

## Ticino tipico - Typisch Tessin

### Suppe / Salate / kalte und warme Vorspeisen

**Zuppa alle castagne e porro**  **15.80**

Herzhafte Kastanien/Lauchsuppe ~ Castagnaccio

**Pane all'aglio** **9.80**

Knoblauchbrot direkt aus dem Ofen

14.80


**Insalata valeriana**

Nüsslisalat ~ Frenchdressing ~ Ei ~ Speck

„ohne Ei und Speck“

12.80

**Insalata di foglie miste** **13.80**

Verschiedene Blattsalate ~ Tessiner Hausdressing 

**Affettato „Sant Antonino“ 120g**  **28.50**


Zanetti's Wurstspezialitäten ~ Tessiner Bergkäse ~ Oliven D.O.P ~  
Kapernapfel ~ getrocknete Tomaten ~ Maggiabrot

**Crostino di pere con gorgonzola** **19.80**


Maggiabrotscheibe ~ Grappa ~ Birne ~ Gorgonzola ~  
Rohschinken ~ frischer Pfeffer

**Mousse di porcini su pane Maggia tostato** **19.80**

Steinpilzmousse ~ geröstetes Maggiabrot ~ Wildkräuter ~  
geröstete Kerne

**Tartare di manzo „Grotto Ticino“** 

Unser beliebter Rindstartar    saisonal garniert!

Je nach Wunsch: mild, medium oder scharf ~ Maggiabrot  ~

Butter

**1 Nocke je 75g Fr. 18.00 2 Nocken Fr. 27.00 3 Nocken Fr. 36.00**

Tartar mit Ascona Whisky  verfeinert

„plus“ **6.00**

Tartar mit Cognac verfeinert

„plus“ **6.00**

## Ticino tipico - Typisch Tessin

### Pasta / Polenta / Risotto

<b>Pasta del giorno</b>	<b>Tagespreis</b>
Täglich frisch zubereitete Teigwaren, je nach Lust und Laune unserer cuochi. Fragen Sie unsere camerieri!	
Kleineres „giorno“	-4.00
<b>Crostini di polenta</b>	<b>38.80</b>
In Olivenöl gebratene Polenta ~ Gorgonzola gratiniert ~ Mischpilze ~ Kürbiskern Pesto	
Kleineres „crostini di polenta“	32.80
<b>Risotto con funghi (mind. 25 Minuten Wartezeit)</b>	<b>36.80</b>
Risotto ~ sautierte Pilze der Saison ~ roter Merlot ~ Parmesan ~ Butter ~ getrocknete Steinpilze	
Kleineres „funghi“	32.80
<b>Risotto venere con tartufo (mind. 20 Minuten Wartezeit)</b>	<b>36.80</b>
Schwarzer Venere Reis ~ Trüffelbutter ~ Steinpilz/Mandel Pesto Ubriaco Käse	
Kleineres „venere“	31.80
<b>Gnocchi di patate con nduja di spilinga o burro salvia</b>	<b>33.80</b>
Hausgemachte Gnocchi 🇨🇭 ~ Sauce Calabria (Pikante Salami)	
Kleineres „calabria“	29.80
Oder Salbei/Butter	-3.00
<b>Gnocchi con gorgonzola e pepe Maggia</b>	<b>33.80</b>
Hausgemachte Gnocchi 🇨🇭 ~ Gorgonzolaschaum ~ Maggia Pfeffer	
Kleineres „gorgonzola“	29.80



Glutenfreie Speisen



Laktosefreie Speisen

## Ticino tipico - Typisch Tessin

### Fleisch

**Ossobuco ticinese**   **36.80**

Geschmorte Kalbshaxe  ~ kräftiger Bratensauce

**Salsiccia di maiale 300g**   **22.00**

Buure Schweinsbratwurst – Vom Dorf/Metzger

**Coniglio** **38.80**

Kaninchenragout ~ Rosmarin ~ Buttermilch

**Brasato di manzo**  **37.00**

Geschmorter Rindshohrücken   ~ Merlotjus ~ Soffritto

**Luganighe ticinese**  **33.80**

Handgefertigte Luganighe 2 Stück ~ Kräutersud

**Stinco di agnello**  **450gr** **43.80**

Geschmorte Lammhaxe vom Schweizer Berglamm ~ Markjus

**Sminuzzato di fegato**  **43.80**

Handgeschnetzelte Kalbsleber ~ Frühlingszwiebeln ~ Salbei ~ Butter



~

roten Zwiebeln ~ weisse Polenta (farina bianca)

