

Gentili ospiti, liebe Gäste

Das Tessin steht für vieles: für Sonne, Granit und Wasserkraft, für eine grossartige Vielfalt der Natur in langen Tälern mit steil abfallenden Hängen, für Trauben, Kastanien, aber auch für Palmen. Ein Ambiente, welches sonst nirgends in der Schweiz zu finden ist. Die feinen Tessiner Gerichte, die wir Ihnen servieren, stammen meist aus einheimischen Produkten. Immer wieder suchen wir nach Neuem, um Sie, unsere Gäste, zu überraschen.

In der Bellini Locanda Ticinese sind diese Wunder der Natur Teil des Angebotes. Wir wollen Ihnen unsere Tessiner Wurzeln immer wieder neu vorstellen. Die meisten Tessiner Produzenten kennen wir persönlich und bürgen so für Originalität und Qualität!

Auf unserer Karte steht immer Alpkäse zur Auswahl, gut gereift und bereit zum Genuss. Versuchen Sie den auserlesenen «Robiei» aus dem Val Bavona oder den «Piora», den König der Tessiner Käse von der Alpe Piora, hoch über der Leventina, sowie von anderen Tessiner Alpen.

Geniessen Sie, was wir zusammen mit unserem Küchenchef Bassem Ayad immer wieder neu, voller Überzeugung und Begeisterung entdecken und zubereiten! Oder kaufen Sie die Spezialitäten gleich in unserem «**Bellini Negozio**», dem Tessinerladen im Restaurant und geniessen die Spezialitäten zu Hause.

Cordialmente
Familie Pedrazzetti, Hoteliers
Bassem Ayad, Küchenchef & unser gesamtes Team

UNVERTRÄGLICHKEITEN & DEKLARATIONEN

Wir informieren Sie gerne über die allergenen Zutaten in unseren Gerichten. Unser glutenfreies Brot besteht aus Sauerteig, Maisstärke, Reismehl, Reisstärke und Wasser.

Bitte teilen Sie uns mit, dass Sie glutenfrei bestellen.

-  glutenfrei
-  vegetarisch
-  vegan

Eier und Frischfleisch aus CH-Produktion
Alle unsere Brotwaren kommen aus Luzern
Wild aus CH-Jagd
Schinken (CH), Fleisch (CH, F, ARG), Zander (CH)
Makrele (ATL), Lachs (NOR), Crevetten (VIET)

Alle Preise in CHF und inklusive MwSt.





I nostri produttori e i loro prodotti

FORMAGGIO TICINESE — TESSINER KÄSE

Formaggio dell'Alpe Piora lässt nicht nur Tessiner Herzen höherschlagen, er gilt als König der Tessiner Käse! Wir holen ihn jeweils im Herbst direkt aus dem Keller des Produzenten.

Formaggio dell'Alpe Robiei wird ganz hinten im Val Bavona hergestellt, einem langen Seitental des Maggiatals, wo die Alpe Robiei in die alpine Gebirgslandschaft eingebettet ist. Er besteht aus 1/3 Ziegenmilch und 2/3 Kuhmilch und besticht mit seiner Würzigkeit. Die Laibe holen wir jeweils im Oktober direkt beim Hersteller.

Zincarin della Valle di Muggio wird von Marialuce Valtulini in Morbio Superiore hergestellt. Der Kuhfrischkäse (Robiola) aus Rohmilch wird mit gebrochenem Pfeffer angereichert, zwei bis drei Monate gelagert und immer wieder mit Weisswein gewaschen. Eine wahre Delikatesse!

SALAMETTI — MORTADELLA LUGANIGHE — LUGANIGHETTE

Fleisch- und Wurstspezialitäten beziehen wir von der Familie Donato Mattioli in Lavorgo, einem Kleinmetzger und Meister seines Faches.

