

Gentili ospiti, liebe Gäste

Das Tessin steht für vieles: für Sonne, Granit und Wasserkraft, für eine grossartige Vielfalt der Natur in langen Tälern mit steil abfallenden Hängen, für Trauben, Kastanien, aber auch für Palmen. Ein Ambiente, welches sonst nirgends in der Schweiz zu finden ist. Die feinen Tessiner Gerichte, die wir Ihnen servieren, stammen meist aus einheimischen Produkten. Immer wieder suchen wir nach Neuem, um Sie, unsere Gäste, zu überraschen.

In der Bellini Locanda Ticinese sind diese Wunder der Natur Teil des Angebotes. Wir wollen Ihnen unsere Tessiner Wurzeln immer wieder neu vorstellen. Die meisten Tessiner Produzenten kennen wir persönlich und bürgen so für Originalität und Qualität!

Auf unserer Karte steht immer Alpkäse zur Auswahl, gut gereift und bereit zum Genuss. Versuchen Sie den auserlesenen «Robiei» aus dem Val Bavona oder den «Piora», den König der Tessiner Käse von der Alpe Piora, hoch über der Leventina, sowie von anderen Tessiner Alpen.




Geniessen Sie, was wir zusammen mit unserem Küchenchef Bassem Ayad immer wieder neu, voller Überzeugung und Begeisterung entdecken und zubereiten! Oder kaufen Sie die Spezialitäten gleich in unserem **«Bellini Negozio»**, dem Tessinerladen im Restaurant und geniessen die Spezialitäten zu Hause.

Cordialmente
Familie Pedrazzetti, Hoteliers
Bassem Ayad, Küchenchef & unser gesamtes Team

UNVERTRÄGLICHKEITEN & DEKLARATIONEN

Wir informieren Sie gerne über die allergenen Zutaten in unseren Gerichten. Unser glutenfreies Brot besteht aus Sauerteig, Maisstärke, Reismehl, Reisstärke und Wasser.

Bitte teilen Sie uns mit, dass Sie glutenfrei bestellen.

-  glutenfrei
-  vegetarisch
-  vegan

Eier und Frischfleisch aus CH-Produktion
Alle unsere Brotwaren kommen aus Luzern
Wild aus CH-Jagd
Schinken (CH), Fleisch (CH, F, ARG), Zander (CH)
Makrele (ATL), Lachs (NOR), Crevetten (VIET)

Alle Preise in CHF und inklusive MwSt.





I nostri produttori e i loro prodotti

FORMAGGIO TICINESE — TESSINER KÄSE

Formaggio dell'Alpe Piora lässt nicht nur Tessiner Herzen höherschlagen, er gilt als König der Tessiner Käse! Wir holen ihn jeweils im Herbst direkt aus dem Keller des Produzenten.

Formaggio dell'Alpe Robiei wird ganz hinten im Val Bavona hergestellt, einem langen Seitental des Maggiatals, wo die Alpe Robiei in die alpine Gebirgslandschaft eingebettet ist. Er besteht aus 1/3 Ziegenmilch und 2/3 Kuhmilch und besticht mit seiner Würzigkeit. Die Laibe holen wir jeweils im Oktober direkt beim Hersteller.

Zincarin della Valle di Muggio wird von Marialuce Valtulini in Morbio Superiore hergestellt. Der Kuhfrischkäse (Robiola) aus Rohmilch wird mit gebrochenem Pfeffer angereichert, zwei bis drei Monate gelagert und immer wieder mit Weisswein gewaschen. Eine wahre Delikatesse!

SALAMETTI — MORTADELLA LUGANIGHE — LUGANIGHETTE

Fleisch- und Wurstspezialitäten beziehen wir von der Familie Donato Mattioli in Lavorgo, einem Kleinmetzger und Meister seines Faches.

