

VORSCHLAG DER WOCHE FÜR DAS MITTAGESSEN

Salat der Saison mit Hausgemachter vinaigrette	13.–
Tessiner Wurst und Käseteller mit hausgemachtem süss-saurem Gemüse (200g)	28.–
Kürbiscremesuppe mit wildem Thymianöl aromatisiert und mit <i>Bruschetta</i> mit <i>Büscion</i> aus Brione serviert	18.–
Risotto mit rotem Chicorée und Lardo de <i>pata negra</i>	24.–
Hirschpfeffer aus den Tessiner Bergen, Herbstgarnitur	38.–
Torte des Tages	9.–
Panna cotta mit Eisenkraut aus unserem Garten, Weinbergpfirsiche in Sirup und Streusel	12.–
Kugel hausgemachtes Eis “Dolce Vita Locarno”	4.50
- <i>Fior di Latte</i>	- <i>Ricotta und Pistazien</i>
- <i>Bitterschokolade</i>	- <i>Zitronensorbet</i>
- <i>Farina Böna</i>	- <i>Himbeersorbet</i>