

## Primi piatti

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

**Salade Niçoise mit Thunfisch, Bohnen, Kapern und Eier** - serviert mit hausgemachter Focaccia **CHF 9.-** | als Hauptgang **CHF 18.-**

## Secondi piatti

**inkl. Suppe/Kaltschale oder Beilagensalat**

LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
<b>MENU DEL GIORNO - TAGESMENU – CHF 25. -</b>				
<b>Brasà da manz Dexter</b> Dexter Rindsbrasato <sup>(CH)</sup> mit Kartoffelstok und Sommergemüse	<b>Piccata da tacchino</b> Trutenpiccata <sup>(CH)</sup> Milanese mit Tomatenspaghetti und Ratatouille	<b>Ragù da manz</b> Rindsragout <sup>(CH)</sup> an Morchelrahmsauce mit Basmatireis und Asiagemüse	<b>Primo Agosto</b> À la carte	<b>Variation da pes</b> Fischvariation <sup>(TR, IT)</sup> mit Salzkartoffeln und Coleslaw Salat
<b>VEGI – CHF 21. -</b>				
<b>Polpettine alla verdüra</b> Vegetarische Tätschli mit Sour-Creme-Dip auf Melone-Rucolasalat	<b>Brie frit sü risot</b> Panierter Brie Tomatenbasilikumrisotto mit Oliven und Kräutern	<b>Cannelloni al spinaz</b> Spinat-Ricotta-Cannelloni gratiniert mit Parmesan und Béchamelsauce	<b>Primo Agosto</b> À la carte	<b>Fusili cun barbaïetola</b> Fusilli al dente mit Randen-Feta-Sauce marinierter Rucola
<b>PIZZA BELLINI DI FARINA BONA - AUS TYPISCHEM TESSINER MAISMEHL – CHF 23. -</b>				
<b>Pizza della settimana</b> Gorgonzola, Apfelschnitze und Rucola	<b>Pizza della settimana</b> Gorgonzola, Apfelschnitze und Rucola	<b>Pizza della settimana</b> Gorgonzola, Apfelschnitze und Rucola	<b>Primo Agosto</b> À la carte	<b>Pizza della settimana</b> Gorgonzola, Apfelschnitze und Rucola
<b>PIATTO DELLA SETTIMANA - TELLER DER WOCHE – CHF 30. -</b>				
<b>Schweinssteak<sup>(CH)</sup> oder Forellenfilet<sup>(IT)</sup>, sautiert</b> mit assortierten Salaten	<b>Schweinssteak<sup>(CH)</sup> oder Forellenfilet<sup>(IT)</sup>, sautiert</b> mit assortierten Salaten	<b>Schweinssteak<sup>(CH)</sup> oder Forellenfilet<sup>(IT)</sup>, sautiert</b> mit assortierten Salaten	<b>Primo Agosto</b> À la carte	<b>Schweinssteak<sup>(CH)</sup> oder Forellenfilet<sup>(IT)</sup>, sautiert</b> mit assortierten Salaten

# Menu della settimana

## Wochenkarte

<b>Piat nustran Ticinés servii cun mostarda da fig</b>		29.-
Luftgetrocknete Spezialitäten aus dem Tessin, Bergell und Norditalien, serviert mit Tessiner Feigensenf und ofenfrischer, hausgemachter Focaccia	½	23.-
<b>Burrata sü insalatina da tomatis e fragol</b>	vegi	26.-
Tessiner Burratina auf Tomaten-Erdbeer Salat an Basilikum-Zitronensaft und Olivenöl, hausgemachte Focaccia Zusätzlich mit Tessiner Rohschinken		+7.-
<b>Lasagne verd «Bellini» – la specialità da cà!</b>		30.-
Spinat – Pastablätter mit Bolognese und Béchamelsauce gratiniert mit Grana Padano 20 Minuten Zubereitungszeit		
<b>Risot all zaferan</b> – Sämig gerührtes mit Rolf Beeler's Sbrinz verfeinertes Carnaroli-Safranrisotto mit sautierten Steinpilzen	vegi	31.-
<b>o / oder</b> mit der Tessiner Schweinswurst Luganighetta		31.-
<b>o / oder</b> mit Artischocken, Stracciatella di Burrata und Pepe Valle Maggia	vegi	31.-
<b>Malfai al büter cun salvia e pignö</b>	vegi	31.-
Unsere Spezialität seit Jahren! Tessiner Spinat – Ricotta – Gnocchi (mit Tessiner Ricotta hergestellt) an brauner Salbeibutter und gerösteten Pinienkernen		
<b>o / oder</b> Malfatti mit Luganighetta		31.-

A FAMILY AFFAIR SINCE 1947  
**CONTINENTAL PARK**  
HOTEL – LUZERN

