



„Wie damals im Tessin...“

vom 5. bis 28. Oktober 2018

Gönnen Sie sich als Aperitif ein Glas **Winzersekt vom Weingut Lorenz Keller in Erzingen**
dazu servieren wir Ihnen einen kulinarischen Gruß aus der Tessiner Küche 6 €

DIE VORSPEISEN

„Carpaccio di Pesce“

Carpaccio vom Saibling und Steinbutt mariniert mit Limone und Rosmarin Öl
und einem kleinem Bukett von herbstlichen Blätter 17 €

„Vitello tonnato“

Tranchen von der Kalbskeule an Thunfisch Crème
dazu mediterrane Grillgemüse in Olivenöl eingelegt 13 €

„Tonno di Coniglio“

Ein ganzes Kaninchen in kaltgepressten Olivenöl und mediterranen Kräutern niedergegart,
davon gezupfte Stücke
mit in Tempura Teig gebacken Gemüse und roter Zwiebel-Marmelade 14 €

„Antipasto del Grotto Versasca“

Wildschwein Salametti, Bresaola, Tessiner Salmi, Mortadella, Gottardo Alb Käse und anderen
Tessiner Leckereien mit süß saurer eingelegten Kürbis 14 € (24 €)

„Minestrone Ticinese“

Klassische Tessiner Gemüsesuppe mit Knoblauch-Tomaten-Crostini 8 €

„Pappardelle con Ragù di Cinghiale“

Hausgemachte Breite Nudeln Wildschwein Ragout
mit Maroni und Pecorino Spänen 13 € (19 €)

„Ravioli al Malcantone“

Petersilien Teig Täschchen gefüllt mit Scamorza (geräucherter Kuhmilchkäse) an Salbeibutter
auf geschmorten Ochsenchwanz Ragout 13 € (19 €)

Polenta „al Stracchin“ con Funghi trifolati

Bramata Polenta mit Gorgonzola, gebratenen Steinpilzen und Brasatosensoße 13 € (19 €)

Risotto „Seseglio“

Carnaroli Risotto mit Steinpilzen und gebratener Kaninchenleber 15 € (23 €)

In den Klammern sind größere Portionen als Hauptgericht



„Wie damals im Tessin...“

DIE HAUPTSPEISEN

Bistecca di Manzo “Mendrisiotto”

Entrecôte vom Rind rosa gebraten mit Oliven-Zwiebelkruste an Feigensenfsoße
mit herbstlichem Gemüse und gebratenen Kartoffeln 28 €

Coniglio della Nonna

Kaninchen Keule in Tessiner Aromen und weißem Merlot geschmort an eigener Soße
mit herbstlichen Gemüsen und Bramata-Polenta 24 €

Brasato di Manzo al Merlot “Arcegno”

Schulterblatt vom Ochsen in Merlot geschmort mit Kastanien und Steinpilzen
dazu kleines Gemüse und Bramata-Polenta 25 €

Ossobuco alla milanese

Kalbshaxen Scheibe mit Wurzelgemüse und Kräutern
in Weißwein und Tomaten geschmort,
dazu Safran-Risotto 24 €

Salmi di Capriolo

Rehpfeffer mit sautierten Waldpilzen
mit Preiselbeeren in der Birne, Spätzle und Rotkraut 23 €

Salmerino al Malcantone

Saibling-Filets in Butter gebraten mit Tessiner Weintrauben und Kräutern abgeschmälzt
dazu kleines Gemüse und Kartoffeln 26 €

Pollo ripieno “al grapping”

Poularden Brüstchen mit getrockneten Tomaten und Basilikum gefüllt an Grappa-Soße,
mit Gemüsebouquet und hausgemachten Nudeln 23 €

Luganighe alla griglia con Polenta

Original Tessiner grobe Bratwurst aus Lugano, vom Grill an Brasato-Soße
mit Bramata-Polenta und Steinpilzen und kleines Gemüse 22€

Piccata alla ticinese

Gebratene Kalbsschnitzel mit Salbei und Kastanien an Merlot Soße
mit hausgemachten Taglierini
dazu ein gemischter Salatteller 25 €

Bramata-Polenta = Maisbrei von grober Polenta
Taglierini = Dünn geschnittene Nudeln
Pecorino = Hartkäse von Schafsmilch

Die Preise sind in Euro und incl. 19% MwSt.