

19. August bis 6. September 21

Tessiner Wochen



Aperos:

Prosecco	Fr. 8.00
Hugo mit frischer Minze	Fr. 8.50
Aperol-Spritz mit Prosecco	Fr. 9.50

Boccalino:

Roter Merlot	ca. 2dl:	Fr. 7.50
Weisser Merlot	ca. 2dl:	Fr. 9.50



Flaschenwein:

Merlot Ticino DOC 2019

Puria, Schweiz, Ticino—Cantina Sociale Mendrisio



Dieser Merlot aus dem Tessin ist ein Hit!
Der Auftakt in der Nase ist von intensiver Beerenfrucht
und dezenter Gewürz- und Tabakaromatik geprägt.
Die samtig intensive Textur und die wohldosierte Fruchtsäure
verschmelzen im Gaumen zu einer gekonnten Einheit
von Dichte und Fruchtigkeit.

Flasche: Fr. 47.00
pro Dezi Fr. 7.50

Sassi Grossi, Merlot

Gialdi SA, Mendrisio, Ticino

Dichtes, sattes Rubinrot mit funkelnden Reflexen. Intensives Bouquet nach Holunder, Brombeeren, Amarena Kirschen und Cassis, mit Noten von Edelhölzer und Rauch. Ein sehr komplexer Merlot mit langem, anhaltendem Finale.

Flasche Fr. 89.00

Vorspeisen:

Caprese Fr. 16.50
Tomaten mit Büffelmozzarella

Kutteln „Ticinese“ Fr. 14.50
Kleine Portion Kutteln
an Tomatensauce mit Parmesan

Suppen:

„Zuppa di Pomodoro“ Fr. 9.50
Tomatensuppe

Vorspeisen mit Salat:

Tessiner-Salat Fr. 14.50
Blattsalat mit Rohschinken und Mozzarella

Grüner Salat Fr. 7.50

Gemischter Salat Fr. 9.00

Hauptspeisen:

Saltimbocca Fr. 34.50
vom Schweinsnierstück, mit Rohschinken
und Salbei-Blatt, dazu Steinpilzrisotto und Gemüse

Piccata Milanese Fr. 35.50
Schweinschnitzel vom Nierstück
im Parmesanmantel mit Steinpilzrisotto und Gemüse

Rindsfilets „il Padrone“ Fr. 47.00
Rindsfilets mit überbackener
Parmesankruste, an Merlot-Sauce,
dazu Kartoffel-Gnocchi und Gemüse

Kutteln Tessiner-Art Fr. 25.50
an Tomatensauce, mit Salzkartoffeln und Parmesan

Schweins-Cordonbleu „Tessiner-Art“ Fr. 38.50
gefüllt mit Rohschinken, Tomaten und Mozzarella
mit Pommes-Frites und Gemüse

Ossobucco Lugano à la Chef Fr. 38.50
Kalbshaxen in Merlotsauce mit Gemüsewürfel,
dazu Steinpilz-Risotto

Vegetarische Hauptspeisen:

Kartoffel-Gnocchi Fr. 19.50
an Tomaten-Sauce, mit Ruccola und Parmesan

Gemüseteller Fr. 22.50
mit Steinpilzrisotto

Fitnesssteller:

Salatteller reich garniert
mit **Saltimbocca** Fr. 34.50

Salatteller reich garniert
mit **Piccata** Fr. 35.50

Salatteller reich garniert
mit **Rindsfilets „il Padrone“** Fr. 47.00

Salatteller reich garniert
mit **Tessiner-Cordonbleu** Fr. 38.50

zur Auswahl an folgenden Salatsaucen:

- Haussauce mit Knoblauch
- Französische Sauce
- Italienische Sauce

Desserts:

Panna Cotta mit lauwarmen Himbeeren	Fr. 14.50
Vermicelle mit Rahm	Fr. 9.50
Zabaione (ab 2 Portionen) mit Marsala und Vanilleglacé	Fr. 14.50 p.P.
Traubensorbet mit Grappa	Fr. 12.50

Café:

Corretto Grappa	Fr. 5.50
------------------------	----------

Verdauerli:

Nocino Nuss-Likör aus Lugano	2 cl. Fr. 4.50
Limoncello Citronen-Likör	2 cl. Fr. 4.50
Grappa ...	auf Empfehlung

... oder etwas von unserer Schnäpsli-Karte