

LUNCH - DINNER

Vegetarian Classic

MENU

Kartoffel-Lauch-Sahne und Pommes



Lasagne mit Gemüse und Piora Fondue



Fleischbällchen von Auberginenkartoffeln mit Basilikum
auf Blumenkohlcreme



Katalanische Creme mit Blutorange

oder

Schokoladenmousse und Datteln im Glas

oder

Kastanientörtchen mit Persimmon Coulis



Fingerfood **10.-** /Pers
3 Kurse von **58.-** bis **68.-**
4 Kurse von **68.-** bis **78.-**



Hotel - Ristorante

LA TURETA BELLINZONA

Boutique, Business & Bike



LUNCH - DINNER

Vegetarian Gourmet

MENU

Zucchini Blüten gefüllt mit
Karotten-Ingwer-Sauce und Kartoffelchips



Kartoffelknödel, Zucchini Blüten
und Steinpilze



Runde Zucchini mit Hirse gefüllt
und schwarze Oliven und Parmesanmousse



Pistazien-Tiramisu im Glas

oder

Limettenkuchen, knusprige Kokosnuss
und Zitronenganache

oder

Trio Schokoladenmousse



Fingerfood **10.-** /Pers
3 Kurse von **58.-** bis **68.-**
4 Kurse von **68.-** bis **78.-**



Hotel - Ristorante

LA TURETA BELLINZONA

Boutique, Business & Bike

LUNCH - DINNER

Vegan

MENU

Millefeuille von Kartoffeln und Karotten
auf saurer Sahne mit Gurke und Mais



Tagliolini mit Rucola-Pesto, Pinienkernen,
Kapern in voller Blüte und Blumenkohlpulver



Tofu-Schnitzel in Sesamkruste,
Currysauce und Paprika



Kastanientarte mit Persimmon Coulis
oder
Schokoladenmousse und Datteln im Glas
oder
Fruchtmosaik mit Limettensorbet



Fingerfood **10.-**/Pers
3 Kurse von **58.-** bis **68.-**
4 Kurse von **68.-** bis **78.-**



Hotel - Ristorante
LA TURETA BELLINZONA
Boutique, Business & Bike