

APERITIF

Campari Tocco Rosso - „Rote Berührung“ CHF 13.-
Ein herrlich süffiger Drink, der auch noch wunderbar erfrischt.

WEISSWEIN

Cana bianco 75cl / 1 Glas
Leichte Noten von grünem Apfel, Holunderblüten und Zitrus mit einer schönen mineralischen Feuersteinnote.
Eleganter, lebendig-frischer Körper mit der angenehmen, leicht süsslich wirkenden Komponente, sanfte Herbe im Finale.
Cantino Settemagio, Monte Carasso.

ROTWEIN

Artu DOC 2016 75cl / 2 Gläser
Artù, ein einfacher Merlot der im Stahltank ausgebaut wird.
Er hat klare Linien und Charakteristik. Im Gaumen erinnert er an das Merlot, typisch wie dunkle Waldbeeren. 100% Merlot.
Cantina il Cavaliere, Contone.

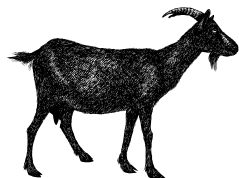
Gustate le pietanze con i vini che vi proponiamo

Geniessen Sie unser Ostermenü mit Weinempfehlung

Weinbegleitung, pro Person CHF 25.-

3-Gang Menü ohne Wein, pro Person CHF 66.-

4-Gang Menü ohne Wein, pro Person CHF 70.-



MENU DA PASQUA – OSTERMENÜ

Karfreitag, Ostersonntag, Ostermontag
Menü jeweils mittags & abends

Un cordial salüt dal nos chef Bassem Ayad
Herzlicher Gruss vom Küchenchef Bassem Ayad

Gamberi ai fer cun insalada da asparag e fragol
Gebratene Riesencrevetten an Weissspargel-Erdbeeren-Salat mit Aceto Balsamico und Valle Maggia Pfeffer
oder

Züppa ai zücchin e basilic
Grüne Zucchetti-Basilikum-Suppe mit Crostini belegt und sautiertem Kalbsmilken-Ragout

Sorbet ai limon
Limetten-Sorbet serviert mit Tessiner Charme

Rack d'agnel oh controfilet da manz ai fer
Grilliertes Lammrack *oder* Rindsfilet auf sautierten grünen Spargeln serviert mit Rosmarin-Frühlingskartoffeln
oder

Filet da pescatrice ai fer sü risot ai limon
Grilliertes Seeteufel-Medaillon auf Erbsen-Estragon-Crème und Tessiner Zitronenrisotto

Piatt da formag dal alp Ticinés
Variation von Tessiner Alpkäse mit Feigenkompott
oder

Fragol marinà cun mousse da café
Mariniertes Erdbeeren-Ragout mit Mocca-Mousse und Haselnusskrokant

Brunch

BRUNCH PASQUALE DOMENICA E LUNEDÌ
BRUNCH AM OSTERSONNTAG/MONTAG

FÜR LIEBHABER ODER LANGSCHLÄFER:
SONNTAGSBRUNCH MIT TESSINER
SPEZIALITÄTEN

Ein echter Sonntagmorgen beginnt in der Bellini Locanda Ticinese mit hausgemachtem Zopf, ofenfrischer Focaccia, einer grosszügigen Auswahl an hellen und dunklen Broten und Brötchen, verschiedenen Tessiner Wurst- & Käsespezialitäten wie Mortadella, Luganighetta, Alpkäse Piora, Robiei sowie geräucherten Fischen.

Wer danach noch Lust auf mehr hat, der bestellt einfach à la carte aus der Brunchkarte weiter.

Alles, inklusive einem Glas Tessiner Charme (Spumante)

Buon appetito!

jeden Sonntag von 10.00 – 14.00 Uhr
Tessiner Sonntagsbrunch
CHF 52.-

Kinder bis 5 Jahre kostenlos
Kinder & Jugendliche von 6 bis 16 Jahren
CHF 2.50 pro Altersjahr

oder das Sonntags-Frühstücksbuffet bis 10 Uhr
CHF 30.-

