LE SETTIMANE TICINESI



Antipasti /Vorspeisen

Zuppa di patate **11.50**
Hausgemachte Kartoffelsuppe
mit Schinkenstreifen und Petersilie.

Pasta

Tagliatelline di castagne **28.–**
Feine Kastanien-Tagliatelline an
einer Steinpilzrahmsauce verfeinert
mit Thymian und Walnüssen.

Risotto

Risotto con luganighe **29.–**
Ein feiner Tessiner Risotto mit
den typischen Luganighe-Würstchen.

Carne e polenta
Fleisch mit Polenta

Uccelli scappati con polenta **34.–**
Zwei zarte, geschmorte Rindfleischvögel
an einem feinen Bratenjus und
serviert mit der typischen Tessiner Polenta.

Brasato di manzo al Merlot **42.–**
Ein lang eingelegter, zarter Rindsschmorbraten,
zubereitet an einer feinen
Merlot-Rotweinsauce. Dazu gibts die
typische Tessiner Polenta.

Ossobuco gremolata con polenta **47.–**
Eine schöne, zarte Kalbshaxe,
geschmort an einer raffinierten
Sauce mit Merlot-Rotwein,Tomaten
und verschiedenen Gemüsen.
Dazu gibt’s die typische Tessiner Polenta.

Vini ticinesi / Tessiner Weine

Passend zu unseren Tessiner Gerichten präsentieren wir Ihnen zwei hervorragende Rotweine der Tenuta San Giorgio aus Cassina d’Agno am Ufer des Lago di Lugano:
Einerseits den Crescendo, einen reinen und komplexen Malcantone-Merlot und andererseits den Marselan aus der gleichnamigen Traubensorte, welche ursprünglich aus Südfrankreich kommt und vor einigen Jahren in einem geschützten Rebberg neu gepflanzt wurde.

Crescendo 2024
Merlot
Tenuta San Giorgio
1dl **11.50**

Marselan 2022
Marselan
Tenuta San Giorgio
1dl **12.–**

Preise inkl. 8.1% MwSt.

11./12.2026

413747_Settimane_Ticinese_2026_DE_EN.indd 1 12.11.26 10:58