

BANKETTMENUVORSCHLÄGE

Alle Preise netto, inklusive 8.1% MwSt., Preisänderungen vorbehalten.

**Wir sind spezialisiert auf Tessiner und Italienische Weine.
Sehr gerne präsentieren wir Ihnen unsere Wein- und Getränkekarte.**

Falls Sie Ihr Wunschmenü nicht unter unseren Vorschlägen finden, helfen wir Ihnen sehr gerne persönlich bei der Zusammenstellung. Vielleicht benötigen Sie zusätzlich **glutenfreie** Küche oder **andere Diäten**? Kein Problem, unser Küchenchef Bassem Ayad wird Ihnen gerne entsprechende Vorschläge unterbreiten.

Gerne stellen wir Ihnen ein à la carte Menu ab 15 Personen zusammen.

GERICHTE, FÜR DIE WIR SEIT JAHREN BEKANNT SIND

Stellen Sie sich ein Menu aus unserer à la carte Karte zusammen, wir berechnen die Preise wie folgt:

1 Gericht:	es gilt der geschriebene Preis
2 Gang Menu:	es gilt der geschriebene Preis minus 3%
3 – 5 Gang Menu:	es gilt der geschriebene Preis minus 6%
Ab 6 Gang Menu:	es gilt der geschriebene Preis minus 10%

ANTIPASTI – VORSPEISEN

½ Piat nostran Ticinés CHF 23.-

Piat nostran Ticinés CHF 29.-

Auf Wunsch mit Tessiner Alpkäse + CHF 7.-

Variation von luftgetrockneten Tessiner Spezialitäten wie Rohschinken, Coppa, Ziegen-, Wildschwein-, Hirsch-, Schweinssalametti, je nach Verfügbarkeit, Bresaola, Mortadella und Lardo mit Salatbouquet –dazu reichen wir hausgemachte Focaccia

Vitello tonnato - Videl toné CHF 29.-

Das Tessiners Sommergericht! Hauchfein geschnittener Kalbsbraten mit cremig-flüssiger Thonsauce, garniert mit Kapernäpfeln, schwarzen Oliven und Zwiebeln

Mozzarella in carrozella CHF 23.-

Scheiben von ausgereiften Tomaten, Mozzarella di Bufala, frischem Basilikum, Olivenöl und Balsamico

Burrata sü fic e tomatis CHF 26.-

Burrata auf dünn geschnittenen Tomaten und Feigenragout mit Pepe Valle Maggia und Zitronensaft

Antipast da verdüra Ticinés CHF 21.-

Auf Wunsch mit Rohschinken + CHF 7.-

Verschiedene Grillgemüse mit mariniertem Rucola und Pioraalpkäse

Formaggin da caura sü carpaccio da bresaola CHF 29.-

Gratinierter Geissfrischkäse auf Bresaolacarpaccio mit Orangenfilets, Rosmarinfocaccia

Insalata verde ai erbett fresch con oli d’oliva extra vergin e balsamic CHF 10.-

Grüne Salatblätter an frischen Kräutern mit Olivenöl Extra Vergine und Balsamico

Insalata mista da verdüra frescha all’oli extra vergin e balsamic CHF 14.-

gemischter Gemüsesalat an Olivenöl Extra Vergine und Balsamico

MINESTRE – SUPPEN

Züppa da tomatis alla Grappa CHF 17.-

Suppe aus frischen Fleischtomaten und einem Schuss Grappa

Züppa da Farina Bonà cun schüma al Ratafià CHF 17.-

Die Ursuppe aus dem Val Onsernone mit geröstetem Maismehl und Ratafiàhaube

Minestron Ticinés CHF 14.-

Tessiner Gemüsesuppe mit Pasta, Borlottibohnen, Pesto und geriebenem Parmesan

Züppa di melon CHF 14.-(Frühling und Sommer)

Melonenkaltschale mit Minze und Pepe Valle Maggia

Züppa da castegn cun panna CHF 14.-(Herbst)

Marronisuppe mit Rahm

Züppa da zücca con Amarettini CHF 14.-(Herbst und Winter)

Kürbissuppe mit Rahmhaube und Amarettibrösel

Züppa ai barbabetol con Amarettini CHF 14.-(Herbst und Winter)

Randencremesuppe mit Rahmhaube und Amarettibrösel

PASTA - GNOCCHI – RISOTT

Trofiette Liguri alla Genovese CHF 29.-

Ligurische Nudeln mit Kartoffeln und Bohnen wie sie in Genua zubereitet werden

Malfai al bütter e salvia CHF 31.- / cun Lügenighetta CHF 31.-

Hausgemachte Tessiner Spinat-Ricotta-Gnocchi in Salbeibutter gebraten, Pinienkerne

