

Ticino tipico - Typisch Tessin

Suppe / Salate / kalte und warme Vorspeisen


Zuppa schiumosa bianca di pomodori 16.80

Weisse Tomatencreme ~ Pistazien/Kernöl

Pane all'aglio 9.80

Knoblauchbrot direkt aus dem Ofen

Insalata di foglie miste 13.80

Verschiedene Blattsalate ~ Tessiner Hausdressing 

Mozzarella con pomodori  19.80

Mozzarella ~ Markt Tomaten ~ Basilikum ~ Orangenöl ~ Pepe
Maggia

Affettato „Sant Antonino“ 120g  29.80

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

Prato verde con formaggio di capra 19.80

Grüne Wiese von Gartenkräutern ~ Petersilie ~ Ziegenkäsemousse
~
Maggia Pfeffer ~ Blüten

Tartare di manzo „Grotto Ticino“ 

Unser beliebter Rindstartar    saisonal garniert!
Je nach Wunsch: mild, medium oder scharf ~ Maggiabrot  ~
Butter


1 Nocke je 75g Fr. 18.80 2 Nocken Fr. 27.80 3 Nocken Fr. 36.80

Tartar mit Ascona Whisky  verfeinert „plus“ 7.00

Tartar mit Cognac verfeinert „plus“ 7.00

Ticino tipico - Typisch Tessin

Pasta / Polenta / Risotto

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




Glutenfreie Speisen



Laktosefreie Speisen

Ticino tipico - Typisch Tessin

Fleisch

Ossobuco ticinese  
Geschmorte Kalbshaxe  ~ kräftiger Bratensauce **37.30**


Salsiccia di maiale 300g  
Buure Schweinsbratwurst – Vom Dorf/Metzger **22.00**

Coniglio **38.80**
Kaninchenragout ~ Rosmarin ~ Buttermilch

Brasato di manzo 
Geschmorter Rindshohrücken   ~ Merlotjus ~ Soffritto **37.50**

Luganighe ticinese 
Handgefertigte Luganighe 2 Stück ~ Kräutersud **33.80**



Stinco di agnello  **450gr** **44.80**
Geschmorte Lammhaxe vom Schweizer Berglamm ~ Markjus

Sminuzzato di fegato 
Handgeschnetzelte Kalbsleber ~ Frühlingszwiebeln ~ Salbei ~ Butter
~
roten Zwiebeln **39.80**

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

Polenta  **9.80**

Tagesgemüse (auf Anfrage   ) 

Hausgemachte Gnocchi  

Steinpilzrisotto

Risotto Venere

Tessiner Kartoffeln

Weisse Polenta (farina bianca)   






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  **9.80**

Tagesgemüse (auf Anfrage   ) 

Hausgemachte Gnocchi  

Steinpilzrisotto

Risotto Venere

Tessiner Kartoffeln

Weisse Polenta (farina bianca)   



Glutenfreie Speisen



Laktosefreie Speisen

**SPECIALITÀ Carne «LUMA» ~
veredelte Fleischspezialitäten von «Luma»**

Burger del grotto ticinese «LUMA» 200g Luma 80/20 Swiss Black Angus Rindfleisch CH ~ Maggia Brötchen ~ Pancetta ~ Tomaten ~ Bergkäse ~ rauchige Hausmayonnaise	36.80
Burger del carota rossa Fleischlose Alternative mit Charakter! Unser Tessiner Burger als vegetarischer Red Carrot Burger	36.80
Luma Rind's Hacktätschli Mit Edelschimmel veredelte 150gr Rind's Hacktätschli ~ Morchel/Spargelragout~ Bärlauch Polenta (farina bianca)	39.80
Luma Dry Aged Ribelmais Poulet  Dry aged Ribelmais Poulet Steak ~ geräuchertes Karottenpüree ~ Kräutersalat	37.50
Luma Handselected Swiss Beef Chuck Flap  Dünn kalt aufgeschnittenes rosa grilliertes Chuck Flap ~ Bärlauch/ Kräuter Mayonnaise ~ Frühkartoffeln gebraten	38.50
Luma Pork  Kotelette vom Edelschwein Leinsamen gefüttert / Edelschimmelpilz gereift Contorno di Sua propria scielta in più - Beilage Ihrer Wahl zusätzlich	44.90
	9.80

Fonduta ticinese - Tessiner Chäs Fondue

Fonduta ticinese ~ unser Moitié Moitié  	
Weisser Merlot	31.80
Nach einer eigens zusammengestellten Mischung von Stefan Schaub. (Amstadt's Chäslädeli)	
mit Trüffelbutter verfeinert	36.60
Fonduta Aquarossa ~ das typische Tessinerfondue  	34.30
Roter Merlot ~ Marronistücken	
Fonduta di Stracchino verde ~ der müde Grüne	34.80
Gereifter Gorgonzola ~ getrockneten Birnenstücken Das spezielle Fondue. (Das Lieblingsfondue vom Chef!)	
Fonduta val Bedretto ~ das fruchtige Fondue  	34.30
Äpfeln ~ Trauben ~ Grappa	
Fonduta di capra contenta ~ die zufriedene Ziege 	33.80
Hausmischung ~ cremiger Ziegenkäse	
Fonduta calabria ~ das Pikante!  	34.30
Scharfe Paprikasalami	
Fonduta di bosco ~ das aromatische Fondue!  	36.20
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. 41.80

mit 4 Sorten Ihrer Wahl pro Person Fr. 45.80

mit 5 Sorten Ihrer Wahl pro Person Fr. 49.80

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

9.80

Eine Portion hausgemachte Gnocchi
mit Tomatensugo

15.30

Pasta Napoli mit Parmesankäse

12.30

Chicken Nuggets mit Tessiner Kartoffeln

16.30

Räuberteller zum mit essen

gratis