



„Wie damals im Tessin...“

vom 2. Oktober bis 3. November 2024

Gönnen Sie sich als Aperitif ein Glas **Prosecco brut**

dazu servieren wir Ihnen einen kulinarischen Gruß aus der Tessiner Küche 7 €

DIE VORSPEISEN

„Carne Cruda“	19
Piemonteser Kalbs Tartar Valle Maggia Pfeffer / Rote Bete / Burrata / Taggiasca Oliven	
„ Salmerino in carpione“	18
Eingelegtes Saibling Filet in milder Weißwein Essig Marinade Wurzelgemüse - Streifen / Kräuter / Brotchips	
„Tonno di Coniglio“	16
Gezupftes Kaninchenfleisch in mediterranen Aromen und Olivenöl eingelegt frittierten Gemüsen / Roter Zwiebelmarmelade / Valle Maggia Pfeffer	
„Antipasto del Grotto Versasca“	17
Tessiner Vorspeisen Teller	als große Portion 28
Wildschwein Salametti / Bresaola / Mortadella / Salame Cotto luftgetrockneter Speck / Tessiner Alp Käse / süß saurer eingelegtes Gemüse	
„Robiola alla Griglia“	15
Tessiner Weichkäse mit Rosmarin und Pancetta gegrillt Blattsalate / kaltgerührte Preiselbeeren	
„Minestrone Ticinese“	8
Klassische Tessiner Gemüsesuppe mit Knoblauch-Tomaten-Crostini	
„Fazzoletti con Trippa“	14
Nudelfetzen mit geschmorten Kalbskutteln	als große Portion 24
Taggiasca Oliven / Grissini / gehobelter Bergkäse	
Agnolotti alle ortiche	14
Hausgemachte Brennnessel - Ravioli / Kartoffel-Ricotta Füllung	als große Portion 24
luftgetrocknete Schweinbacke / geschmorte Tomaten / Pesto	
Polenta „al Stracchin“ con funghi trifolati	15
Tessiner Polenta / Gorgonzola / Steinpilzen / Brasato Soße	
Risotto „Seseglio“	17
Steinpilz – Risotto von Carnaroli Reis	als große Portion 27
gebratene Luganighetta / Rosmarin Öl	

Die Preise sind in Euro und der gesetzlichen Mehrwertsteuer