

*** Vorspeisen ***

Minestrone – (Gemüsesuppe) G **Fr. 10.00**

Bülbora – (Kürbissuppe) G **Fr. 10.00**

Insalata con salame e fichi – (Nüsslisalat mit Salami und Frischen Feigen) **Klein port. Fr. 11.00**
Gross port. Fr. 14.00

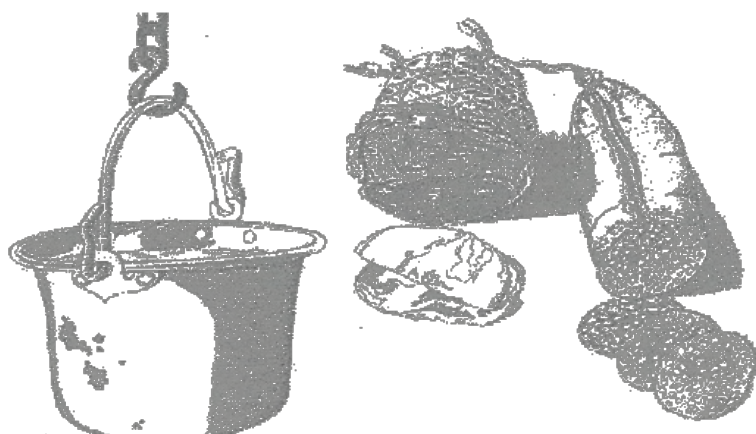
Polenta e funghi – (Polenta mit Steinpilzen) G **Klein port. Fr. 17.50**
Gross port. Fr. 20.00

Gnocchi di Polenta – (Polenta Gnocchi mit Spinat und Gorgonzola Überbackene) G **Klein port. Fr. 17.50**
Gross port. Fr. 20.00

Risotto e funghi – (Rotwein-Risotto mit Steinpilzen) G **Klein port. Fr. 23.50**
Gross port. Fr. 26.50

Tagliatelle al Spinat e stracchin – (Spinat und Gorgonzola) AG **Klein port. Fr. 23.50**
Gross port. Fr. 26.50

Spaghetti Asconeser Art – (Champignons, Kalbsgeschnetzeltes, Knoblauch, Oregano, Rohschinken) A **Klein port. Fr. 31.00**
Gross port. Fr. 34.00





***Hauptspeisen ***

Kutteln alla Ticinella – (feine Tomatensauce mit Kümmel und Salzkartoffeln) **Fr. 28.50**

Schweinerückensteak Tessiner Art – mit Tomaten und Mozzarella-Käse überbackene G **Fr. 32.00**

Tessiner Schwein Cordon Bleu – (Schinken, Tomaten und Mozzarella-Käse) CG **Fr. 32.00**

Ossobuco alla casalinga – (Kalbshaxen nach Hausmacherart mit kleiner geschnitten Gemüse und Tomatensauce) **Fr. 31.00**

Coniglio in umido alla rivasca – Kaninchen nach ländlicher Art mit kleiner geschnitten Gemüse am Rotweinsauce) **Fr. 30.00**

Involtini al spinaci e stracchin – (Kalbsröllchen mit Spinat und Gorgonzola gefüllte) G **Fr. 38.00**

Piccata alla ticinese – (Kalbsschnitzel nach Tessiner Art mit Sautiert Schinken und Champignons) CG **Fr. 38.00**

Lombata ai funghi porcini – (Kalbssteak mit Tomaten-Steinpilzen-Rahmsauce) G **Fr. 42.00**

Brasato al Merlot – (Rindsschmorbraten mit Rotmerlotweinsauce) **Fr. 35.00**

Filetti di pollo con salsa di boleto – (Gebratene Pouletstück mit Steinpilzensauce) G **Fr. 30.00**

Trota ticinese – (Gebratene Forelle mit Speck und Salbei gefüllt) D **Fr. 35.00**

Beilagen: Risotto mit Steinpilzen, Polenta, Reis, Nudeln, Pommes frites, Kroquetten, Salzkartoffeln



Kastanien-Schokoladen-Crêpes CG
mit Rotweintrauben
Fr. 9.00



Hausgemacht Tiramisü G
Fr. 11.00



Marroni Mousse mit G
Zwetschgenkompott
Fr. 9.00



Saftiger Maronikuchen CG
Fr. 9.00

LEGENDE DER ALLERGENEN STOFFE

A glutenhaltiges Getreide	F Sojabohnen	N Sesam
B Krebstiere	G Milch (Laktose)	O Schwefeldioxid und Sulfite
C Eier	H Schalenfrüchte (Nüsse)	P Lupinen
D Fische	L Sellerie	R Weichtiere
E Erdnüsse	M Senf	

Bei Fragen wenden Sie sich bitte an unsere Mitarbeiter