

Primi piatti

Tagessuppe - fragen Sie unsere Mitarbeitenden - als Hauptgang **CHF 12.-**

Tomatencarpaccio mit Burrata-Stracciatella und Basilikumpesto - serviert mit hausgemachter Focaccia **CHF 9.-** | als Hauptgang **CHF 18.-**

Secondi piatti

inkl. Suppe/Kaltschale oder Beilagensalat

LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
DEL GIORNO - TAGESMENU – CHF 25. -				
Grilliertes Schweinssteak^(CH) an Kartoffelgratin und Sommergemüse	Poulet Saltimbocca^(CH) mit Pappardelle Preiselbeerjus und Marktgemüse	Geschmortes Kaninchen^(HU) nach Tessiner Art an Polenta und Sommergemüse	Ascensione Auffahrt	Wolfbarschfilet gebraten^(GR) an Zitronenrisotto und Fenchelsalat
VEGI – CHF 21. -				
Weissweinrisotto mit gebratenen Mischpilzen und Gorgonzola	Hausgemachter Kartoffelstock mit sautiertem Spinat und Spiegelei	Panierter Briekäse auf Couscous Sommergemüse und Minze-Dip	Ascensione Auffahrt	Fusilli mit Babyspinat an Zitronen-Chilisauce und Sommergemüse
PIZZA BELLINI DI FARINA BONA - AUS TYPISCHEM TESSINER MAISMEHL – CHF 23. -				
Pizza della settimana Quattro Formaggi	Pizza della settimana Quattro Formaggi	Pizza della settimana Quattro Formaggi	Ascensione Auffahrt	Pizza della settimana Quattro Formaggi
PIATTO DELLA SETTIMANA - TELLER DER WOCHE – CHF 30. -				
Rindssteak^(CH) oder Barschfilet^(AK) vom Grill mit assortierten Salaten	Rindssteak^(CH) oder Barschfilet^(AK) vom Grill mit assortierten Salaten	Rindssteak^(CH) oder Barschfilet^(AK) vom Grill mit assortierten Salaten	Ascensione Auffahrt	Rindssteak^(CH) oder Barschfilet^(AK) vom Grill mit assortierten Salaten

Menu della settimana

Wochenkarte

Piat nustran Ticinés servii cun mostarda da ficc		29.-
Variation von luftgetrockneten Spezialitäten aus dem Tessin, Bergell und Norditalien serviert mit Tessiner Feigensenf und ofenfrischer hausgemachter Focaccia	½	23.-
Burrata sü insalatina d’asparag e mirtilli	<i>vegi</i>	26.-
Mit Olivenöl beträufelte Tessiner Burratina auf Spargel-Himbeer Salat, Bärlauch und hausgemachte Focaccia		
Zusätzlich mit Tessiner Rohschinken		+7.-
Lasagne verd «Bellini» – la specialità da cà!		30.-
Spinat – Pastablätter mit Bolognese und Béchamelsauce gratiniert mit Grana Padano		
20 Minuten Zubereitungszeit		
Risott all zafran – Sämig gerührtes mit Rolf Beeler’s Sbrinz verfeinertes Carnaroli-Safranrisotto mit sautierten Steinpilzen	<i>vegi</i>	31.-
o / oder		
mit der Tessiner Schweinswurst Luganighetta		31.-
o / oder		
mit Morchel-Spargel Ragout	<i>vegi</i>	31.-
Malfatti al büter cun salvia e pign	<i>vegi</i>	31.-
Unsere Spezialität seit Jahren!		
Tessiner Spinat – Ricotta – Gnocchi (mit Tessiner Ricotta hergestellt) an brauner Salbeibutter und gerösteten Pinienkernen		
o / oder		
Malfatti mit Luganighetta		31.-

A FAMILY AFFAIR SINCE 1947
CONTINENTAL PARK
HOTEL – LUZERN

