

FRÜHLING

HOTEL
DELFINO
LUGANO

Vorspeisen

Parma- Rohschinken, getrocknete Tomaten und Burrata-Perlen 26. -

Rösti-Korb mit pochiertem Ei auf cremigem Zucchini-Pesto 22. -

Geräucherter Lachs „Swiss Lachs“, serviert mit Meerrettichschaum und Toast 26. -

Auberginen-Parmigiana mit passierten Pachino-Tomaten und Basilikumöl 22. -

Pasta und Risotto

Mit Spargel gefüllte Ravioli mit Eigelbcreme und Zitronenduft 26. -

Spaghettoni AOP mit sautierten Riesengarnelen und gewürztem Thymian-Paniermehl 25. -

Risotto mit Tessiner Luganiga und Bärlauch 25. -

Pennette all'amatriciana mit DOP Pecorino-Käse 23. -

Für unsere kleinen Gäste

Pasta mit Tomaten- oder Bolognese-Soße 12,-

Poulet-Nuggets (6 Stück) mit Pommes 16,-

Dessert

Klassisches Tiramisu, Hausgemacht 10. -

Brownies mit Pekannüssen und gesalzener Karamelleis 10. -

Hausgemachte Crème Brûlée mit Tonkabohne 10.-

Frischer Obstsalat mit Eis 9. -

Eis oder Sorbet nach Wahl (2 Kugeln) 6,-

Tagesdessert 8. -

Hauptspeisen

„Black Angus“-Rindfleisch-Tagliata (200 g) mit Kräuterbutter 48. -

Perlhuhnbrust (bei niedriger Temperatur gegart) mit Dijon-Senf Kräuterrahmsauce 38. -

Kalbs-Ossobuco nach Tessiner Art mit gelbem saffran-Risotto und Gremolata 38. -

Fisch des Tages (je nach Verfügbarkeit) 42. -

**Die Gerichte werden
von den Beilagen des Tages begleitet**

Vege / Vegan

Salat und Rohkost, extra natives Olivenöl, Walnüssen und Fleur de Sel 6,50 / 9, -

Pennette mit rotem Tomaten-Pesto, Oliven und Basilikumcreme 22, -

Minestrone nach Tessiner Art 16, -

ABEND-MENU

Tages-Menu 3 Gang 45. -

Herkunft von Fleisch/Fisch:

CH / IT / GR / HRV

Das servierte Brot stammt
aus lokaler Produktion

**Bitte teilen Sie unseren
Mitarbeitern eventuelle
Allergien und
Unverträglichkeiten mit.**

Preise in CHF, inkl. MwSt.