Risott della Val Onsernon CHF 31.- (Herbst und Winter)

Sämig gerührtes Carnaroli-Risotto mit Heidelbeeren und Olivenöltropfen

Risott con Lügenighetta CHF 31.-

Sämig gerührtes Carnaroli-Safranrisotto mit Tessiner Lügenighettawurst, Parmesan

Lasagne verdi “Locanda Ticinese” – la specialità da cà CHF 30.-

Spinat-Pastablätter mit Sauce Bolognese und Sauce Béchamel, gratiniert mit Parmesan

Crespell alla Fiorentina CHF 29.-

Crêpes mit Spinat-Ricottafüllung, überbacken mit Bergkäse und Salbei

Gnöcchett alla farina bonà gratinà cun formag e bolognés CHF 32.-

Gnocchi aus geröstetem Maismehl mit Rindshackfleisch und Rahm, gratiniert mit Bergkäse

Spaghett “Locanda Ticinese” cun lügenighetta CHF 32.-

Al dente gekochte Spaghetti mit Tomates Concassée Sauce und Lügenighetta

Papardell fai in cà cun bolognese da manz CHF 32.-

Hausgemachte Pappardelle mit Rindsbolognese und Lorbeersauce

Papardell fai in cà cun mortadella CHF 32.-

Hausgemachte Pappardelle mit Bolognese aus der Tessiner Mortadella, Rahm

Radiator cun ragù da lügenighetta e erbi CHF 32.-

Hausgemachte Radiatoriteigwaren mit Lügenighettaragout, Alpenkräutern und getrockneten Feigen

Polenta al stracin CHF 29.-

Tessiner Polenta mit Gorgonzola

CARNI e PESCE – FLEISCH und FISCH

Bistecca da manz cun insalada da carciöf e patat al forn CHF 49.-
Auf Holzkohle grilliertes Rindsentrecôte auf lauwarmem Artischockensalat,
Ofenkartoffel an Zitronen-Jogurt Sauce

Paillard da manz ai fer cun rucola e patatin rosolà CHF 49.-
Auf Holzkohle grilliertes Rindspaillard, marinierter Rucola und Rosmarin-Bratkartoffeln

Saltimböc alla Romana CHF 49.-
Kalbsschnitzel belegt mit Salbei und Parmarohschinken, in Olivenöl gebraten,
Marsalajus, sämig gerührtes Safranrisotto und Saisongemüse

Scaloppina al limon CHF 49.-
Mit Olivenöl gebratene Kalbschnitzel, Butter-Zitronensauce,
sämig gerührtes Safranrisotto, Saisongemüse

Brasà da manz al Merlot, unser beliebtester Klassiker CHF 47.-
Rindsschmorbraten mit Wurzelgemüse an Merlotsauce, Tessiner Polenta

Costin da cüin all'rosmarin e pancetta CHF 41.-
Gebratene Schweinsrippen an Rosmarin mit Safranrisotto

Raviö ai castegn cun ragù da congginli e lacc CHF 42.-
Hausgemachte Ravioli gefüllt mit Marroni und Frischkäse,
in Milch gekochtes Tessiner Kaninchenragout

Papardelle ai castegn cun fidic da vedel e spezi CHF 42.-
Hausgemachte Kastanienpappardelle mit geschnittener Kalbsleber,
Alpenkräutern, Lorbeer und Merlotsauce

Filet da lucio perca cun olive e patat e spüma da tomatas CHF 42.-
Gebratenes Zanderfilet mit Ragout aus Estragon, Oliven und Kartoffeln,
Schaum von Trockentomaten

Salmon ai fer cun büter CHF 42.-
Lachstranche vom Holzkohlengrill mit Basilikumschaum,
Sommern Gemüse und Kräuterrisotto

Salmerin ai fer con büter e puré da carciöf CHF 42.-
in Butter gebratene Saiblingfilets, schaumige Nussbutter,
Artischocken-Kräuterpüree und Meerrettichschaum

