



Seine Speisen und Merlots

Vorspeisen

Minestrone, Tessiner Gemüsesuppe mit Parmesan	Fr. 9.50
Tessiner Salat mit frischem Formaggini Ruccolasalat fein geschnitten mit Zitronen und Olivenöl Extra Vergine	Fr. 15.50

Hauptspeisen

Osso bucco Tessiner Art (CH) mit Risotto	Fr. 34.50
Brasato di Merlot, vom Hohrücken (CH) Polenta und Broccoli	Fr. 34.50
Trippa al forno - Kutteln im Ofen (CH) mit Käse überbacken, dazu wird Brot serviert	Fr. 24.50
Steinpilze in Butter gebraten auf einem Tessiner-Risotto	vegetarisch Fr. 25.00 Kleine Portion Fr. 20.00
Felchen-Filet Tessiner Art im Ei gebraten (CH/IRL) Mit Salbeibutter Risotto	Fr. 32.50
Pouletoberschenkel nach Tessiner Art (CH) Polenta	Fr. 24.50

Einige exquisite Tessiner Weine

Tenuta Montalbano <i>Merlot Bianca DOC</i> Fein, delikat, fruchtig und harmonisch	(Merlot weiss gekeltert) 1dl	Fr. 5.70
Passione Klassischer Tessiner Merlot. Rubinrot, schon in der Nase die bekannten, reichen, fruchtigen Noten der roten Beeren.	1dl	Fr. 5.70
Emozione <i>Merlot - Cabernet Sauvignon</i> Die Cabernet Trauben wurden im Barrique gekeltert und verhelfen so zur intensiven rubinroten Farbe, in der Nase kräftig, am Gaumen rote Beeren, Gewürzen und Vanille. Passt bestens zu Teigwaren mit Wildsaucen, Schmorbraten oder Grill. Auch zu gefiedertem Wild und gut gereiften Käsen.	1dl	Fr. 6.50
Riserva Marcello <i>Merlot del Ticino</i> Komplexes Bouquet mit Noten von blauen Früchten, Kakao und Lakritze. Am Gaumen sehr dicht, toller Fruchtschmelz und konzentriert mit jugendlichen Tanninen. Ein grosser Tessiner Merlot.	1dl	Fr. 8.30