines Events, eines Abendessens oder eines Geschäftsanlasses ist eine unserer Stärken. Dies nicht nur mittels unserem kulinarischen Angebot sondern auch durch das Gestalten von Gadgets und Geschenken für die Teilnehmer.

07

BLU VERSCHENKEN

Die Geschenkkarte / Treuekarte

Die BLU-Karte ist praktisch, auf Dritte übertragbar und bietet viele Vorteile. Sie ist mit einem Betrag nach Wahl aufladbar und deshalb auch als Geschenkkarte optimal geeignet (z.B. als Geschenk eines Unternehmens an seine Mitarbeiter).

Die Karte kann für alle BLU-Dienstleistungen und Produkte verwendet werden und bietet zudem interessante Prämien:

- CHF 200 - 399 **5%**
- CHF 400 - 599 **8%**
- CHF 600 e oltre **10%**

Beispiel: ein Unternehmen lädt seine Partner regelmässig ins BLU ein und beschliesst deshalb CHF 600 auf die Karte zu laden. Dank Prämie beträgt der tatsächliche Wert der Karte CHF 660.

Die Karte kann nur im Restaurant aufgeladen werden (Postsendungen sind nicht möglich).

FORMA
E ATMOSFERA

Lassen Sie sich willkommen heissen von den Linien und Farben eines modernen und ausgesuchten Ambientes: Stunde um Stunde passen sich die Lichtverhältnisse im BLU an, damit Sie jeden Augenblick geniessen können. Duft und Geschmack von Speis und Trank, sanfte Musik im Hintergrund, der Komfort der Einrichtung, die Aussicht über den See und die Berge: BLU ist ein wahrhaft sinnliches Erlebnis.

Begleiten Sie Ihr Lieblingsmenu mit einem tollen Wein aus unserer umfangreichen Weinkarte: wählen Sie selber aus oder lassen Sie sich beraten - es stehen Ihnen dutzende erlesene Tessiner und internationale Weine zur Auswahl um das Geschmackserlebnis BLU mit der richtigen Note zu vervollkommnen.

ZUSAMMEN GESTALTEN WIR EINEN UNVERGESSLICHEN EVENT.

BLU RESTAURANT & LOUNGE

EVENTS@BLU-LOCARNO.CH

Restaurant
Pizzeria
Lounge Bar
Japanese
Sushi & Sashimi Bar

Coffee area
Gedeckte Terrasse
Musik
Events
170+ Weine

BLU Restaurant & Lounge
Via Respini 9
CH-6600 Locarno

+41 (0)91 759 00 90
info@blu-locarno.ch
www.blu-locarno.ch

facebook.com/blulocarno
instagram **@blulocarno**
We're on TripAdvisor

Booking
+41 (0)79 305 07 97
+41 (0)91 759 00 90