DOLCI – DESSERTS - KÄSE

Tiramisù fai in cà CHF 14.-

Nach altem Hausrezept zubereitetes Tiramisù

Zabaglione al Marsala CHF 14.-

Warm geschlagener Weinschaum mit Marsala, mit oder ohne Vanilleglacé

Semifreddo al mascarpon sü carpaccio al'Ananas CHF 14.-

Mascarponeparfait auf dünnen Ananasscheiben mit Maraschino

Turtina da ciocolat cun cör liquid CHF 14.-

Lauwarmes Schokoladentörtli mit flüssigem Herz

Affogato al café CHF 8.-

Den muss man immer bekommen! Vanilleglacé im Espresso mit Schlagrahm

Crema da caramella cun aranc CHF 14.-

Orangen-Karamellflan mit kandierten Orangenscheiben, Schlagrahm

Ragù di pesche e bocconi di amarettin cun gelat alla vaniglia CHF 14.- (nur im Sommer möglich)

Pfirsichkompott mit Amaretto-Mandelmasse-Streusel und Vanilleglacé

Pan al Merlot cun gelat di farina bonà CHF 12.-

In süsser Merlotbutter getränktes Weissbrot, hausgemachtes Farina Bona Glacé

Piat da formag Ticinés CHF 18.-

Tessiner Käseteller assortiert, je nach Verfügbarkeit

MENUS

Sehr gerne servieren wir Ihnen die vorgeschlagenen Menus ab 15 Personen.

Menu 1 3-Gang CHF 72.- / 4-Gang CHF 83.- / 5-Gang CHF 98.-

**Mazzetto d'insalate di stagione
con funghi trifolati all' aceto di lamponi**

Bouquet bunter Saisonsalate
mit gebratenen Pilzen, Himbeerdressing

Zuppa di patate e porri al salmone

Kartoffelsuppe mit Lauchheu und Rauchlachsstreifen

Taglierini con bolognese di mortadella

Hausgemachte Nudeln mit Bolognese von der Tessiner Mortadella

**Petto di pollo al balsamico con miele
e Polenta nera Ticinese**

gebratene Maispouardenbrust
mit Sauce aus Balsamico und Tessiner Blütenhonig,
Tessiner Polenta Nera und glasierte Rüepli

Semifreddo al Mascarpone su carpaccio d'ananas

Mascarponeparfait auf Ananascarpaccio, mariniert mit Maraschino

MENUS

Sehr gerne servieren wir Ihnen die vorgeschlagenen Menus ab 15 Personen.

Menu 2 3-Gang CHF 72.- / 4-Gang CHF 83.- / 5-Gang CHF 98.-

Burrata su insalatina di finocchi al olio extra vergine e limone

Burrata auf fein geschnittenem Fenchelsalat,
mariniert mit Olivenöl Extra Vergine und Zitronensaft

Schiuma alla erbe con animelle di vitello

Kräuterschaum mit Crème fraîche
und gebratenen Kalbsmilkenwürfeln in Sesam gewendet

Tagliatelle al salmone con schiuma di vino bianco

Hausgemachte Tagliatelle mit Lachsstückli an Weissweinschaum, Dillspitzen

Stinco di vitello gremolata al Bucaneve

In Bucaneve glasierte Kalbshaxe mit Gremolata,
getrüffelter Kartoffelstock und geröstetes Wurzelgemüse

Crostata di mele caramelizata con panna e gelato alla vaniglia

Karamellisierte Apfelwähe mit Vanilleglacé und Schlagrahm

Menu 3 3-Gang CHF 72.- / 4-Gang CHF 83.- / 5-Gang CHF 98.-

Carpaccio di manzo alla Ticinese

Rindscarpaccio mit gehobeltem Tessiner Alpkäse,
beträufelt mit Olivenöl und Zitrone, Pepe Valle Maggia

Essenza di pomodoro alla Grappa

Tomatenessenz mit Grappa di Uva Americana

Taglierini alla principessa

Hausgemachte Taglierini mit Broccolirösli an Zitronensauce

Filetto di lucioperca arrosto allo zafferano e coriandoli

Gebrautes Zanderfilet auf sautierten Artischockenherzen und getrockneten Tomaten,
Weissweinrisotto mit Basilikumpesto

Pera al Merlot con mousse all'cioccolato e panna montata

Merlotbirne mit Bitterschoggimousse und Schlagrahm

MENUS

Sehr gerne servieren wir Ihnen die vorgeschlagenen Menus ab 15 Personen.