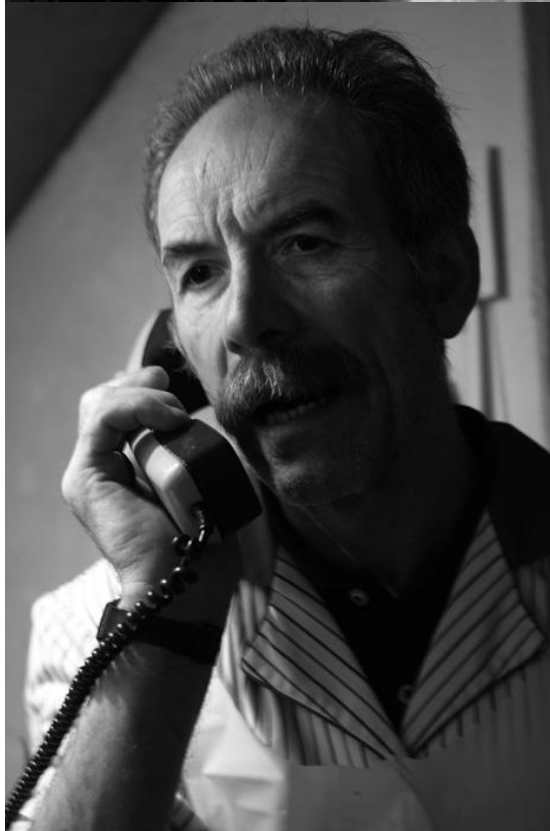
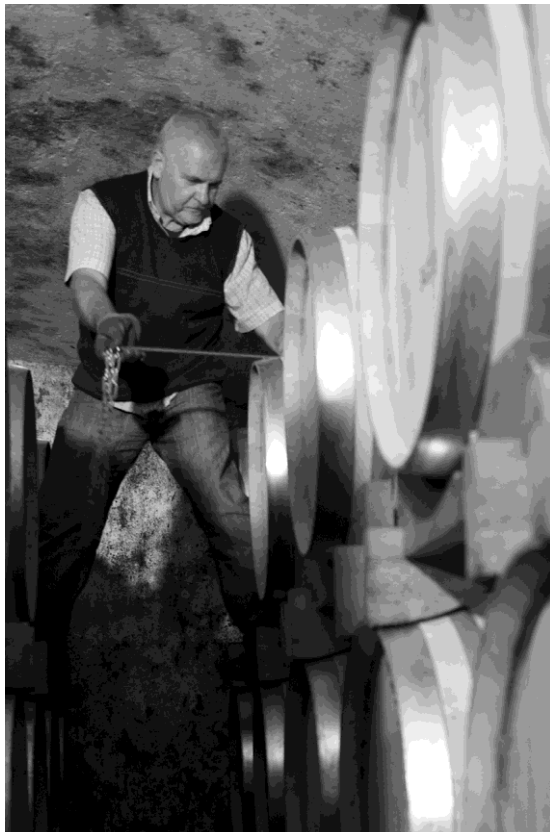
Mit viel Liebe verarbeitet er das Fleisch von Schweinen, Kühen, Geissen, Eseln und macht daraus besondere Spezialitäten wie «Salametto di capra oder asinello»!

Auch die Mortadella ist eine Tessiner Besonderheit und nicht zu verwechseln mit der Bologna oltre Gottardo als Mortadella bekannt!

FARINA BONA

«**Farina Bonà**», das Mehl aus geröstetem Mais, ist eine urtümliche Spezialität aus dem Valle Onsernone. Ilario Garbani hat diese Konservierungsart vor einigen Jahren vor dem Aussterben gerettet und stellt das Mehl heute als Kleinproduzent in traditioneller Methode her. Es erinnert im Geschmack an Popcorn und kann für verschiedenste Gerichte von Gnocchi bis Glacé verwendet werden.





I nostri produttori e i loro prodotti

UNSERE PRODUZENTEN, IHRE PRODUKTE UND UNSERE HERKUNFT

Ilario Garbani, Verscio — Produkte aus Farina Bona
Paolo Bassetti, Pianezzo — Farina di castagne, diverse Farine di mais
Ercole Pellanda, Intragna — Panettone, Colomba
Metzgerei Gabriel, Wolfenschiessen — Frischfleisch
Donato Mattioli, Lavorgo — Trockenfleisch und Wurstspezialitäten
Familie Lötscher, Pany — Gitziffleisch (Frühling)
Familie Achermann, Rotmoos — Dexter Rindfleisch
Tanya Giovanoli, Reichenau — Trockenfleischspezialitäten
Marialuce Valtulini, Morbio Superiore — Zincarlin
Boggiesi di Quinto — Formaggio dell'Alpe Piora
Giorgio Speziale, Bignasco — Formaggio dell'Alpe Robiei
Ari Lombardi — Formaggio dell'Alpe Fieudo, Manegorio, Pontino
Agroval SA, Airolo — Yogurt di montagna
Caseificio Ticino SA — Burrata, Ricotta, Mozzarella
Rolf Beeler — Käse und Sbrinz für Risotto
eigene Jagd im Tessin und Pilatus – Gams-, Hirsch- und Rehwildfleisch
Paul Forni, Claro — Paste Frolle
Terreni alla Maggia — Reis, Pasta, Senf und Honig
Sandro Vanini S.A. — Mostarda di frutta
Mundo AG — Früchte und Gemüse

FRANCA PEDRAZZETTI

Fotografin und Schwester von Alessandro Pedrazzetti, hat unsere Produzenten in aussagestarken Schwarz-Weissaufnahmen porträtiert. Der Zusammenhang besteht in der Herkunft unserer Familie, die aus dem Bellinzonese und Luzern stammt. Emigration und Rückkehr waren über alle Generationen Teil des Spannungsfeldes. Umso wertvollere Bedeutung haben «Erhalten» und «Schaffen» geschäftlicher und freundschaftlicher Beziehungen. Man wird sich bewusst, wie sie gegenseitiges Verstehen fördern und manchmal auftretende Melancholie zu überwinden helfen.

