

## Benvenuti in Ticino



### Vorspeisen

<b>Kastanien-Selleriesüppchen</b>	<b>9.80</b>
<b>hausgemachtes Chnoblibrot (15 Minuten Wartezeit)</b>	<b>12.80</b>
<b>Tessinerplättli mit Salami, Mortadella, Rohschinken, getrockneten Tomaten, Ziegenkäse und Honig</b>	<b>19.80</b>

<b>Blattsalat</b>	<b>8.80</b>
<b>Gemischter Salat</b>	<b>11.80</b>
<b>Nüsslisalat mit Speck und Ei</b>	<b>14.80</b>



### Hauptgerichte

<b>Schweizer Kaninchen an leckerer Bratensauce mit Gemüsewürfeln und Rosmarin</b>	<b>29.80</b>
---	--------------

<b>zarte Kalbshaxe mit Gemüse und Tomatenwürfeln, an kräftiger Rotweinsauce</b>	<b>31.80</b>
---	--------------

<b>Tessiner-Kalbsröllchen gefüllt mit Pilzen, Brot, Zwiebeln und Kräuter, an Rotwein-Tomatensauce</b>	<b>35.80</b>
---	--------------

<b>Rindsschmorbraten an Merlot Sauce mit Gemüsewürfeln</b>	<b>32.80</b>
--	--------------



**Wählen sie ihre Beilage zu diesen Fleischgerichten:**  
gebratene Bramata-Polenta, Pilzrisotto, Nüdeli, Pommes-frites oder Krokette

<b>sämiger Pilzrisotto serviert mit Reibkäse</b>	<b>20.80</b>
--	--------------

<b>Bramata Polenta in Butter gebraten, mit Gorgonzola überbacken</b>	<b>21.80</b>
--	--------------

Das Brot ist aus unserer Hausbäckerei, gebacken von Bettina Bischof  
Bei allfälligen Allergien fragen Sie bitte unser Personal nach dem Allergendossier