Menu 4 3-Gang CHF 74.- / 4-Gang CHF 85.- / 5-Gang CHF 103.-

Tatar di manzo all' olio di zuccha e noci

Rindstatar mit Kürbiskernöl und gerösteten Macadamianüssen

Crema al vino bianco con striscioline di lucioperca

Weissweinsuppe mit Walliser Safranfäden

und Zanderfiletstreifen

Ravioli al formaggio di capra su burro d'arancia e rosmarino

Hausgemachte Ravioli gefüllt mit Ziegenfrischkäse,

Orangenbuttersauce, Rosmarin

Filetto di maiale marinato al Merlot avvolto nella pancetta in crostata

Im Merlot mariniertes und in Speck gewickeltes Schweinsfilet

im Blätterteig gebacken, Gemüsecaponata und gebratene Rosmarinkartoffeln

Sorbetto al Porto e panna acidula con bacche di stagione

Cocktail mit Merlotzweitschen und Sauerrahmglacé, Schlagrahm

Menu 5 3-Gang CHF 78.- / 4-Gang CHF 89.- / 5-Gang CHF 102.- / 6-Gang CHF 115.-

Tatar di vitello all' olio di zuccha e noci

Kalbstatar mit Kürbiskernöl und gerösteten Macadamianüssen

Essenza di pesce con patatine, salmone e trota

Klare Fischsuppe mit Safran verfeinert, Streifen vom Lachs, Forelle, Kartoffelwürfel

Crespelle al ragù di funghi su schiuma al vino bianco

Pfannkuchen gefüllt mit Waldpilzragoût

auf Weissweinschaum mit Balsamicojustropfen

Filetto di lucio perca rosolato al burro di limone

su risotto al Merlot, pomodori secchi e carciofi

Im Olivenöl gebratenes Zanderfilet mit Zitronenbutter, Merlotrisotto,

Trockentomatenstreifen und Artischockenstückli

Crostata di mille foglie formaggio di capra e Piora servito con mostarda

Mille Feuille vom knusprigen Filoteig, mit Rosmarin

gefüllter Geissfrischkäse und Piora, Feigensenf

Pan al Merlot cun gelat da farina bonà

Merlotbrot mit Farina Bona Glacé

MENUS

Sehr gerne servieren wir Ihnen die vorgeschlagenen Menus ab 15 Personen.

Menu 6 3-Gang 76.- CHF / 4-Gang CHF 91.- / 5-Gang CHF 110.-

**Bouquet d'insalata circondato ai filetti d'agnello
e formaggino all'olio d'oliva e succo di limone**

gebratenes Lammmentrecôte mit Salatbouquet
und Formaggino, Olivenöl und Zitronensaft

Crema ai funghi porcini con fettuccine di bresaola e noci

Steinpilzrahmsuppe mit Bresaolastreifen und gerösteten Baumnüssen

Risotto al vino bianco con foglie di spinacci e Gorgonzola

Sämig gerührtes Weissweinrisotto mit jungem Blattspinat und Gorgonzola,
garniert mit frischem Peterli

Roastbeef con salsa Bearnaise, patate gratinate e verdura dell'orto

Medium gebratenes Roastbeef mit Sauce Béarnaise,
Kartoffelgratin und frisches Marktgemüse

Pannacotta e pulpa di lamponi,

gelato alla crema acidula e vaniglia limone mousse

Panna Cotta auf Himbeerspiegel mit einer Kugel Sauerrahmglacé
und Zitronen-Vanilleschaum in der Espressotasse

Menu 7 3-Gang CHF 76.- / 4-Gang CHF 91.- / 5-Gang CHF 110.-

Piatto ai filetti di pesce affumicato

Geräuchertes Forellenfilet und Rauchlachsrose auf grillierten Zucchetti und Peperoni,
Blütenhonig, Kapern und Dillsenfauce, ofenfrische Focaccia

Doppio brodo di manzo sotto capello di sfoglia

Rindskraftbrühe mit Gemüsewürfeln unter der Blätterteighaube

Gnocchi di patate all'burro e salvia

Hausgemachte Kartoffelgnocchi an brauner Salbeibutter

Sella d'agnello scozese in tre variazioni

Schottischer Lammrücken in seinen Variationen
am Stück gebratenes Entrecôte, Koteletten mit Salsa Verde,
Hackbälleli mit Rosmarin und Zitrone,
Ratatouille mit Balsamico und Bratkartoffeln

Piatto di formaggi Ticinesi

Auswahl von speziellen Tessiner Alp- und Bergkäsen
mit Focaccia und Feigensenf

VEGETARISCHE MENUS

Sehr gerne servieren wir Ihnen die vorgeschlagenen Menus ab 15 Personen.

