



„Wie damals im Tessin...“

DIE HAUPTSPEISEN

Bistecca di Manzo “Mendrisiotto” Entrecôte vom Rind rosa gebraten mit Oliven-Zwiebelkruste an Rotwein Soße mit Senfkörner dazu Rosmarin Kartoffeln und Herbstgemüse	29 €
Coniglio della Nonna Gefüllte Kaninchen Keule in Tessiner Aromen und weißem Merlot geschmort an eigener Soße mit herbstlichen Gemüsen und Tessiner Polenta	24 €
Brasato di Manzo al Merlot “Arcegno” Schulterblatt vom Ochsen in Merlot geschmort mit Kastanien und Steinpilzen dazu kleines Gemüse und Tessiner 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 und Preiselbeeren in der Rotweibirne mit Kastanien-Nudeln und Rotkraut	23 €
Saltimbocca di Trota Salmonata Lachsforelle mit Parmaschinken und Salbei in Butter gebraten an Marsala Soße mit Nostrano-Trauben dazu Blattspinat und hausgemachte Taglierini	25 €
Pollo ripieno “al grapping” Saftige gebratene Geflügelbrust mit getrockneten Tomaten und Basilikum an Grappa-Soße mit herbstlichen Gemüsen und hausgemachten Kastanien Nudeln	23 €
Luganighe alla griglia con Polenta Original Tessiner grobe Bratwurst vom Grill an Brasato-Rotwein-Soße mit Tessiner Polenta und Steinpilzen und kleines Gemüse	19 €
Piccata alla ticinese Gebratene Kalbsschnitzel aus der Keule in Parmesan-Eihülle auf Tomatensoße mit hausgemachten Taglierini dazu ein gemischter Salatteller	25 €

Die Preise sind in Euro und incl. der gesetzlichen MwSt.