

# Tessinerwochen im Kreuz

## Zum Apéro

**Sangria** - *Der erfrischende Sommerapéro* **Glas** **10.50**

## Kalte Vorspeisen

**“Kalter Tessinerteller”** *Vorspeise* **sfr. 14.50** **Hauptgang** **25.50**  
*Salami, Coppa, Tessinerkäse, Pancetta, Mortadella und Melone.*

**“Insalata Monte Ceneri“** **10.50**  
*Gemischter Sommersalat mit gebratenen Pilzen*

**Tomatensalat mit Büffel-Mozzarella** **10.50**

## Warme Vorspeisen

**Klare Gemüsesuppe “Minestrone”** **8.50**

**Polenta mit Gorgonzola** *Vorspeise* **sfr.13.50** **Hauptgang** **22.50**

**Steinpilzrisotto mit gebratenen Pilzen** *Vorspeise* **sfr. 15.50** **Hauptgang** **26.50**

## Hauptspeisen

**“Ossobuco con Polenta“** **33.50**  
*Zarte Kalbshaxe mit Polenta und Broccoli*

**“Coniglio al Merlot rosso“** **30.—**  
*Im Merlot geschmortes Chiüngeliragoût mit Ratatouille und Polenta.*

**“Scalopine con Grappa all uva“** **34.80**  
*Zartes Kalbsschnitzel mit Trauben und leichter Grappasauce.  
Serviert mit Steinpilzrisotto und Broccoli.*

**“Involtini con Spinaci e Gorgonzola** **34.80**  
*Kalbfleischröllchen mit Spinat und Gorgonzola gefüllt.  
Dazu servieren wir Steinpilzrisotto und Brokkoli*

## Desserts

**“Coppa Ticino“** 10.50  
*Vanille- und Nussglace mit hausgemachtem Nusslikör. Mit Nüssen und Rahm.*

**Hausgemachtes Tiramisu** 10.50

## Weine, Kaffee und Likör

**Ristretto mit Nocino** sfr. 4.80

**Coretto mit Grappa** sfr. 5.10

**Nocino (Nusslikör)** sfr. 5.—

**Brunello, Grappa Moscato** sfr. 9.—

## Qualitätsweine im Offenausschank

### Weissweine

**Nobler Weisser, Nadine Saxer** sfr. 46.--

**Im Offenausschank** pro dl sfr. 6.60

Traubensorte: Riesling Silvaner

Ein gehaltvoller Wein aus der Region..

Passt gut zu Fisch und Spargelgerichte.

**Encruzado Daô Portugal** sfr. 44.50

**Im Offenausschank** pro dl sfr. 6.40

Traubensorte: Encruzado

Sehr aromatisch.Elegant und vollmundig

### Roséwein

**Rosato Trasquanello, Toscana** sfr.43.--

**Im Offenausschank** pro dl sfr. 6.20

Frisches Lachsrot. Am Gaumen kraftvoll und beeriges Aroma.

### Rotwein

**Merlot del Ticino aus dem Eichenfass** sfr.--43.--

**Im Offenausschank** pro dl sfr. 6.20

Traubensorte : Merlot

Familie Sigrist aus Sessa

Passt gut zu Kaninchen und Kalbshaxe.

**Cuvée TT Reserva Daô, Portugal** sfr. 48.50

**Im Offenausschank** pro dl sfr. 6.90

Traubensorte: Tinta Roriz, Touriga Nacional

Ein voller fruchtiger Wein. Passt zu deftigen Fleischgerichten

Aus der Quinta das marias im Herzen des Daô

**Alfrocheiro , Daô Portugal** sfr. 46.--

**Im Offenausschank** pro dl sfr. 6.60

Traubensorte: Alfrocheiro

Ein kräftiger Wein. Passt zu Fleischgerichten

Aus der Quinta das marias; eine Entdeckung aus Portugal