Menu 8 3-Gang CHF 74.- / 4-Gang CHF 85.- / 5-Gang CHF 103.-

**Tatar di pomodoro al balsamico Delea
acompañato di un crostino di formaggio di capra affinato con pepe Valle Maggia**

Tomaten-Basilikumtatar mit Balsamico Delea,
Crostino von Geissfrischkäse, Olivenöl, Zitronensaft und Pepe Valle Maggia

Schiuma al vino bianco con funghi porcini

Weissweinschaumsuppe mit gebratenen Steinpilzen

Fondi di carciofi con tofu arrosto in sesamo

su salsa di peperoni rossi e gialli

Soufflierter Artischockenboden mit gebackenen Tofustückli im Sesammantel
auf zweifarbigen Peperonicoulis

Rotolo di verze stuffato al ratatouille

su risotto ai pomodori secchi e rucola

Wirsingroulade gefüllt mit Balsamico-Ratatouille

auf sämig gerührtem Safranrisotto mit Trockentomaten und Oliven, pikantes Rüeblipüree

Torta tiepida alle mele con gelato di panna acidula e panna montata

Warmer Apfelkuchen mit Sauerrahmglacé und Schlagrahm

Menu 9 3-Gang CHF 74.- / 4-Gang CHF 85.- / 5-Gang CHF 103.-

Carpaccio di barbabietola con formaggio Ticinese tiepido al miele

Randencarpaccio mit Formaggio gratiniert mit Honig,

Pepe Valle Maggia, Zitronensaft und Olivenöl

Brodo ai legumi con Sherry

Gemüsekraftbrühe mit Sherry

Gnocchi piemontesi al crescione con Mascarpone e funghi

Hausgemachte Kartoffelgnocchi mit wilder Kresse,

saisonale Pilze und Mascarpone

Lasagnetta di Polenta nera alla formagella e pomodori

Lasagne mit Tessiner Polenta Nera im Ofen gratiniert,

gefüllt mit Tessiner Formagella und Tomaten

Budino al caramello di arancie "Charme"

Orangen-Karamellflan im Orangensalat mit »Charme«-Spumante aus dem Tessin

MENU TICINESE – TESSINER MENU

Sehr gerne servieren wir Ihnen die vorgeschlagenen Menus ab 15 Personen.

Menu 11 3-Gang CHF 76.- / 4-Gang CHF 91.- / 5-Gang CHF 110.-

Pâté di vitello avvolto in prosciutto crudo Piora

Kalbfleischterrinen in Piorarohschinken, Salatbouquet

Minestrone Ticinese

Tessiner Minestrone mit Gemüse, Borlottibohnen und Pasta

Paillard di manzo arrotolato farcito ai datteri, noci e speck

Roulade von der Rindshuft, gefüllt mit Datteln, Speck und Baumnüssen
auf sämig gerührtem Merlotrisotto, mit Formaggino gratiniertem Fenchel

Formaggio dell'alpe Ticinese

Tessiner Alpenkäseauswahl, je nach Verfügbarkeit, Tessiner Feigensenf

Pane all'merlot con gelato di Farina Bone e Sorbetto all'uva Lacrima vitis

Merlotbrot wie es Nonna macht mit Farina Bona Glacé

und Traubensorbet mit Grappa di Uva Americana

Menu 12 3-Gang CHF 86.- / 4-Gang CHF 102.- / 5-Gang CHF 115.-

Vitello tonnato

Dünn geschnittener Kalbsbraten, überzogen mit Thonsauce,
garniert mit Kapernäpfeln, schwarzen Oliven und Zwiebeln

Zuppa pavese

Rindskraftbrühe mit Eigelb und Schnittlauch
mit überbackenem Käse auf Weissbrot

Gnocchi di patate con sugo di luganighetta

Hausgemachte Kartoffelgnocchi an Tomaten-Luganighettasugo

Filetto di vitello all'burro e limone con burro di Farina Bona

Kalbsfilet in Zitronenbutter im Ofen gebraten, Farina Bona Butter,
sämig gerührtes Merlotrisotto mit Piorakäse, Gemüsebouquet

Budino Cesarino

Pudding aus Panettone, Apfel, Rum und Weinbeeren

SAISONALE MENUS

Sehr gerne servieren wir Ihnen die vorgeschlagenen Menus ab 15 Personen.

