

# Rösti und Tessiner Spezialitäten

<b>Hausgemachte goldgelbe Rösti «Nature»</b>	CHF 14.50
mit Ei	CHF +3.50
<b>Rösti all'ortolana</b>	CHF 20.50
mit verschiedenem gedämpftem Gemüse	
<b>Berner Rösti</b>	CHF 22.50
mit Speck und goldgelb gebratenen Zwiebeln	
<b>Fribourger Rösti</b>	CHF 23.50
Kartoffel-Sauerkrautrösti mit Brie gratiniert und Rohschinken Chips	
<b>Gruyère Rösti</b>	CHF 23.50
mit gekochtem Schinken und Greyerzerkäse gratiniert	
<b>Tessiner Rösti</b>	CHF 23.50
mit Taleggio gratiniert und dünnen Coppascheiben	
<b>Rösti Salmone</b>	CHF 26.50
Hausgemachte Rösti mit geräuchertem Lachs und Blattspinat	
<b>Kalbsbratwurst mit Zwiebelsauce und Rösti</b>	CHF 22.50
<b>Tessiner Eintopf</b>	CHF 26.50
Zartes Siedfleisch und Speck mit Wurzelgemüse und Kartoffeln in kräftiger Rindsbouillon	

## Weinempfehlung:

Primitivo di Manduria DOC Old vines, La Corte

Traubensorte: Primitivo

Intensives, sattes Rubin. Kräftige, verführerische Nase mit Noten von süssen Brombeeren, Holunder und Gewürznelken.

Im Gaumen ein rassiger, mundfüllender Auftakt,

mit Aromen von dunklen Beeren und warmen Gewürzen.

2015 42.00

Glas 1dl 6.00

«momenti di  
passione...»



**FRAPOLLI**  
SOMMERAU-TICINO  
HOTEL RESTAURANTS  
CATERING