

Minestra / Suppen

Zuppa di castagne

Kastaniencremesuppe

Fr. 7.50

Zuppa di pomodoro

Tomatensuppe mit vielen frischen Kräutern

Fr. 7.--

Primi Piatti / Vorspeisen

Crostini ticinesi

Maggiabrot mit Tomatensauce und Alp-Rohschinken,
„zom vo Hand esse“

Fr. 9.--

Formaggini caldo (Die Spezialität für Käseliebhaber)

Formaggini auf dem heissen Maggia-Stein, mit Rosmarin

Fr. 13.--

Piatto tipico ticinese

Weltbesten Tessiner Salami (wird vor dem Trocknen im Rotwein eingelegt),
Käse aus dem Maggia-Tal und ein Gläsli Nocino (Nusslikör)

Fr. 18.--

Kalbsfilet-Terrine „Valle Leventina“

mit Selleriesalat und Quittenschnitzen aus dem Einmachglas

Fr. 16.--

Salatschüssel Ticino ab 2 Personen

Blattsalat mit Tomaten, Kastanien, Trauben und Nüssen

p.P. Fr. 9.50 *

Carne Cruda „Mendrisiotto“

Kalbfleischtatar mit Pedro's Essiggurken süss-sauer,
mit getoastetem Maggiabrot und einem Salatstrauß

Fr. 17.--

Portion Alp-Rohschinken (12 Monate luftgetrocknet),
auf Pedro's alter Berkel-Maschine (Jahrgang 1932) geschnitten

Fr. 19.--

Büffel-Mozzarella mit Rohschinken auf Toast

leicht warm serviert

Fr. 15.--

* nur als Vorspeise erhältlich

Piatti principale / Hauptspeisen

Brasato al Merlot

Rindsschmorbraten an Merlotsauce
Polenta oder handgeschnittene Nudeln Tessiner Art Fr. 34.--

Filetto di manzo, medium gebraten

Rindsfiletmedaillon mit Kräuterbutter überbacken,
Rosmarinkartoffeln und verschiedenen Beilagen Fr. 48.--

Ossobuco gremolata

Kalbshaxe an Gemüsesauce, serviert mit Risotto Fr. 32.--

Scaloppina di vitello al limone

Kalbshuftschnitzel mit Pedro's Zitronenbutter überbacken
Polenta Fr. 35.--

Trippa / Tschanflechs

Kutteln an leichter Tomatensauce, Kartoffeln Fr. 24.--

Tagliatelle Valle di Blenio

Kastanientagliatelle
mit Cherrytomaten, Kräutern und Kastanien Fr. 25.--

Risotto Luganighetta

Risotto mit typischer Tessiner Wurst Fr. 26.--

Spaghetti Ticinella

mit Tomaten, Luganighetta und Peperoncino Fr. 26.--

Wir verwenden Schweizer Fleisch, Rindsfilet aus Irland.

Verdura / Gemüse

Pelati Tomaten aus Pedro's Einmachglas

mit Kräutern und Käse überbacken Fr. 5.--

Verdura grigliata

Grillgemüse Fr. 5.--

Pesce / Fisch

Filetti di pesce branzino

Wolfsbarschfilet gebraten auf Grillgemüse
mit hausgemachten Gemüseravioli und Mandeln Fr. 38.50

Polenta

Der Mais für unsere Polenta stammt aus dem Valle di Muggio
von der Mulino di Bruzella.

- | | |
|---|-----------|
| - mit Steinpilzsauce | Fr. 25.-- |
| - mit Luganighetta und Tomatensauce | Fr. 26.-- |
| - mit Käse aus dem Maggia-Tal überbacken
und Pedro's Vanillebirnen | Fr. 26.-- |
| - mit Gemüsesauce | Fr. 25.-- |
| - mit Kalbshaxenragout, 16 Stunden geschmort | Fr. 27.-- |

Tessiner-Tavolata ab 2 Personen

Tavolata ist die perfekte Art, zusammen zu geniessen
und zu teilen am Tisch.

- mit Wein

Tessiner Antipasti

Fleisch – Käse - Gemüse
Kastaniencremesuppe

- 1 dl Prà Chardonnay
von Guido Brivio, Mendrisio

Pedro's Pasta – Duo

vegetarisch

- 1 dl Estro Cuvée
von Feliciano Gialdi, Mendrisio

Brasato al Merlot

Kalbfleischstreifen an Feigensauce

Tessiner Polenta
*

- 1 dl Rompidée Merlot
von Chiodi, Ascona

Menu: Fr. 61.-- p.P.

Menu inkl. Wein: Fr. 84.50 p.P.

Formaggio / Käse mit Pedro's feinem Feigensenf, Fruchtebrot und Essiggurken süss-sauer

Quadrino, eine Art Taleggio aus Maggia Fr. 8.50

Formagella, wie ein Camembert Fr. 8.50

Alp Käse aus Fusio, 1/3 Kuhmilch 2/3 Ziegenmilch Fr. 8.50

Dolci / Desserts

Das kleine Dessert - Vanille-Kastanienglace mit Farina Bona - Schaum

(Farina-Bona ist geröstetes Maismehl aus dem Onsernonetal – eine von Slow-Food geschützte wiederentdeckte Marke; der Geschmack erinnert an caramelisiertes Popcorn) Fr. 6.50

Profiteroles mit Vanillecreme gefüllt, garniert mit Schokoladensauce und einer kleinen Kugel Vanille-Kastanienglace Fr. 11.--

Pedro's Pesca-Zabaglione

Pfirsich aus Pedro's Einmachglas mit Vanille-Kastanienglace und weissem Merlot-Sabayon Fr. 13.50

Tessiner Traubensorbet von Americano Trauben mit „Uva Americana“ Grappa **oder** Spumante „Charme brut“ Fr. 9.50

Semifreddo d'arancia mit Nocino Fr. 9.50
Orangenparfait mit Tessiner Nusslikör

Torta di pane „Der Schokoladenkuchen der Armen“

Das ist der Tessiner Kuchen. Als Kuchen der Armen, welcher aus Brot, Milch, Weinbeeren, Nüssen und Gewürzen besteht, gehört er zu jedem festlichen Essen. Fr. 5.--
- mit einer Kugel Vanilleglace und Rahm plus Fr. 4.50

Torta di castagne e mele

hausgemachter Kuchen von Kastanien und Äpfel Fr. 5.--
(dieser Kuchen wird ohne Weizenmehl hergestellt)

Panettone von der Pasticceria Marnin in Locarno/Ascona

1 Stück von der grossen Köstlichkeit Fr. 5.50
dazu das Tüpfchen auf dem **i** : 1 Glas (0,5dl) Süsswein „Millefiori“
von Tenimento dell'Ör, Arzo Fr. 8.--

Pedro's Schokoladen-Kastanien-Cantucci 4 Stück Fr. 3.50
(fein zum Espresso oder im Süsswein „tünkle“)

Pedro's Kirschamaretti, Passionetti, Himbeeretti, Orangetti Fr. 2.80

Unsere hausgemachte Glaceauswahl:

Vanilleglace mit eingelegten Kastanien, Americano-Traubensorbet, Vanille, Bananen, Mocca, Mangosorbet, Quittensorbet, Ananas de Coco, Paterno Mandarinsorbet pro Kugel Fr. 3.50

Dänemark, Bananensplit, Egli-Coupe Fr. 10.50
Eiskaffee Fr. 8.--

Salatbowl Fr. 9.--
Belegte Brötli, frisch zubereitet Fr. 4.40 Fr. 4.80