Frühling F 1 3-Gang CHF 78.- / 4-Gang CHF 95.-

Insalata d'asparagi con vinaigrette all'aglio orsino con prosciutto Piora
Spargelsalat an Bärlauchvinaigrette auf Randencarpaccio
mit Piorarohschinken

Schiumetta di crescione con gnocchetto di lucio

Kresseschaumsüppi mit Hechtquenelles

Filetto di maiale alle spugnone

Schweinsfiletmedaillon auf sautierten Frühlingsmorchem, Kartoffelstock und Frühlingszwiebel, buntes Gemüse auf Kohlrabirondelle oder

Filetto di lucio perca ai ferri su ragù d'asparagi

Grilliertes Filet vom Zander auf Morchel-Spargelragout, im Olivenöl sautierte Frühlingskartoffeln mit Rosmarin

Fragole marinate al Charme con sorbetto al cioccolato bianco

Erdbeeren mariniert mit «Charme»-Spumante aus dem Tessin, weisses Schoggisorbet

Frühling F 2 3-Gang CHF 78.- / 4-Gang CHF 95.- / 5-Gang CHF 110.-

Mousse d'asparagi avvolto in fettine di salmone affumicato

Spargelmousse im Rauchlachsmantel mit kleiner Lachsrose

Crema d'erba orsina con panna acidula

Bärlauchschaumsüppi mit Crème fraîche

Raviolone pasqualino fatto in casa

Hausgemachtes Osterravioli mit Gitzi, Rahmquark und Sauerampfer an Bitterorangenbutter

Filetto di salmone su ratatouille mediterraneo

Gebratenes Lachsmittelstück auf Mediterranem Ratatouille, Weissweinschaum, Bratkartoffel

Duo di fragole marinate al Charme con sorbetto e crostata di rabarbero

Frühlingsduett mit Erdbeersorbet und mit «Charme»-Spumante marinierten Erdbeeren, Rhabarber-Crostata

SAISONALE MENUS

Sehr gerne servieren wir Ihnen die vorgeschlagenen Menus ab 15 Personen.

Sommer S 1 3-Gang CHF 78.- / 4-Gang CHF 95.- / 5-Gang CHF 110.-

Foglie d'insalata con fragole, lamponi e formaggino affinato con pepe Valle Maggia
Salatbouquet garniert mit Erdbeeren und Himbeeren
an Himbeervinaigrette mit lauwarmem Kuhformaggino, Pepe Valle Maggia

Zuppa fredda di melone con menta accompagnata di prosciutto Piora
Melonen-Minze-Kaltschale mit Piorarohschinken

Trota affumicata su letto di peperoni e zucchini ai ferri
Geräuchertes Forellenfilet im Beet von grillierten Peperoni und Zucchetti,
Blütenhonig und Balsamicoessig

Bistecca di vitello ai ferri
Kalbssteak vom Grill auf sämig gerührtem Safranrisotto, Rucola

Crostata di albicocche con gelato alla panna acidula
Aprikosen-Jalousie mit hausgemachtem Sauerrahmglacé

Sommer S 2 3-Gang CHF 83.-

Carpaccio di bresaola all'olio di limone e tazzina fredda di melone con menta di Carmagnola
Bresaolacarpaccio mit Sommerspinat an Zitronenöl und Pepe Valle Maggia,
Melonenkaltschale mit Carmagnolaminze

Arrosto di filetto di vitello con asparagi e patatine al forno
Kalbsfilet in Zitronenbutter am Stück gebraten auf weissen und grünen Spargeln,
Sauce Maltaise (Hollandaise mit Orangensaft) und Bratkartoffeln

Tortina di cioccolato, tiramisù e fragole marinate alla grappa
Variation von Bitterschoggiküechli mit weichem Herz,
hausgemachtem Tiramisù und marinierten Erdbeeren mit Grappa di Uva Americana

Sommer S 3 3-Gang CHF 78.- / 4-Gang CHF 95.-

Flan alle carotte e mascarpone con cerfoglio e noci rosolate
Rüebli-Mascarponeflan mit Kerbel und gerösteten Haselnüssen, Grillgemüse

Mezzalune alla ricotta e noci con burro e salvia
Hausgemachte Halbmondravioli mit Ricotta-Birnenfüllung an Salbeibutter

Paillard di manzo al limone su rucola marinata e patatine rosolate al rosmarino
Rindspaillard vom Grill mit halber Zitrone auf mariniertem Rucolasalat,
Bratkartoffeln an Rosmarin

Sorbetto di melone con fragole fresche
Melonensorbet mit frischen Erdbeeren

SAISONALE MENUS

Sehr gerne servieren wir Ihnen die vorgeschlagenen Menus ab 15 Personen:

Herbst 3-Gang CHF 81.- / 4-Gang CHF 98.- / 5-Gang CHF 110.-

Carpaccio di cinghiale con formaggio del'Alpe Robiei

Carpaccio vom Wildschweinrohschinken mit Spänen vom Robiei Alpkäse, verfeinert mit Zitronensaft und Olivenöl, geröstete Kürbiskerne