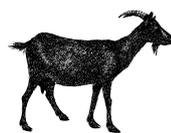
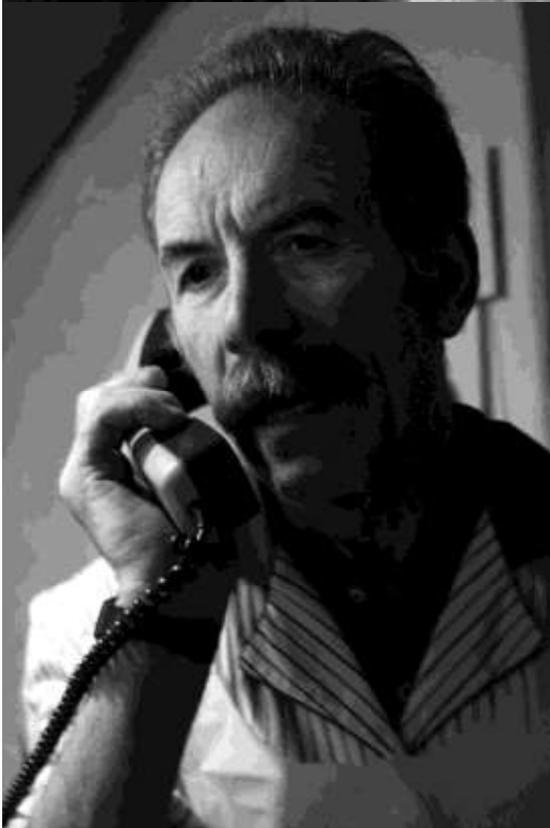
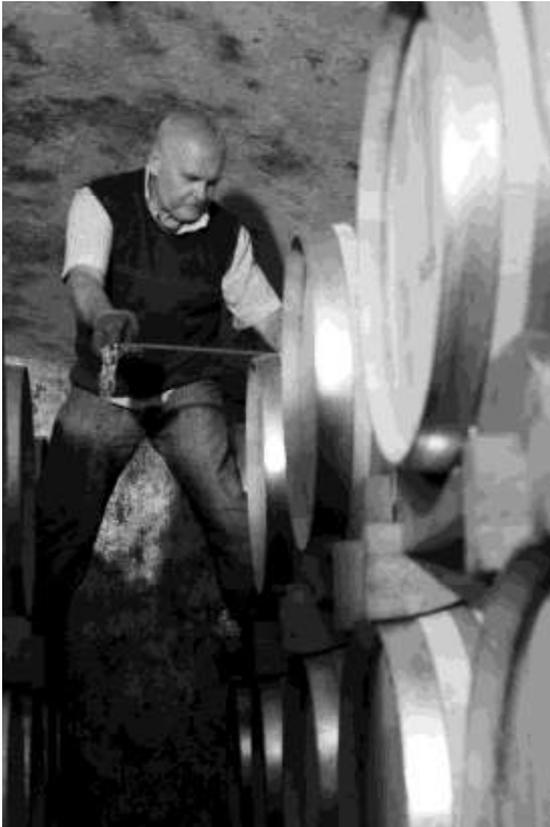
Mit viel Liebe verarbeitet er das Fleisch von Schweinen, Kühen, Geissen, Eseln und macht daraus besondere Spezialitäten wie «Salametto di capra oder asinello»!

Auch die Mortadella ist eine Tessiner Besonderheit und nicht zu verwechseln mit der Bologna oltre Gottardo als Mortadella bekannt!

FARINA BONA

«**Farina Bonà**», das Mehl aus geröstetem Mais, ist eine urtümliche Spezialität aus dem Valle Onsernone. Ilario Garbani hat diese Konservierungsart vor einigen Jahren vor dem Aussterben gerettet und stellt das Mehl heute als Kleinproduzent in traditioneller Methode her. Es erinnert im Geschmack an Popcorn und kann für verschiedenste Gerichte von Gnocchi bis Glacé verwendet werden.





