

Special dello Chef

25.06.2022

Formaggio fresco Bio della Valle di Blenio "Büscion" con misticanza
Bio Frischkäse aus dem Bleniotal "Büscion" mit gemischtem Salat
Fromage frais Bio de la Vallée de Blenio "Büscion" avec salade mêlée
Fresh Bio cheese from Blenio Valley "Büscion" with mixed salad

CHF 26.-

Parmigiana di melanzane

Auberginenauflauf mit Parmesan Käse und Tomatensauce "Parmigiana"
Gratin d'aubergines au Parmsan et sauce de tomates "Parmigiana"
Aubergine gratin with Parmesan cheese and tomato sauce "Parmigiana"

CHF 36.-

Tomahawk di manzo svizzero 800-1000g.
con insalata mista e patine fritte

Schweizer Rinder-Tomahawk 800-1000g.
mit gemischtem Salat und Pommes frites

Tomahawk de bœuf Suisse 800-1000g.
avec salade mêlée et pommes frites

Swiss beef Tomahawk 800-1000g.
with mixed salad and french fries

CHF 68.- per person / min. 2 persons

Filetti di Pesce Persico del Ceresio alla mugnaia
(farina di grano, burro e salvia)

Risottino al vino bianco del Ticino

Frisch gefischte Barsch-Filets des Luganersees Ceresio Müllerin Art
(Weizen-Mehl, Butter und Salbei)

Tessiner-Weisswein Risotto

Filets de perche pêchés frais du Lac de Lugano Ceresio à la meunière
(farine de blé, beurre et sauge)

Risotto au vin blanc du Tessin

Freshly fished perch fillets from Lake Lugano Ceresio Meunière Style
(wheat flour, butter and sage)

White wine Risotto Ticino Style

CHF 45.-

Budino allo zabaglione fatto con uova Bio della Valle di Blenio
e vino passito di uva Labrusca ticinese

Hausgemachter Zabaglione-Pudding mit Bio Eier des Bleniotals
und süssem Tessiner Labrusca Wein

Pudding de sabayon aux oeufs Bio de la Vallée de Blenio
et vin doux de raisins Labrusca tessinois

Homemade eggnog-pudding with Bio eggs from the Blenio Valley
and sweet Labrusca wine from Ticino

CHF 15.-

CONTINENTAL PARKHOTEL LUGANO