Brodo di funghi porcini coperto di pasta sfoglia

Mit Blätterteig überbackene Steinpilzkraftbrühe

oder

Crema di lenticchie con foie gras

Linsensuppe mit gebratener Entenleber

Petto di quaglia su risottino bianco al tartuffo

Rosa gebratene Wachtelbrust
auf Weissweinsrisotto mit schwarzem Trüffel

Arrosto di cervo su ragu di fichi e uva alla Grappa

Glasierter Hirschbraten auf Feigen-Traubenragout mit Grappa, hausgemachte Farina Bona Spätzli, Rahmwirsing gedünstet mit Speck

Castagnaccio

Kastanienkuchen mit Mandeln und Rosmarin,
Farina Bona Glacé und Tessiner Ratafià

Winter W I 3-Gang CHF 78.- / 4-Gang CHF 95.- / 5-Gang CHF 110.-

Formentino con luganighetta

Nüsslisalat mariniert mit Baumnußdressing,
gebratene Luganighettastückli und Grissini

Minestrone Ticinese

Tessiner Gemüsesuppe mit Speck und Tomaten

Risotto Bellinzonese con luganighetta

Weisswein-Birnenrisotto mit sautierter Luganighetta

Petto d'anatra al miele di castagno e Merlot su gnocchi di zucca

Entenbrust mit Kastanienhonig und Merlot knusprig gebratenen
Kürbisgnocchi, kleine Wirsingtasche gefüllt mit Ratatouille

Gelato alle spezie natalizie con pane all'Merlot

Hausgemachtes Gewürzrahmglacé
mit in Merlot, Butter und Zucker eingelegtem Brot

SAISONALE MENUS

Sehr gerne servieren wir Ihnen die vorgeschlagenen Menus ab 15 Personen:

Winter W 2 3-Gang CHF 74.- / 4-Gang CHF 85.- / 5-Gang CHF 103.-
(vegetarisch)

Brie de Meaux alla milanese su carpaccio di barbabietola e puré di mostarda
Panierter, gebackener Brie de Meaux auf Randencarpaccio, Tessiner Feigensenf

Zuppa di Farina Bona con schiuma di Ratafià

Farina Bona Suppe, Ratafiàschaum

Risotto "Val Onsernone con cubetti di formaggino e pepe Valle Maggia

Heidelbeerrisotto wie es im Onsernonetal Brauch ist:

mit Stücken vom Formaggino, Pepe Valle Maggia

Ravioli alla pera, ricotta e noci fatti in casa con burro e salvia

Hausgemachte Birnen-Baumnuss Ricottaravioli

an brauner Butter mit knusprigem Salbei

Mousse di mandarine avvolto alla cioccolata

su fettine d'arancie marinate in Cointreau

Mandarinenmousse im Schoggimantel

auf im Cointreau marinierten Orangenfilets

Deklaration

Schweinefleisch, Parmaschinken: Schweiz/Italien

Rindfleisch: Schweiz

Kalbfleisch: Schweiz

Ziegenfleisch: Schweiz

Wild: Schweiz/Österreich

Kaninchenfleisch: Schweiz

Enten, Wachteln: Frankreich

Lammfleisch: Schottland/Neuseeland

Fisch: Schweiz/Italien

Pouletfleisch: Schweiz

TESSINER BUFFET

Sehr gerne servieren wir Ihnen unser Tessiner Buffet ab 30 Personen zu CHF 125.-

MINESTRA - SUPPE

Minestrone Ticinese con Parmiggiano
Tessiner Gemüsesuppe mit Speck und Tomaten, geriebener Parmesan

PIATTI PRINCIPALI – HAUPTGÄNGE

Brasato di manzo alla Ticinese
Rindsbraten, geschmort in Merlot-Gemüsesauce

Coniglio della Nonna
Kaninchenragoût nach altem Tessiner Rezept mit gehackten Tomaten gekocht

Mortadella di fegato
Gesottene Tessiner Spezialitätenwurst von unserem Metzger in Lavorgo

Costine al forno marinate al rosmarino
Schweinsrippen an Rosmarin, im Ofen gebraten

Contorni – Beilagen

Polenta Ticinese

Gorgonzola

Risotto giallo ai funghi
Risotto mit Pilzen

Risotto all "Piora"
Risotto mit Tessiner Piorakäse

Malfatti al burro e salvia
Spinat Ricotta-Gnocchi mit Salbeibutter und Pinienkernen