I nostri produttori e i loro prodotti

UNSERE PRODUZENTEN, IHRE PRODUKTE UND UNSERE HERKUNFT

Ilario Garbani, Verscio — Produkte aus Farina Bona
Paolo Bassetti, Pianezzo — Farina di castagne, diverse Farine di mais
Ercole Pellanda, Intragna — Panettone, Colomba
Metzgerei Gabriel, Wolfenschiessen — Frischfleisch
Donato Mattioli, Lavorgo — Trockenfleisch und Wurstspezialitäten
Familie Lötscher, Pany — Gitzfleisch (Frühling)
Familie Achermann, Rotmoos — Dexter Rindfleisch
Tanya Giovanoli, Reichenau — Trockenfleischspezialitäten
Marialuce Valtulini, Morbio Superiore — Zincarlin
Boggiesi di Quinto — Formaggio dell'Alpe Piora
Giorgio Speciale, Bignasco — Formaggio dell'Alpe Robiei
Ari Lombardi — Formaggio dell'Alpe Fieudo, Manegorio, Pontino
Agroval SA, Airolo — Yogurt di montagna
Caseificio Ticino SA — Burrata, Ricotta, Mozzarella
Rolf Beeler — Käse und Sbrinz für Risotto
eigene Jagd im Tessin und Pilatus – Gams-, Hirsch- und Rehwildfleisch
Paul Forni, Claro — Paste Frolle
Terreni alla Maggia — Reis, Pasta, Senf und Honig
Sandro Vanini S.A. — Mostarda di frutta
Mundo AG — Früchte und Gemüse

FRANCA PEDRAZZETTI

Fotografin und Schwester von Alessandro Pedrazzetti, hat unsere Produzenten in aussagestarken Schwarz-Weissaufnahmen porträtiert. Der Zusammenhang besteht in der Herkunft unserer Familie, die aus dem Bellinzonese und Luzern stammt. Emigration und Rückkehr waren über alle Generationen Teil des Spannungsfeldes. Umso wertvollere Bedeutung haben «Erhalten» und «Schaffen» geschäftlicher und freundschaftlicher Beziehungen. Man wird sich bewusst, wie sie gegenseitiges Verstehen fördern und manchmal auftretende Melancholie zu überwinden helfen.

WIR LEBEN INTEGRATION — ZUSAMMENARBEIT MIT DER STIFTUNG LA CAPRIOLA

Gemeinsam mit der Stiftung La Capriola bilden wir Jugendliche mit Unterstützungsbedarf zu qualifizierten Berufsleuten aus. Vielleicht werden Sie heute von einem Lernenden von La Capriola betreut. Wir danken Ihnen herzlich, dass auch Sie diese jungen Persönlichkeiten auf ihrem Weg unterstützen.



Menu ticinese – Monti e Lago

PRIM PIATT

Burratina sü ragù da fragol e rabarbaro

Tessiner Burratina auf fermentiertem Erdbeer-Rhabarberagout
Salsa Verde aus frischen Kräutern, verfeinert mit gerösteten Nüssen
hausgemachte Focaccia

o / oder

Furmagin da caura caramelizà cun tartüffo

gratinierter Geissfrischkäse mit Trüffelhonig
auf marinierten Kapija-Peperoni und Wasabi-Mayonnaise
frische Kräuter und hausgemachte Focaccia

SECUND PIATT

Brodo da pes al zafferan cun asparag

Hausgemachte Fischsuppe mit Saffran
grünen Spargeln, frischem Koriander und Knoblauch

PIATT PRINCIPAL

Cotrofilet da manz Angus ai fer

Grilliertes Entrecôte vom Angus
serviert mit sautiertem Frühlingsgemüse
und sämig gerührtem Safranrisotto

o / oder

Involtini da lucio perca ripien cun asparag

Involtini vom Zanderfilet im Rohschinkenmantel
gefüllt mit einer Farce aus Spargeln und Bärlauch
auf Favabohnen-Morchelragout

