

Stay@home Lieferservice

Dienstag, 2. März – Samstag 6. März 2021
jeweils mittags und abends

(bitte telefonisch bestellen, spätestens 1 Tag im voraus, Tel. 071 385 90 30)

Die Bestellung wird Ihnen heiss im Porzellangeschirr auf die vereinbarte Zeit nach Hause geliefert.

TICINO IN CUCINA EGLI

Das kalte Gericht für 2 Personen

Piatti Ticinese

mit Formaggini aus Maggia (Kuhmilch) mit Pedro's Feigensenf, Salami aus Roveredo, Formagella, Pedro's Fruchtebrot, Coppa aus dem Centovalli, Bresaola (Rinds-Trockenfleisch), Pedro's Kalbfleischterrinen, Vanillebirnen aus dem Einmachglas, Pedro's Nocino, Pedro's Essiggurken und knuspriges Brot

Fr. 46.--

dazu den passenden Merlot - Prà bianco von Guido Brivio, Mendrisio
- „IL“ von Gianfranco Chiesa, Rovio

Fr. 22.--

Fr. 53.--

oder ein Wein aus unserer [Weinkarte](#), Preis nach tel. Rückfrage

Salatschüssel für 2 Personen, mit hausgemachter Salatsauce und Brot

Fr. 15.--

Warmes Gericht für 2 Personen

Stufato di manzo „Centovalli“

24 Stunden im Tessiner Merlot geschmorte zarte Rindfleischwürfel mit Butterblättereighaube zugedeckt

Fr. 68.--



Folgende Gerichte sind ab 1 Person erhältlich

Kalbfleischstreifen an Steinpilzsauce

Polenta (von Terreni alla Maggia) mit Formagella überbacken

Fr. 33.--

Brasato al Merlot (Rindsschmorbraten an Merlotsauce)

Polenta (von Terreni alla Maggia) mit Formagella überbacken oder Tagliatelle

Fr. 33.--

Kalbsschnitzel Saltimbocca

Risotto Milanese

Fr. 34.--

Spaghetti Ticinella (leicht pikant)

mit Cherrytomaten und Luganighetta (Tessiner Wurst aus dem Centovalli)

Fr. 25.--

Pedro's Gemüse ravioli

mit Pelati aus dem Einmachglas

Fr. 25.--

Rindsfilet mit hausgemachtem Kräuterbutter überbacken

Pommes frites

Pedro's Spinatgratin

Fr. 46.--

Cordonbleu vom Ostschweizer Milchkalb (ist auch glutenfrei möglich)

mit Degersheimer Käse und feinstem Hinterschinken gefüllt,
paniert mit hausgemachtem Weissbrot-Paniermehl

Pommes frites

Fr. 34.--

Das Süsse zum Schluss

- Kleines Mousse au chocolat mit Vanille-Birnen aus Pedro's Einmachglas

Fr. 6.50

- Passionsfruchtmoussetörtchen

Fr. 4.50

- Pedro's Vacherin-Glacetorte „Tropical“ (Mango - Bananen), für 2-4 Personen

Fr. 32.--

- Pedro's Vacherin-Glacetorte „Nougat“, für 2-4 Personen

Fr. 32.--

- Pedro's Schwarzwäldertorte mit Weichselkirschen, für 2-4 Personen

Fr. 32.--