

Tessinerwochen im Kreuz

Zum Apéro

Maria`s Sangria - Der erfrischende Sommerapéro **Glas 10.50**

Kalte Vorspeisen

“Kalter Tessinerteller” **Vorspeise 14.50** **Hauptgang 26.--**
Salami, Coppa, Tessinerkäse, Pancetta, Mortadella und Melone.

“Insalata Monte Ceneri“ **Vorspeise 10.50** **Hauptgang 18.50**
Gemischter Sommersalat mit gebratenen Pilzen

Tomatensalat mit Mozzarella **Vorspeise 12.50** **Hauptgang 20.50**
Ochsenherztomaten mit Mozzarella

Vitello tonnato **Vorspeise 15.50** **Hauptgang 28.--**
Dünn geschnittener Kalbsbraten an Thunfischsauce

Warme Vorspeisen

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

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

Hauptspeisen

“Ossobuco con Polenta“ **33.80**
Zarte Kalbshaxe mit Polenta und Ratatouille

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

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

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

Unsere hausgemachten Dessertspezialitäten

Tiramisú	mit Amaretto	10.50
Coupe „Nocino - Ticino“		10.50
Vanilleglacé mit hausgemachtem Nusslikör, Nüsse und Rahm.		

Kreuz- Glacé- hausgemacht

Aprikosen-Joghurtglacé	1 Kugel mit Rahm	5.—
Limonen-Pfefferminz sorbet	1 Kugel mit Rahm	5.—
Limonen- Pfefferminz sorbet	mit Prosecco	11.50

Qualitätsweine im Offenausschank

Weissweine

Bianco di Merlot Tessin	Gialdi	sfr. 46.--
Im Offenausschank		pro dl sfr. 6.60
Traubensorte: Merlot		
Gialdi, Mendrisio		
Frischer, spritziger Merlot aus Mendrisio.		

Encruzado Quinta das Marias Portugal		sfr. 44.50
Im Offenausschank		pro dl sfr. 6.40
Traubensorte: Encruzado		
Elegant und erfrischend. Passt gut zu Spargel und Fischgerichte		
Von der Familie Eckert liebevoll geführt - Schweizer Weinpioniere im Dão in Portugal.		

Nobler Weisser, Nadine Saxer		sfr. 46.--
Im Offenausschank		pro dl sfr. 6.60
Traubensorte: Riesling Silvaner		
Ein gehaltvoller Wein aus der Region.		

Roséwein

Trasquanello rosato Toscana		sfr. 42.--
Im Offenausschank		pro dl sfr. 6.00
Traubensorte: Sangiovese		
Ein frischer Rosato zum Geniessen.		

Rotweine

Bianco del Merlot	Weingut Sigrist, Sessa	sfr. 46.--
Im Offenausschank		pro dl sfr. 6.60
Traubensorte: Merlot		
In der Nase von weissen Pfirsichen mit blumigen Noten. Frisch und fruchtig.		

Merlot Carato	Angelo Delea	sfr. 65.—
Im Offenausschank		pro dl sfr. 9.30
Traubensorte: Merlot / Barriqueausbau		
Ein Wein von großer Struktur. Intensiver und würziger Charakter.		

Puglia Rosso Forte Elerone		sfr. 48.--
Im Offenausschank		pro dl sfr. 6.90
Traubensorte: Primitivo, Aglianico, Negroamaro		
Intensives rubinrot. Passt gut zu geschmortem Fleisch		