

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

Menu della settimana

Wochenkarte

Piat nustran Ticinés servii cun mostarda da fig		29.-
Luftgetrocknete Spezialitäten aus dem Tessin, Bergell und Norditalien, serviert mit Tessiner Feigensenf und ofenfrischer, hausgemachter Focaccia	½	23.-
Burrata sü insalatina da tomatis e fragol	vegi	26.-
Tessiner Burratina auf Tomaten-Erdbeer Salat an Basilikum-Zitronensaft und Olivenöl, 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		
Risot all zaferan – Sämig gerührtes mit Rolf Beeler's Sbrinz verfeinertes Carnaroli-Safranrisotto mit sautierten Steinpilzen	vegi	31.-
o / oder mit der Tessiner Schweinswurst Luganighetta		31.-
o / oder mit Artischocken, Stracciatella di Burrata und Pepe Valle Maggia	vegi	31.-
Malfai al büter cun salvia e pignö	vegi	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

