



Tessiner- Wochen

Vorspeisen

Bruscette	12.00
Klassische Tomaten-Basilikum Buschette mit Zwiebeln und Knoblauch.	
für 2 Personen	19.00
Salat dal capo	16.00
Tomaten-Mozzarellasalat einmal anders. Ochsenherztomaten mit Melonen-Basilikum-Vinaigrette und Mozzarella. Serviert mit hausgemachtem Knoblibrot.	

Hauptgänge

Kaninchenschlegel	35.00
Geschmorte Kaninchenschlegel auf feinem Peperonatagemüse an Rosmarinjus mit Thymian-Bramatapolenta angerichtet.	
Brasato	36.00
Butterzarter Rindsschmorbraten an kräftigem Jus mit Safran-Risotto und Sommergemüse serviert.	
Tatar „Delta“	38.00
Würziges Rindstatar mit Trüffelöl, Kräutern und Parmesanflocken, serviert mit Toast und Butter.	
Kalbshaxe nach Art des Chefs	39.00
Geschmorte Kalbshaxe mit sämigem Safranrisotto und buntem Sommergemüse.	
Rinds-Entrecôte	47.00
Nach Ihren Wunsch gebratenes Rinds-Entrecôte (ca. 250g) Mit Rotweinjus, mariniertem Rucola und Parmesanflocken dazu Safran-Risotto und Sommergemüse.	