DOLCI – DESSERTS

Flan di castagne al caramello
Unser Traditionsdessert zur Herbstzeit: Kastanienflan mit Karamellsauce und Rahm

Frutta al Merlot
Im Merlot gegarte Früchte wie Birnen oder Pfirsich, je nach Jahreszeit

Cavolat
Kalter Eischäum mit Marsala und Schlagrahm

Frittelle di mele con salsa alla vaniglia
Tessiner Apfelküchli mit Vanillesauce

Binoline al cioccolato
Mit Vanillerahm gefüllte Profiteroles, überzogen mit Schoggisauce

Pane al Merlot
Brot in Merlotbutter mit Zucker getüncht und gebraten

Gelato alla cannella e sorbetto all'uva
Zimtglacé und Traubensorbet

Macedonia di frutta fresca
Fruchtsalat

TESSINER SOMMERBUFFET

Sehr gerne servieren wir Ihnen das Tessiner Sommerbuffet ab 30 Personen à CHF 125.00

STUZZICHINI – ANTIPASTI - ZUPPE

Fenchelsalat mit Zitronensaft und Olivenöl

Tessiner Frischkäse in Rosmarinöl

Rote Feigen mit Geissfrischkäse im Parmaschinkenmantel

Tomaten-Erbeerkaltschale mit Pfefferminze in der Espressotasse

Kalt aufgeschnittener Kalbsbraten, gefüllt mit Thunfischsauce auf Zucchettirondelle

Verschiedene Blattsalate mit zwei Saucen und verschiedenen Essigen, Olivenöl

Hausgemachte Focaccia mit Farina Bona, Oliven und Trockentomaten

PIATTI PRINCIPALI – HAUPTGÄNGE

Pouleteintopf mit Olivenöl, Knoblauch, Gemüse und Kartoffeln

Hacktätschli nach Nonna's Art

Auberginen alla Parmigiana

Kartoffelgnocchi mit Butter und Salbei

Polentaschnitten gratiniert mit Tessiner Bergkäse

Grilliertes Saiblingsfilet auf Tomaten und Zitronen

Bellinzoneser Risotto mit Birne und Luganighetta

FORMAGGIO – KÄSE

Piora mit Feigensenf

DOLCI - DESSERTS

Hausgemachtes Tiramisù mit Erdbeeren

Bittermandelparfait mit Kastanienhonig

Marinierte Beeren mit Vanilleglacé und Schlagrahm

TESSINER DESSERT- UND KÄSEBUFFET

Sehr gerne servieren wir Ihnen das Dessert-und Käsebuffet ab 30 Personen à CHF 65.-

Formaggi delle alpi e di altre provenienze

Tessiner Käsespezialitäten von ausgesuchten Produzenten
Birnenbrot

Macedonia di frutta fresca

Fruchtsalat

Gelati e sorbetti

Verschiedene Rahmglacés und Sorbets

Amarenata ed altre bacche

Eingelegte Weichseln und Beeren

Meringues e panna

Gebackene Eischneeschalen mit Schlagrahm

Tiramisù

Hausgemachte, Italienische Mascarponecreme mit in Amaretto und Kaffee getränkten Löffelbiskuits und Schoggi

Mousse al cioccolato

Schoggimousse

Crème caramel à l'orange

Orangen-Karamellflan mit kandierten Orangenscheiben

Pesche ripiene

mit Amaretto-Mandelmasse gefüllte Pfirsiche, im Ofen überbacken

Crostata di mela con salsa alla vaniglia

Apfelwähe mit Vanillesauce

TESSINER DESSERTBUFFET

Sehr gerne servieren wir Ihnen das Tessiner Dessertbuffet ab 30 Personen à CHF 65.-

Flan di castagne al caramello

Unser Traditionsdessert zur Herbstzeit:
Kastanienflan mit Karamellsauce und Rahm

Frutta al Merlot

Im Merlot gegarte Früchte wie Birnen oder Pfirsich, je nach Jahreszeit

Cavolat

Kalter Eischaum mit Marsala und Schlagrahm

Frittelle di mele con salsa alla vaniglia

Tessiner Apfelküechli mit Vanillesauce

Binoline al cioccolato

Mit Vanillerahm gefüllte Profiteroles, überzogen mit Schokoladensauce

Pane al Merlot

Brot in Merlotbutter, mit Zucker getüncht und gebraten

Gelato alla cannella e sorbetto all'uva

Zimtglacé und Traubensorbet

Macedonia di frutta

Fruchtsalat