WIR LEBEN INTEGRATION — ZUSAMMENARBEIT MIT DER STIFTUNG LA CAPRIOLA

Gemeinsam mit der Stiftung La Capriola bilden wir Jugendliche mit Unterstützungsbedarf zu qualifizierten Berufsleuten aus. Vielleicht werden Sie heute von einem Lernenden von La Capriola betreut. Wir danken Ihnen herzlich, dass auch Sie diese jungen Persönlichkeiten auf ihrem Weg unterstützen.



Menu ticinese – Monti e Lago

PRIM PIATT

Burrata Ticinés sü ragù di tomatìs e fic

Burrata auf Ragout von Oliventomaten und Feigen
verfeinert mit Balsamicodressing und Vallemaggia Pfeffer

o / oder

Battuta da manz

Rindstatar mit Aiolicrème, garniert mit hausgemachtem
eingelegtem Essig-Gemüse, serviert mit Focaccia

SECUND PIATT

Velutina ai castegn e pastinaca cun spüma da vaniglia

Marroni-Pastinaken-Suppe mit Vanilleschaum
serviert mit Zincarlin-Focaccia

PIATT PRINCIPAL

Contorfilet da manz ai fer

Grilliertes Rindsentrecôte
serviert mit Safranrisotto und sautiertem Wintergemüse

o / oder

Filet da ippoglosso ai fer

Heilbuttfilet auf Safran-Blumenkohlcrème
mit Ragout von Zitruszucchetti an Tomatenschaum und Butterkartoffeln

FORMAC

Formac Ticines

verschiedene Tessiner Alp- und Frischkäse

DULZ

Vermicelli da castegn cun fic gelat

kleines Vermicelles mit Feigenconfit und Joghurt Glace

o / oder

Affogato al café

Vanilleglacé im Espresso mit Schlagrahm

ab 2 Personen

Menu pro Person ohne Getränke

CHF 98.–



stuzzichini – antipasti e zuppe

Burrata Ticinés sü ragù di tomatìs e fic   19.–

Burrata auf Ragout von Oliventomaten und Feigen
verfeinert mit Balsamicodressing und Vallemaggia Pfeffer
zusätzlich mit Tessiner Rohschinken

+7.–

Battuta da manz  28.–

Rindstatar mit Aiolicrème

kleine Portion 18.–

garniert mit hausgemachtem eingelegtem Essig-Gemüse
serviert mit Focaccia


Parfait da fünsch sü aranc   21.–

Hausgemachtes Pilzparfait auf sautierten Mischpilzen
verfeinert mit Alpenkräutern
auf Orangenfilets und gerösteten Pistazien

Insalata mista da verdüra freschca   14.–

all'oli extra vergine e balsamic

Gemischter Salat aus frischem Gemüse und Salaten

Insalata verda ai erbett freschc   10.–

con oli d'oliva extra vergine e balsamic

Grüne Salatblätter an frischen Kräutern

Velutina ai castegn e pastinaca cun spüma da vaniglia   16.–

Marroni-Pastinaken-Suppe mit Vanilleschaum
serviert mit Zincarlin-Focaccia

Züppa da pes al zafferan  26.–

Hausgemachte Fischsuppe mit Saffran

kleine Portion 16.–

frischem Koriander und Knoblauch - dazu knusprige Focaccia

pasta – risotti

Risott al Merlot cun per e Zincarlin dalla Val da Mücc   31.–

Sämig gerührtes Merlot-Carnarolirisotto
mit Birnen-Ragout und Zincarlin aus dem Muggio Tal

Tagliatelle ai perseghit e gamberi 36.–

Hausgemachte Tagliatelle

mit sautierten Eierschwämmli und Crevetten

an Weisswein-Sud, gehackte Kräuter und Knoblauch-Chiliöl

Raviö ripieni da castegn aromatisà alla canella  31.–

Hausgemachte Ravioli

gefüllt mit Marroni aromatisiert mit Zimt

auf Kürbisragout und Salbeibutter



carni – pesce

Unser Keramikugelgrill, Big GreenEgg, wird nur mit Holzkohle erhitzt. Der geschlossene Hitzekreislauf und die gleichmässige Wärmeabgabe der Keramikhülle trocknen das Fleisch nicht aus, es bleibt saftiger als von der herkömmlichen Grillplatte.

