

LUNCH & DINNER

Dal Tesin

KALTE VORSPEISEN

Marinierte Lachsforelle
mit Pommes frites aus Puffreis
und Sultaninenmayonnaise

oder

Tessiner Charcuterieplatte
mit Ziegenkäse
und Pfeffer aus dem Valle Maggia

oder

Airolo Trockenfleisch
mit wildem Rucola

WARME VORSPEISEN

Brotgnocchi, Zinkarlin
(ein Käse aus dem Muggiotal)
und Maggia Pfeffer

oder

Merlot und Luganighetta-Risotto

oder

Ossobuco Ravioli
mit Gotthard-Butter

HAUPTGERICHTE

Zanderfilet in Butter und Salbei
mit Reis in Cagnone

oder

Mortadella aus Locarno mit Bohnen

oder

Kaninchen Salami
mit roter Polenta und Zwiebeln

DESSERT

Brotkuchen

oder

Obstkuchen

oder

Traubensorbet
mit Kakaopulver und Pinienkernen

3 GÄNGE AUS 68.– BIS ZU 78.–

4 GÄNGE AUS 78.– BIS ZU 88.–

