



„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 ein Bukett von Herbstgemüsen 32 €

Coniglio della Nonna

Gefüllte Kaninchen Keule in Tessiner Aromen und weißem Merlot geschmort
an eigener Soße mit Steinpilzen
mit herbstlichen Gemüsen und Tessiner Polenta 26 €

Brasato di Manzo al Merlot “Arcegno”

Schulterblatt vom Ochsen in Merlot geschmort mit Kastanien und Steinpilzen
dazu ein Bukett von Herbstgemüsen und Tessiner Polenta 25 €

Ossobuco alla milanese

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

Salmi di Capriolo

Rehpfeffer mit sautierten Waldpilzen und Preiselbeeren in der Rotweinbirne
mit Kastanien-Nudeln und Rotkraut 23 €

Saltimbocca di Trota Salmonata

Lachsforelle mit Parmaschinken und Salbei in Butter gebraten an Marsala Soße
mit geschmolzenen Nostrano Trauben
dazu kleines Gemüse und hausgemachte Taglierini 25 €

Pollo ripieno “al grapping”

Saftige gebratene Brust vom Maishähnchen mit getrockneten Tomaten und Basilikum gefüllt
an Grappa-Soße
mit einem Bukett von Herbstgemüsen und hausgemachten Kastanien Nudeln 23 €

Luganighe alla griglia con Polenta

Original Tessiner grobe Bratwurst vom Grill an Brasato-Merlot Soße
mit Tessiner Polenta und Steinpilzen und kleines Gemüse 21 €

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.