Contorfilet da manz ai fer Grilliertes Rindsentrecôte serviert mit Safranrisotto und sautiertem Wintergemüse	🌿	48.–
Saltimbocca da vedel Kalbs-Saltimbocca im Butter gebraten mit Jus serviert mit Heidelbeerrisotto und Wintergemüse	🌿	46.–
Anca d'agnell sousvide cun glace de viande Lammhuft Sousvide gegart mit Glace de viande serviert mit Rosmarinkartoffeln und Ratatouille	🌿	44.–
Guancie da vedel sü purée da zücca e patat Im eigenen Jus geschmorte Kalbsbäggli auf Kartoffel-Kürbis-Crème und sautierten Rüebl garniert mit eingelegten blauen Trauben	🌿	46.–
Petto d'anatra in bütter In Butter gebratene Entenbrust auf geschmortem Rotkraut und glasierten Marroni an Orangen-Thymian-Jus auf Kartoffel-Kürbis-Crème	🌿	44.–
Filet da ippoglosso ai fer Heilbuttfilet auf Safran-Blumenkohlcrème mit Ragout von Zitruszucchetti an Tomatenschaum und Butterkartoffeln	🌿	44.–

**In regelmässigen Abständen haben wir immer wieder frisches
Dexterfleisch der Familie Achermann aus dem Rotmoos im
Entlebuch.**

Fragen Sie nach, was wir täglich aktuell im Angebot haben.

Weitere Informationen gibt Ihnen sehr gerne unser Serviceteam.



dolci ticinesi

Tiramisù fai in cà	①	14.–
Hausgemachtes Orangentiramisù mit knusprigem Lotusboden		
Vermicelli da castegn cun fic gelat	①	14.–
Kleines Vermicelles mit Feigenconfit und Joghurt Glace		
Panna cotta al caramello e mirtilli	① ②	12.–
Caramel-Panna-Cotta mit Heidelbeeren garniert		

gelato

Gelat e sorbet Glacé / Sorbet pro Kugel	①	4.–
Vanille, Caramel, Erdbeere, Mocca, Pistache, Schokolade, Stracciatella, Haselnuss, Fior di Latte, Joghurt, Pflaume, Zitrone mit Rahm		+1.50
Gelat e sorbett fai in cà Glacé / Sorbet pro Kugel	①	6.–
hausgemacht – Farinabonà, Balsamico, Basilikum mit Rahm		+1.50

formaggio

*Wir haben immer eine spezielle Auswahl an Tessiner
Alp- und Bergkäsen, sowie eine Auswahl von Rolf Beeler!*

Formac dall' Alp Piora DOP (Val Piora – Leventina)	2024
Formac dall' Alp Robiei (Val Bavona – Valle Maggia)	2024
Formac dall' Alp Fieudo (Leventina – San Gottardo)	2024
Formac dall' Alp Prato (Leventina – Rodi Fiesio)	2024
Zincarlin da la Val da Mücc/ Rarität (Valle di Muggio) 2 Monate gereift	
Käse aus Rohmilch mit gebrochenem Pfeffer, gewaschen im Weisswein	
Tessiner Käsebrett, assortiert	① 19.–
hausgemachte Focaccia und Tessiner Feigensenf	



Le pizze

BELLINI ALLA FARINA BONÀ

*Der Teig wird mit einem Teil Farina Bonà Mehl,
geröstetem Maismehl, angereichert.
Dadurch erhält er eine leicht nussige Note.*

Mozzarella di bufala e basilico Tomatenconcassée, Büffelmozzarella, Basilikum und frische Tomaten	 	24.-
Giardinera Tomatenconcassée, Mozzarella, Antipastigemüse, Oregano	 	24.-
Calzone Tomatenconcassée, Mozzarella, Spinat Schinken und Ei		26.-
Bianca Mozzarella, Rucola, Kürbis, Kastanien und Cherry Tomaten	 	29.-
Mozzarella di bufala e lüganighetta Tomatenconcassée, Büffelmozzarella Luganighetta und Valle Maggia Pfeffer		32.-
Boscirö Tomatenconcassée, Burrata, Rohschinken Pilze und Valle Maggia Pfeffer		32.-
Alpi Ticinés Tomatenconcassée, verschiedene Tessiner Alpenkäse Basilikum und Valle Maggia Pfeffer	 	29.-
Montanara Tomatenconcassée, Mozzarella Ziger, Coppa und Thymian		29.-
Salmone Tomatenconcassée, Lachs, Mozzarella Kapern, Oliven und Valle Maggia Pfeffer		32.-

*Beim Teilen einer Pizza auf 2 Teller verrechnen wir zusätzlich CHF 9.-.
Alle unsere Pizzen können glutenfrei bestellt werden.*

