

La cucina alpina – ieri e oggi

MENU TICINESE – MONTI E LAGO

PRIM PIATT

Antipast da verdüra Ticinés

Grilliertes Gemüse vom Grill verfeinert mit Olivenöl und Aceto Balsamico serviert mit mariniertem Rucola und Piora Alpkäse

o / oder

Tomatis cun mascarpa al oli e acet

Reife Tomaten in Scheiben geschnitten
angerichtet mit Ziger, beträufelt mit Olivenöl und Essig,
Valle Maggia Pfeffer - serviert mit hausgemachter Focaccia

SECUND PIATT

Züppa da zücca e mascarpon

Sämige Kürbissuppe verfeinert mit Kokosmilch
angerichtet mit Mascarpone
dazu Crostino mit Lauchragout

PIATT PRINCIPAL

Controfilet da cerv "Val Moröbia"

Grilliertes Hirschentrecôte in der Farina Bonà Kruste
serviert mit Rahmwirsing und Tessiner Polenta Nera
dazu kräftiger Wild-Jus

o / oder

Filet da trüta in cartoccio cun patat

Forellenfilet in der Folie gebacken
gefüllt mit Gemüse und serviert mit Bratkartoffeln

FURMAC

Formac Ticines

Verschiedene Tessiner Alp- und Frischkäse

DULZ

Composta da fic cun gelat da lacc

Lauwarmes Feigenragout verfeinert mit Vanille und Zimt
serviert mit einer Kugel Fior di Latte Glace

o / oder

Affogato al café

Vanilleglace im Espresso mit Schlagrahm

ab 2 Personen

Menu pro Person ohne Getränke **CHF 85.–**

