La cucina alpina - ieri e oggi

TAVOLATA TICINESE Presentà da Bassem, nos chef da cüsina

Prim piatt

Tatara da vedel "Bassem" cun purea da pisei

Kalbstatar auf würzigem Erbsenpüree, Apfelkapern und Streifen von gereiftem Sbrinz, Olivenöl-Orangen Crème

Burrata cun oli d'olivae e succo da limon

Burrata an Limettensaft

Antipast da verdüra Ticinés cun crudo Ticinés

Grillgemüse je nach Saison, verfeinert mit Olivenöl und Aceto Balsamico, marinierter Rucola, Tessiner Alpkäse und Tessiner Rohschinken

Melanzane e Humus «Bassem»

Auberginenmousse und Humus von Küchenchef Bassem, hausgemachte Focaccia mit Rosmarin und Olivenöl

Secund piatt

Malfatti al büter cun salvia e pignö-specialità da la cà!

Unsere Spezialität seit 39 Jahren! Tessiner Spinat – Ricotta – Gnocchi an brauner Salbeibutter mit gerösteten Pinienkernen und sautierten Luganighettastückli von Daniele Mattioli

Polpettine dalla Nonna da manzet "Dexter" ai fer

Grillierte Hacktätschli vom Dexter-Rind von Familie Achermann – Rotmoos - Entlebuch

Bistecca da manz

Portata cun carne segund stagion

Streifen vom Rindsentrecôte, grilliert auf Holzkohle Ein Fleischgericht je nach Saison Safranrisotto – Polenta – saisonale Gemüse

Dulz e furmac

Affogato al café

Vanilleglacé im Espresso mit Schlagrahm

Formac dai alp Ticinés

Tessiner Alpkäse

Tavolata pro Person ohne Getränke

CHF 98.-

Preis in CHF und inklusive 8.1% MwSt.



La cucina alpina - ieri e oggi

TAVOLATA IN CANTINA

Cari ospiti - Liebe Gäste

Es ist uns ein Anliegen, Ihnen unsere Kultur vom ursprünglichen Geschmack der Nahrungsmittel wieder näher zu bringen. In einer Zeit, in der viel von Slowfood, Nachhaltigkeit, Nose to Tail, etc. gesprochen wird: die Realität bei den Grossverteilern sieht anders aus! Im Bellini Locanda Ticinese kochen wir schon seit vielen Jahren mit Produkten aus unserer Region und dem Tessin.

Speziell, und dies natürlich aus persönlicher und familiärer Überzeugung - Verbindung mit Produkten von Tessiner Kleinproduzenten.

Mit unserer Tavolata, welche wir für Sie zusammenstellen, möchten wir Sie mit veredelten Produkten verwöhnen.

Die Tavolata kann immer ein bisschen abweichen, und es gibt nicht immer das gleiche Gemüse. Auch bauen wir zusätzliche Fleischgerichte ein, eben: einfach so wie es uns Mutter Natur liefert.

Godete la vita!

Cordialmente

Alessandro, Bassem e Joseph

ab 6 bis maximal 12 Personen in der Bellini Cantina bei mehr als 12 Personen jederzeit auch in der Bellini Locanda Ticinese.

Sehr gerne nehmen wir die Tavolata auf Vorbestellung entgegen.

Mit der Tavolata sprechen wir Personen an, die gerne Neues entdecken – die Tavolata kann somit Gemüse-, Milch-, Fleisch- und Getreideprodukte beinhalten. Wir bitten um Verständnis, dass wir die Tavolata nicht als reine vegetarische oder vegane Variante anbieten können.

ALLERGIEN UND UNVERTRÄGLICHKEIT

Haben Sie eine Unverträglichkeit oder eine Allergie gegen bestimmte Lebensmittel? Bitte wenden Sie sich an Joseph Francis, unseren Restaurantleiter, bzw. an unser Serviceteam. Wir verwenden Eier und Frischfleisch aus CH-Produktion, Parmaschinken (IT), Zander (CH/D)

