



„Wie damals im Tessin...“

DIE HAUPTSPEISEN

| | |
|---|----|
| Tagliata di Manzo “Mendrisiotto” | 36 |
| Entrecôte vom Black Angus Rind rosa gebraten in Tranchen geschnitten Parmesanspäne / Pinienkernen / Pesto gebratene Salatherzen / Kartoffelschnitze | |
| Coniglio della Nonna | 29 |
| Gefüllte Kaninchen Keule in Tessiner Aromen und weißem Merlot geschmort Schmorsoße / Waldpilze / Herbstgemüse / Tessiner Polenta | |
| Brasato di Manzo al Merlot “Arcegno” | 28 |
| Schulterblatt vom Ochsen in Merlot geschmort Marroni / Steinpilze / Herbstgemüse / Tessiner Polenta | |
| Ossobuco alla milanese | 28 |
| Kalbshaxen Scheibe mit Wurzelgemüse, Kräutern, Tomaten in Weißwein geschmort dazu cremiger Carnaroli Risotto | |
| Ragú di agnello e Farina Bóna | 27 |
| Lammragout von Daniels Wiechser Schafweide Spätzle von gerösteten Maismehl / Bohnen / Oliven / Secco Tomaten / Marroni | |
| Saltimbocca di Salmerino | 33 |
| Saibling Filet mit Parmaschinken und Salbei gebraten Marsala Soße / geschmolzenen WinzerTrauben Herbstgemüse / Carnaroli Risotto | |
| Pollo ripieno “al grapping” | 28 |
| Zarte Maishähnchen Brust mit Steinpilzen und Basilikum gefüllt, auf der Haut gebraten Grappa-Soße / Herbstgemüse / Kastanien Nudeln | |
| Luganighe alla griglia con Polenta | 25 |
| Original Tessiner grobe Bratwurst vom Grill Brasato Soße / Steinpilze / Tessiner Polenta / Herbstgemüse | |
| Parmigiana di Melanzane | 23 |
| Vegetarischer Auberginen Auflauf Mozzarella / Tomaten / Zucchini / Basilikum / gebratener Kürbis | |