



Das Tessin steht für Italianità in der Schweiz!

Mediterranes Flair verbunden mit temperamentvoller Lebensfreude.
Selbstverständlich erinnern uns auch die unzähligen kulinarischen Highlights in vielem
an die italienische Küche.

Die Tessiner Küche wurde begründet durch die jahrhundertlange Ernährung der
ländlichen Bevölkerung, wo sich die Mehrheit von dem ernährte, was die Natur
abwarf. Was aus Eigenanbau geerntet werden konnte, wurde neben Käse zur
Tessiner Landküche.

Mit Ihrem heutigen Besuch wollen wir Sie mitnehmen in eine kulinarische
Erlebnisreise, welche nach dem Gotthard seinen Anfang nimmt und im Süden Italiens
endet.

Chiara Frapolli
GESCHÄFTSLEITUNG

Vito Crudo
CHEF DE CUISINE

Vorspeisen

	Kl.	Gr.
Grüner Salat Grüner Blattsalat	7.50	9.50
Gemischter Salat verschiedene Blatt- und Gemüsesalate	9.50	12.00
Burrata Tomatencarpaccio und Rucola an Balsamico Olivenöl		15.50
Tagliere di salumi Schinken, Salami, Coppa, Rohschinken, Bresaola, Bündnerfleisch, Aufschnitt Essiggemüse, Käse, Oliven		26.00
Rindscarpaccio Mit gehobeltem Parmesan und Rucola, Olivenöl und Zitronenvinaigrette	24.00	32.00
Tagessuppe	7.00	9.50
Merlotweissweinschaumsuppe mit weissem Merlot und Rahm verfeinert	10.00	15.00

Hauptgänge

	Kl.	Gr.
Pouletbrust (Schweiz) an Zitronensauce	18.00	21.00
Schweineschnitzel Nature oder paniert	20.00	23.00
Kalbsschnitzel Nature paniert oder an Marsalasauc	26.00 28.00	30.00 32.00
Kalbs Piccata Milanese Im Ei-Käsemantel umwickelt garniert mit Champignon	30.00	34.00
Zürchergeschnetzeltes mit Champignonrahmsauce	31.00	35.00
Eglifilet an Weissweinsauce		32.00
Riesencrevetten Black Tiger Knoblauch, Tomaten und Olivenöl		34.00
Unsere Hausspezialitäten		
Frapolli Cordonbleu (Schwein) mit hauseigener Käse-Schinkenmischung		28.00
Kalbscordonbleu „Maestro Aldo“ mit hauseigener Käse-Schinkenmischung	35.00	39.00

zu jedem Gericht ein saisonales Gemüse dazu

Beilagen

Jede Beilage steht Ihnen frei zur Auswahl

Beilagen à Fr. 8.00 pro Portion

Rösti
Risotto Parmesan
Salatbouquet
Salzkartoffel
Gemüsebouquet
Taglierini

Beilagen à Fr. 7.00 pro Portion

Pommes Frites
Spaghetti Sugo
Reis
Bratkartoffeln

Alle Preise verstehen sich in CHF und MwSt. von 7.7 %

Pasta

	Kl.	Gr.
Spaghetti oder Penne Frapolli an Tomatensauce	19.00	22.00
Spaghetti oder Penne Carbonara mit Speck, Eigelb und Rahm	20.00	23.00
Spaghetti oder Penne Bolognese mit Rindsgehacktes und Tomatensauce	21.00	24.00

Hausgemachte Pasta

	Kl.	Gr.
Tortelli Frapolli gefüllt mit Kalbs- und Rindsfleischfüllung an Champagnerrahmsauce	23.00	26.00
Casarecci mit Cherrytomaten, Knoblauch, Kalbfleisch und frischen Kräutern	25.00	28.00
Taglierini mit Gamberoni mit Gamberoni, Cherrytomaten und Knoblauch	25.00	28.00

Vegetarische Alternativen

Parmesanrisotto mit Waldpilzen	22.00	25.00
Tortelloni Ricotta e Spinaci an Salbeibuttersauce	23.00	26.00

Dessert

Panna cotta con Fragole Aprikosensorbet Crumble marinierte Erdbeeren	11.50
Tiramisu con Fragole Mascarpone Löffelbiskuit Kaffee marinierte Erdbeeren	11.50
Crema Catalana Ei Vanille marinierte Erdbeeren	11.50
Portion Erdbeeren Marinierte Erdbeeren Rahm	8.50
Coupe Romanoff Marinierte Erdbeeren Vanilleglace Rahm	12.50/ 9.50
Coupe Colonel Zitronensorbet Vodka	10.50
Ice Café Moccaglance Espresso Rahm	12.00
Coupe Danemark Vanilleglace Rahm Schokoladensauce	12.00
Käseteller Birnenbrot Nüsse Früchte Kümmel	15.50
Sorbet Glacé, Pro Kugel Zitrone Mango-Passionsfrucht Traube Aprikose Vanille Schokolade Mocca Pistazien Joghurt Erdbeere Stracciatella	4.00
Portion Rahm	1.50