

CANTINETTA BALMELLI

1912

KÖSTLICHKEITEN ZUM TEILEN

- Gnocco fritto mit „Prosciutto Crudo“ und „Burrata Pugliese“ CHF 16.-
Falsches Foie Gras, Apfel- und Zwiebel Chutney mit hausgemachter Brioche CHF 17.-
Kleines Rindertartar, gewürzt mit EVO und Fleur de Sel CHF 26.-
Marinierter Tintenfisch serviert mit Joghurt und Hummus CHF 19.-
Käse-Degustation „Selezione Bernasconi“ CHF 16.-

Warme Vorspeisen - HAUSGEMACHTE PASTA UND ANDERE SPEZIALITÄTEN

- Ravioli di „Ricotta del Faggio“ mit Kräutern, auf Schweizer Bergbutter CHF 22.-
Rustikale Maltagliati mit Enten-Ragù und Valle Maggia Pfeffer CHF 25.-
Gnocchetti mit „Rossi di Sicilia“-Riesengarnelen und Zitrusessenz CHF 28.-
Cantinetta-Saffran-Risotto an, Tessiner Merlot-Reduktion, Alpkäse und „Piora d'Oro“-Streusel. CHF 26.-

HAUPTGERICHTE

- Entrecôte Swiss Prime, serviert mit unserer Cantinetta Sauce. CHF 45.-
Entenbrust (180 gr.) mit kollensellerie purée, frischen Feigen und Merlot-Reduktion CHF 42.-
Geschmortes Kalbsfondant mit Kartoffel und Pilz-Gratin CHF 36.-
Knuspriges „Fritto Misto“ von Fisch, Garnelen, Calamari und Gemüse-julienne CHF 35.-
Fang des Tages mit frisch zubereiteter Sauce CHF 38.-

Beilagen und Salate

Salat der Saison, grün oder gemischt CHF 6.- /8.-

Gebratene Kartoffeldips CHF 7.50

Tagesbeilage CHF 7.50

DESSERTS

- Tessiner Buscìon-Käsekuchen mit weisser Schokolade, und Himbeercoulis CHF 12.-
Cremiges hausgemachtes „Tiramisu“ mit „Savoardi al caffè“ CHF 10.-
Crème Caramel mit Vanillerahm CHF 12.-
Käse-Uhr, „Selezione Bernasconi“ CHF 12.-
Saisonale Sorbets und Eiscreme CHF 8.- (2 Kugeln)

Bei Lebensmittelallergien wenden Sie sich bitte an unsere Mitarbeiter.

Herkunft von Fleisch/Fisch - CH / IT / FR

