

La cucina alpina – ieri e oggi

MENU TICINESE – MONTI E LAGO

PRIM PIATT

Terrina da vedel e fidig d'anatra

Kalbfleischterrinen mit Entenleber im Lardomantel
auf Apfel- Selleriesalat aus garniert mit Winterkresse
dazu ofenfrische, hausgemachte Focaccia

o / oder

Burrata sü aranc sanguine e tomatìs

Burrata auf Salat von Blutorange und Tomaten
mit Rucolapesto und Kürbiskernen aus garniert,
serviert mit Tessiner Rohschinken
dazu ofenfrische, hausgemachte Focaccia

SECUND PIATT

Züppa da prezemol e patat dulc cun tartüfo

Sämige Peterliwurzelsuppe
verfeinert mit Trüffelschaum
serviert mit Luganighetta Crostino

o / oder

Minestron da manz cun animel da vedel

Minestrone mit viel Gemüse und Kalbsmilken
dazu Käsecrostino

PIATT PRINCIPAL

Controfilet da manz al strachin

Auf Holzkohle grilliertes Rinds-Entrecote mit Kürbispesto
an Gorgonzolasauce mit grilliertem Wintergemüse
Beilage nach Wunsch

o / oder

Trüta ripien cun limone erb alpin al forn cun verdüra

Ganze Forelle mit Kräutern und Zitrone im Ofen gebraten
auf sautiertem Wintergemüse
Beilage nach Wunsch

FURMAC

Formac Ticines

Verschiedene Tessiner Alp- und Frischkäse

DULZ

Composta da poma caramelizada e gelat alla vanigla

Caramelisiertes Apfelkompott
serviert mit Vanilleglace

o / oder

Affogato al café

Vanilleglace im Espresso mit Schlagrahm

ab 2 Personen

Menu pro Person
ohne Getränke

CHF 72. –

