

Ticino tipico - Typisch Tessin

Suppe / Salate / kalte und warme Vorspeisen

Zuppa alle castagne e porro  **16.80**

Herzhafte Kastanien-Lauchsuppe ~ Castagnaccio

Zuppa di potato **15.80**

Kartoffelsuppe ~ Tapenadenhaube

Pane all'aglio **9.80**

Knoblauchbrot direkt aus dem Ofen

Insalata di foglie miste  **13.80**

Verschiedene Blattsalate ~ Tessiner Hausdressing

Insalata valeriana **14.80**

Nüsslisalat ~ Frenchdressing ~ Ei ~ Speck

«ohne Ei und Speck» **10.80**

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

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. 18.80 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

Ravioli di castagne

34.00

Ziegenkäseravioli im Kastanienteig ~ Salbei/Chilibutter

„Kleines Kastanienravioli“ 30.00

Crostini di polenta

38.80

In Olivenöl gebratene Polenta ~ Gorgonzola gratiniert ~ Mischpilze ~ Kürbiskern-Pesto

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~ Steinpilz Pesto
Ubriaco Käse

Kleineres „venere“ 32.80

Gnocchi di patate con nduja di spilinga

33.80

Hausgemachte Gnocchi  ~ Sauce Calabria (Pikante Salami)

Kleineres „calabria“ 29.80

Gnocchi di patate con burro salvia

30.80

Hausgemachte Gnocchi  ~ Salbei Butter

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    **38.80**

Geschmorte Kalbshaxe ~ kräftige Bratensauce

Salsiccia di maiale 300g   **23.00**

Buure Schweinsbratwurst – Vom Dorf/Metzger

Coniglio **37.80**


Kaninchenragout ~ Rosmarin ~ Buttermilch

Brasato di manzo    **39.50**

Geschmorter Rindshohrücken ~ Merlotjus ~ Soffritto

Luganighe ticinese  **33.80**

Handgefertigte Luganighe 2 Stück ~ Kräutersud

Stinco di agnello  **450gr** **44.80**

Geschmorte Lammhaxe vom Schweizer Berglamm ~ Markjus

Sminuzzato di fegato  **39.50**

Handgeschnetzelte Kalbsleber ~ Frühlingszwiebeln ~ Salbei ~ Butter ~ rote Zwiebeln

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

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 GROTTO 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 Mitessen

gratis