### Contorno di Sua propria scielta in più - Beilage Ihrer Wahl zusätzlich

Polenta  **9.50**

Tagesgemüse ( auf Anfrage    ) 

Hausgemachte Gnocchi  

Steinpilzrisotto

Risotto Venere

Tessiner Kartoffeln



Glutenfreie Speisen



Laktosefreie Speisen

## Ticino tipico - Typisch Tessin

### Geflügel

Geflügel vom Kneuss (mind. 25 Minuten Wartezeit)

Das Schweizer Mistkratzerli ist laktosefrei nur die Dips nicht

**Pollo al forno „Grotto Zurigo“ 37.80**

Mit frischen Kräutern ~ zerlassener Butter

**Pollo al forno „puzzolente rosa“ – Knoblauch 37.80**

Mit einer kräftigen Butter ~ gehacktem Knoblauch ~ Limone

**Pollo al forno „mediterraneo“ – Mediterrane Art 37.80**

Mit einer aromatischen Rosmarinbutter

**Pollo al forno „crema piccante“ – scharfes Salz 37.80**

Mit einer Creme aus geräucherter Chili ~ Meersalz

### Contorno di Sua propria scielta in più - Beilage Ihrer Wahl zusätzlich

Polenta 9.50

Tagesgemüse ( auf Anfrage )

Hausgemachte Gnocchi

Steinpilzrisotto

Risotto Venere

Tessiner Kartoffeln



Glutenfreie Speisen



Laktosefreie Speisen

## Fonduta ticinese - Tessiner Chäs Fondue

<b>Fonduta ticinese ~ unser Moitié Moitié</b>  	
Weisser Merlot	<b>31.00</b>
Nach einer eigens zusammengestellten Mischung von Stefan Schaub. (Amstadt's Chäslädeli)	
mit Trüffelbutter verfeinert	35.80
<b>Fonduta Aquarossa ~ das typische Tessinerfondue</b>  	<b>33.50</b>
Roter Merlot ~ Marronistücken	
<b>Fonduta di Stracchino verde ~ der müde Grüne</b>	<b>34.00</b>
Gereifter Gorgonzola ~ getrockneten Birnenstücken Das spezielle Fondue. (Das Lieblingsfondue vom Chef!)	
<b>Fonduta val Bedretto ~ das fruchtige Fondue</b>  	<b>33.50</b>
Äpfeln ~ Trauben ~ Grappa	
<b>Fonduta di capra contenta ~ die zufriedene Ziege</b> 	<b>33.00</b>
Hausmischung ~ cremiger Ziegenkäse	
<b>Fonduta calabria ~ das Pikante!</b>  	<b>33.50</b>
Scharfe Paprikasalami	
<b>Fonduta di bosco ~ das aromatische Fondue!</b>  	<b>35.40</b>
Getrocknete Steinpilze	



Glutenfreie Speisen



Laktosefreie Speisen

## Fonduta ticinese - Tessiner Chäs Fondue

### Tessiner Chäs Fondue Festival ab 3 Personen à discrétion

mit 3 Sorten Ihrer Wahl pro Person Fr. 41.00

mit 4 Sorten Ihrer Wahl pro Person Fr. 45.00

mit 5 Sorten Ihrer Wahl pro Person Fr. 49.00

Verschiedene Chäs Fondue Gerichte nach Ihrer Wahl.  
Wählen Sie selbst Ihre Favoriten aus all unseren  
unterschiedlichsten Fondue-Gerichten, die Sie probieren möchten.  
Sie haben die Wahl.  
Diese verschiedenen Sorten werden nach und nach gereicht!

### Gern können Sie auch dies zusätzlich bestellen zum Chäs Fondue

Kartoffeln	+6.00
Borettane ~ Zwiebeln eingelegt in Aceto Balsamico	+6.00
Borettane ~ rote Zwiebeln sauer eingelegt	+ 6.00
Peppadew ~ knallrot, scharf, pikant	+ 6.00
Senfrüchte ~ verschiedene Früchte eingelegt in einem Mostardasirup (eine Mischung aus Läuterzucker und Senföl)	+ 6.00



Glutenfreie Speisen



Laktosefreie Speisen





# TESSIN GROTTTO KINDERKARTE

Eine Kaffeetasse Tagessuppe

7.80

Kleiner Blattsalat mit French Dressing

7.80

Eine Portion Polenta

9.50

Eine Portion hausgemachte Gnocchi  
mit Tomatensugo

14.80

Pasta Napoli mit Parmesankäse

11.80

Chicken Nuggets mit Tessiner Kartoffeln

15.80

Räuberteller zum mit essen

gratis