FORMAC

Formac Ticines

verschiedene Tessiner Alp- und Frischkäse

DULZ

Cheesecake fai in cà cun salsa ai mirtilli

Hausgemachter Cheesecake auf Lotusbiskuitboden
mit Blaubeersauce

o / oder

Affogato al café

Vanilleglacé im Espresso mit Schlagrahm

ab 2 Personen

Menu pro Person ohne Getränke

CHF 98.–



stuzzichini – antipasti e zuppe

| | | |
|--|----------------|------|
| Burratina sü ragù da fragol e rabarbaro | 🌾 🌿 | 24.– |
| Tessiner Burratina auf fermentiertem Erdbeer-Rhabarberragout Salsa Verde aus frischen Kräutern, verfeinert mit gerösteten Nüssen zusätzlich mit Tessiner Rohschinken | | +7.– |
| Lesso da manz cun asparag | 🌾 | 26.– |
| Fein gesottener Tafelspitz auf Spargel mit Himbeer-Vinaigrette garniert mit Passionsfruchtcrème | | |
| Salmerin in carpione sü carpaccio da cetrioli | 🌾 | 26.– |
| Hausgebeizter Saibling serviert auf Gurkencarpaccio und luftgetrockneten Tomaten an Bärlauch-Limettencrème | | |
| Insalata mista da verdüra freschg all’oli extra vergine e balsamic | 🌾 🌿 | 14.– |
| gemischter Salat aus frischem Gemüse und Salaten | | |
| Insalata verda ai erbett freschg con oli d’oliva extra vergine e balsamic | 🌾 🌿 | 10.– |
| grüne Salatblätter an frischen Kräutern | | |
| Brodo da pes al zafferan cun asparag | 🌾 | 26.– |
| Hausgemachte Fischsuppe mit Saffran grünen Spargeln, frischem Koriander und Knoblauch dazu knusprige Focaccia | kleine Portion | 16.– |

pasta – risotti

| | | |
|--|-----|------|
| Risott ai spugnö e asparag | 🌾 🌿 | 36.– |
| sämig gerührtes Carnarolirisotto mit Spargeln und Morcheln | | |
| Tagliatelle fai in cà cun gamberi e finöc | | 36.– |
| hausgemachte Tagliatelle mit Crevetten an Spargel-Cherry Tomaten-Limetten Sud gehackte Kräuter und Olivenöl | | |
| Raviö alla pasta di erba orsina ai asparag | 🌿 | 36.– |
| hausgemachte Ravioli aus Bärlauchteig gefüllt mit Ricotta und Spargeln an Estragonschaum und Spargel-Cherrytomaten Ragout | | |



carni – pesce

Unser Keramikkugelgrill, Big GreenEgg, wird nur mit Holzkohle erhitzt. Der geschlossene Hitzekreislauf und die gleichmässige Wärmeabgabe der Keramikhülle trocknen das Fleisch nicht aus, es bleibt saftiger als von der herkömmlichen Grillplatte.

| | | |
|---|---|-------------|
| Cotrofilet da manz Angus ai fer Grilliertes Entrecôte vom Angus serviert mit sautiertem Frühlingsgemüse und sämig gerührtem Safranrisotto | 🌿 | 49.- |
| Cotolette da vedel ai fer Kalbscôtelette vom Grill mit sautiertem Frühlingsgemüse und Frühlingsmorcheln serviert mit jungen Kartoffeln | 🌿 | 54.- |
| Cordonbleu da cüin cun formag dal alp Schweinscordonbleu gefüllt mit Tessiner Alpkäse Robiei und Rohschinken serviert mit Kartoffel-Spargelsalat | | 46.- |
| Cauret brasà e polenta Gitzi geschmort serviert auf Tessiner Polenta dazu caramelisierte Rüepli und sautierte Cherrytomaten | 🌿 | 48.- |
| Petto da polastra al forno Im Ofen gebratene Maispouardenbrust an Thymian-Zitronenbutter serviert mit Safran-Tagliatelle und grillierten Spargeln | | 44.- |
| Involtini da lucio perca ripien cun asparag Involtini vom Zanderfilet im Rohschinkenmantel gefüllt mit einer Farce aus Spargeln und Bärlauch auf Favabohnen-Morchelragout | 🌿 | 45.- |

**Ab Mitte April haben wir wieder frisches Dexterfleisch der Familie Achermann vom Rotmoos im Entlebuch.
Fragen Sie nach, was wir täglich aktuell im Angebot haben.**

