

La cucina alpina – ieri e oggi

MENU TICINESE – MONTI E LAGO

PRIM PIATT

Salmon marinà cun aranc, castegn e pepe

Roh mariniertes Lachs mit confierten Orangen, Marroni und Pepe Valle Maggia serviert mit Dill – Limettencreme

o / oder

Burrata sü ragù da fic e castegn al rosmarino

Burrata auf Ragout von Feigen und Marroni mit Rosmarin serviert auf Tomatencarpaccio garniert mit frischem Rucola und hausgemachter Focaccia

SECUND PIATT

Züppa di patat dulc e Amaretto

Sämige Süsskartoffelsuppe
verfeinert mit Amaretto – Schaum

o / oder

Züppa da Farina Boná e castegn, pez da mortadella

Marroni – Farina Bona Suppe aus geröstetem Maismehl und Marroni mit einem Rädchen gebratener Tessiner Mortadella

PIATT PRINCIPAL

Controfilet da manz ai fer al Gorgonzola

Auf Holzkohle grilliertes Entrecôte
serviert auf Babygemüse und Gorgonzolasauce
Beilage nach Wunsch

o / oder

Filet da lucio perca cun olive e patat e spüma da tomatìs CHF

Gebratenes Zanderfilet mit Ragout aus Estragon, Oliven und Kartoffeln
an Schaum von Trockentomaten
Beilage nach Wunsch

FURMAC

Formac Ticines

Verschiedene Tessiner Alp- und Frischkäse

DULZ

Torta da zücca cun castegn caramelizà e gelat al jogurt

Unser Spezialdessert des letztjährigen „Kitchen Battle“
Kürbis Pie mit Joghurtglace und karamellisierten Marroni

o / oder

Affogato al café

Vanilleglace im Espresso mit Schlagrahm

ab 2 Personen

Menu pro Person
ohne Getränke

CHF 72. –

