

# La cucina alpina – ieri e oggi

## MENU TICINESE – MONTI E LAGO

### PRIM PIATT

#### **Tartara da vedel sü puré da pisei**

Handgeschnittenes Tartar vom Kalb auf Erbsenpüree  
verfeinert mit Limettenjus und Rucola  
serviert mit ofenfrischer, hausgemachter Focaccia

**o / oder**

#### **Burrata sü ragù da fragol e tomatis**

Burrata auf Ragout von Erdbeeren und Datteltomaten  
verfeinert mit Balsamico und Olivenöl  
garniert mit frischem Salat  
serviert mit ofenfrischer, hausgemachter Focaccia

### SECUND PIATT

#### **Züppa da carciöf e jogurt, crostin da formag da caura**

Artischockensuppe verfeinert mit Tessiner Joghurt  
Crostino mit Geissfrischkäse verfeinert mit Thymian vom Garten

**o / oder**

#### **Züppa da pisei e Charme fregg, crostin ai fic**

Kalt servierte Erbsensuppe verfeinert mit Charme und Minze  
Crostino mit caramelisierten Feigen und Fleur de Sel

### PIATT PRINCIPAL

#### **Controfilet da manz ai fer**

Auf Holzkohle grilliertes Entrecôte mit Hollandaise  
serviert auf grillierten Artischocken  
Beilage nach Wunsch

**o / oder**

#### **Branzino ai fer e limon cun züccchin**

Wolfsbarschfilet vom Grill mit Zitrone  
auf sautierten Zucchetti mit Oliven  
Beilage nach Wunsch

### FURMAC

#### **Formac Ticines**

Verschiedene Tessiner Alp- und Frischkäse

#### **Zabaglione cun ragù da fragol e gelat al jogurt**

Lauwarme Zabaglione mit marinierten Erdbeeren  
und Joghurtglacé

**o / oder**

#### **Affogato al café**

Vanilleglace im Espresso mit Schlagrahm

#### **ab 2 Personen**

Menu pro Person  
ohne Getränke

**CHF 72. -**

