



# „Wie damals im Tessin...“

vom 8. bis 31. Oktober

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-Rucola Carpaccio  
mit Valle Maggia Pfeffer und Rosmarin Crostini 17 €

### “Coniglio pressato”

Tranche vom gepressten Stallhasenfleisch in Pfanne geröstet  
auf Carponata (sizilianisches Auberginengemüse)  
mit frittierten Kapernäpfel und Oliven 14 €

### “Antipasto del Grotto Versasca”

Wildschwein Salametti, Bresaola, Tessiner Salami, Mortadella, Salami Cotto,  
Tessiner Alp Käse und anderen kulinarischen Leckereien  
mit süß saurer eingelegten Kürbis 14 € (25 €)

### „Robiola alla Griglia“

Tessiner Weichkäse mit Rosmarin und Pancetta gegrillt  
im Nest von Blattsalaten mit Maroni und Feigen 13 €

### „Minestrone Ticinese“

Klassische Tessiner Gemüsesuppe mit Knoblauch-Tomaten-Crostini 8 €

### “Pappardelle con Ragu di Lepre”

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

### „Ravioli alla Buratta“

Hausgemachte Ravioli gefüllt mit Buratta und Basilikum  
auf gebratenen mediterranen Gemüsen  
an reduzierter Balsamiko Jus 13 € (23 €)

### Polenta “al Stracchin” con Funghi trifolati

Tessiner Polenta mit geschmolzenem Gorgonzola, gebratenen Steinpilzen  
und Fleischsoße vom Brasato 14 €

### Risotto „Seseglio“

Carnaroli Risotto in Barbera Rotwein  
mit Steinpilzen und karamellisierten Parmaschinken 15 € (26 €)

**In den Klammern sind größere Portionen als Hauptgericht**