

APERERO - LUNCH & DINNER

Food

Zum Naschen

Taralli, Oliven, Bruschetta-Brötchen mit Tomaten, Chips, Pistazien

Fingerfood

Thunfischwürfel mit Algen und Sesam
Kalbfleischstreifen mit Thunfischsauce
Rindscarpaccio mit Rauke und Schwarztrüffel
Brötchen mit planzlicher Kohle und Gemüsewürfelchen
Schwarzbrot mit Käsemousse
Rohschinken und Honigmelone
Spargelcremesuppe mit Kamm-Muscheln
Rohkostgemüse mit Zitronen-Marinade
Tomaten und Mozzarella im Glas
Marinierte Lachsroschen mit Kaffeegustonote
Gebakener Rahm mit Trüffel
Gerstensalat mit Avocado e Garnelen
Panzerotti und Arancini (frittierte gefüllte Reisbällchen)



Zum
6.-/Pers

Fingerfood
7 - 8 Stück 16.-/Pers
10- 12 S 24.-/Pers
15 Stück 32.-/Pers

Variante:
Teils Fingerfood-teils Aufschnitt
ab 24.-/Pers



Hotel - Ristorante
LA TURETA BELLINZONA
Boutique, Business & Bike

Risotti

Risotto mit Meeresragout

Risotto Käse und Pfeffer mit Luganighetta - einer tessiner Wurst
Parmesanrisotto, Kalbfleischstreifen und Merlotreduktion

Risotti (vegan/vegetarisch)

Risotto mit Auberginen- und Bohnencreme

Risotto mit Karottencreme, knackigem Gemüse, geschmolzenem
Piorakäse

Risotto mit Rotkohl, Nüssen und Äpfeln

Risotto mit Basilikumpesto, Cherrytomaten und Orangenpulver

“Frittiertes in der Tüte”

Gemüse im Backteig

Meeresfrüchte

Fleischklöschen



Risotto
von 18.- bis 22.-/pers

Veganes Risotto
(Glutenfrei und ohne
Milchprodukte) 18.-/ers

Frittiertes aus der Tüte
22.-/pers



Hotel - Ristorante

LA TURETA BELLINZONA

Boutique, Business & Bike

Typisches aus dem Tessin

Frittierter Kalbfleischwürfel mit Senfmayonnaise
Persico in carpione - frittierter eingelegter Seebarsch
Saiblingtartare und salsa all'uovo fredda
Polenta mit geschmolzenem Tessiner Käse
Caprese scomposta

Aus dem Ofen

Torte salate e focacce

Foccacie mit Rosmarien, Oliven, Zwiebeln
Gemüsetorte
Quiche Speck und Zwiebeln
Ricotta- und Spnatwähe



Typisches vom Tessin
von 18.- bis 22.-/Pers.

Aus dem Ofen
14.-/Pers



APERERO - LUNCH & DINNER

Food

Berge und Täler

Tessiner Aufschnitt-Teller
Käsespezialitäten

“Live Cooking” mit unseren Küchenchefs

Rindstare
Sashimi
Rohschinken
Piorakäse und Grissini



“Monti e Valli”
kleine Portion 18.-/Pers
grosse Portion 26.-/Pers

“Live Cooking”
auf Absprache



Hotel - Ristorante
LA TURETA BELLINZONA
Boutique, Business & Bike