



„Wie damals im Tessin...“

vom 16. Oktober bis 8. November

Gönnen Sie sich als Aperitif ein Glas **Winzersekt von der Sektkellerei Reinecker in Auggen**
dazu servieren wir Ihnen einen kulinarischen Gruß aus der Tessiner Küche 6 €

DIE VORSPEISEN

„Carne Cruda“

Kalbs Tartar mit Limonen, Olivenöl und Grana Padano abgeschmeckt
auf Zucchini-Carpaccio
mit Valle Maggia Pfeffer und Rosmarin Grissini 16 €

„la Torta da Verdür“

Warmer Gemüsekuchen mit Rucola-Pesto
an einem kleinem Bukett von herbstlichen Blätter 11 €

“Coniglio pressato”

Tranche vom gepressten Stallhasenfleisch in Pfanne geröstet
auf Carponata (sizilianisches Auberginengemüse)
mit frittierten Kapernäpfel und Oliven 13 €

“Antipasto del Grotto Versasca”

Wildschwein Salametti, Bresaola, Tessiner Salami, Mortadella, Salami Cotto,
Tessiner Alpen Käse und anderen kulinarischen Leckereien
mit süß saurer eingelegten Kürbis 14 € (24 €)

„Robiola alla Griglia“

Tessiner Weichkäse mit Rosmarin und Pancetta gegrillt
im Nest von Blattsalaten mit Maroni und Feigen 12 €

„Minestrone Ticinese“

Klassische Tessiner Gemüsesuppe mit Knoblauch-Tomaten-Crostini 8 €

“Pappardelle con Ragù di Capriolo”

Hausgemachte Breite Kastanien-Nudeln mit Reh Ragout,
karamellisierten Maroni und Grana Padano Spänen 13 € (24 €)

„Ravioli alla Zucca“

Hausgemachte Ravioli gefüllt mit Kürbis und eingelegten Tessiner Senffrüchten
an Salbeibutter auf gebratenen Waldpilzen 12 € (22 €)

Polenta “al Stracchin” con Funghi trifolati

Tessiner Polenta mit geschmolzenem Gorgonzola, gebratenen Steinpilzen
und Fleischsoße vom Brasato 13 €

Risotto „Seseglio“

Rotwein Risotto von Carnaroli Reis mit Radiccio
mit Parmesancrem und gerösteter Parmaschinken 15 € (26 €)

In den Klammern sind größere Portionen als Hauptgericht