**Fragen Sie auch immer nach unseren aktuellen Tagesspezialitäten.
Je nach dem was wir von unseren Produzenten in Kleinstmengen erhalten, kreieren wir zusätzliche Hauptgänge.**

**Weitere Informationen gibt Ihnen sehr gerne unser
Restaurantleiter.**



dolci ticinesi

| | |
|--|------|
| Cheesecake fai in cà cun salsa ai mirtili | 16.– |
| Hausgemachter Cheesecake auf Lotusbisquitboden mit Blaubeersauce | |
| Turtina al cioccolato cun fragol | 16.– |
| Bitterschokoladentörtlein mit flüssigem Kern und marinierten Erdbeeren | |
| Tartetatin di rabarbero e gelat all caramello | 16.– |
| Rhabarber Tartetatin mit Zimtzucker serviert mit Caramelsauce | |

gelato

| | | |
|--|---|-------|
| Gelat e sorbet Glacé / Sorbet pro Kugel | Ⓢ | 4.– |
| Vanille, Caramel, Erdbeere, Mocca, Pistache, Schokolade, Stracciatella, Haselnuss, Fior di Latte, Joghurt, Pflaume, Zitrone mit Rahm | | +1.50 |
| Gelat e sorbett fai in cà Glacé / Sorbet pro Kugel hausgemacht – Farina Bona, Balsamico, Basilikum mit Rahm | Ⓢ | 6.– |
| | | +1.50 |

formaggio

Wir haben immer eine spezielle Auswahl an Tessiner Alp- und Bergkäsen, sowie eine Auswahl von Rolf Beeler!

| | |
|---|----------|
| Formac dall' Alp Piora DOP (Val Piora – Leventina) | 2024 |
| Formac dall' Alp Robiei (Val Bavona – Valle Maggia) | 2024 |
| Formac dall' Alp Fieudo (Leventina – San Gottardo) | 2024 |
| Formac dall' Alp Prato (Leventina – Rodi Fiesso) | 2024 |
| Zincarlin da la Val da Mücc (Valle di Muggio) | 2 Monate |
| Käse aus Rohmilch mit gebrochenem Pfeffer | |

| | | |
|---|---|------|
| Tessiner Käsebrett, assortiert | Ⓢ | 18.– |
| hausgemachte Focaccia und Tessiner Feigensenf | | |



Le pizze

BELLINI ALLA FARINA BONÀ

Der Teig wird mit einem Teil Farina Bonà Mehl,
geröstetem Maismehl, angereichert.
Dadurch erhält er eine leicht nussige Note.

| | | |
|---|-----|------|
| Mozzarella di bufala e basilico Tomatenconcassée, Büffelmozzarella, Basilikum und frische Tomaten | 🌾 🌿 | 24.- |
| Giardinera Tomatenconcassée, Mozzarella Antipastigemüse, Oregano | 🌾 🌿 | 24.- |
| Calzone Tomatenconcassée, Mozzarella, Spinat Schinken und Ei | 🌾 | 26.- |
| Bianca Mozzarella, Rucola, Spargeln und Cherry Tomaten | 🌾 🌿 | 29.- |
| Mozzarella di bufala e lüganighetta Tomatenconcassée, Büffelmozzarella Lüganighetta und Valle Maggia Pfeffer | 🌾 | 32.- |
| Boscirö Tomatenconcassée, Burrata, Rohschinken Feigen und Valle Maggia Pfeffer | 🌾 | 32.- |
| Alpi Ticines Tomatenconcassée, verschiedene Tessiner Alpenkäse, Basilikum und Valle Maggia Pfeffer | 🌾 🌿 | 29.- |
| Montanara Tomatenconcassée, Mozzarella Ziger, Coppa und Thymian | 🌾 | 29.- |
| Salmone Tomatenconcassée, Lachs, Mozzarella Kapern, Oliven und Valle Maggia Pfeffer | 🌾 | 32.- |

Beim Teilen einer Pizza auf 2 Teller verrechnen wir zusätzlich CHF 9.-

