

# Kulinarische Köstlichkeiten

## Vorspeisen

- Minestrone, Tessiner Gemüsesuppe** Fr. 10.50  
mit Parmesan
- Tessiner Salat mit frischem Formaggini** Fr. 16.50  
Rucicola-Salat fein geschnitten mit Zitronen und Olivenöl Extra Vergine

## Hauptspeisen

- Osso bucco Tessiner Art (CH)** Fr. 36.50  
mit Tessiner-Risotto
- Brasato di Merlot, vom Hohrücken (CH)** Fr. 36.50  
Polenta und Broccoli
- Trippa al forno - Kutteln im Ofen (CH)** Fr. 24.50  
mit Käse überbacken, dazu wird Brot serviert
- Steinpilze in Butter gebraten** Fr. 27.00  
auf einem Tessiner-Risotto Kleine Portion Fr. 21.50
- Felchen-Filet (CH) Tessiner Art im Ei gebraten** Fr. 34.50  
Mit Salbeibutter, dazu Risotto
- Pouletoberschenkel Tessiner Art (CH)** Fr. 25.50  
Polenta

## Einige erlesene Tessiner Merlot-Weine

### Weiss

- Belcampo Bianco di Merlot Ticino DOC** 1dl Fr. 6.80  
In der Nase finden sich blumige Noten vermählt mit dem Duft von weissem Pfirsich, Aprikose, Williamsbirne sowie von feinem Mandelgebäck.  
Am Gaumen leicht spritzig mit einer hervorragenden Struktur und einer erfrischenden Säure. Die fruchtig florale Aromatik wird im harmonischen Finale erneut aufgegriffen.

### Rot

- Belcampo Merlot Ticino DOC** 1dl Fr. 7.50  
12-monatiger Ausbau in französischen Eichenfässern.  
Kräftiges rubinrot. Harmonisches Bouquet mit Aromen von Brombeeren, Heidelbeeren und Pflaumen, gepaart mit einer angenehmen Würzigkeit und einer eleganten Vanillenote. Ein tolles und nachhaltiges Finale werden durch runde und samtige Tannine begleitet.