

Benvenuti in Ticino



Vorspeisen

Kastanien-Selleriesüppchen	10.80
hausgemachtes Chnolibrot (15 Minuten Wartezeit)	13.30
Tessinerkäse, Coppa und Rohschinken	19.30
Blattsalat	9.80
Gemischter Salat	11.80
Nüsslisalat mit Speck und Ei	15.30



Hauptgerichte

Schweizer Kaninchen an leckerer Bratensauce mit Gemüsewürfeln und Rosmarin	32.30
zarte Kalbshaxe mit Gemüse und Tomatenwürfeln, an kräftiger Rotweinsauce	34.30
Tessiner-Kalbsröllchen gefüllt mit Pilzen, Brot, Zwiebeln und Kräuter, an Rotwein-Tomatensauce	38.30
Rindsschmorbraten an Merlot Sauce mit Gemüsewürfeln	35.30



Wählen sie ihre Beilage zu diesen Fleischgerichten:

gebratene Bramata-Polenta, Pilzrisotto, Nüdeli, Pommes-frites oder Krokette

sämiger Pilzrisotto serviert mit Reibkäse	23.30
Bramata Polenta in Butter gebraten, mit Gorgonzola überbacken	24.30

Das Brot ist aus unserer Hausbäckerei, gebacken von Bettina Bischof
Bei allfälligen Allergien fragen Sie bitte unser Personal nach dem Allergendossier