

La cucina alpina – ieri e oggi

STUZZICHINI – ANTIPASTI – ZUPPE

Piat nustran Ticinés servii cun mostarda da ficc		29.–
Variation von luftgetrockneten Spezialitäten aus dem Tessin, Bergell und Norditalien serviert mit Tessiner Feigensenf und ofenfrischer hausgemachter Focaccia	½	23.–
Antipast da verdüra Ticinés	vegi	19.–
Mit Tessiner Rohschinken	+	7.–
Grilliertes Gemüse vom Grill verfeinert mit Olivenöl und Aceto Balsamico serviert mit mariniertem Rucola und Piora Alpkäse		
Formac da caura cun ficc e proscüt crüd		21.–
Tessiner Geissenfrischkäse mit Portweinfeigen und Rohschinken garniert mit Basilikumcreme, serviert mit Rosmarin-Focaccia Cracker		
Insalada da carciöf cun acciuge e schigol		22.–
Lauwarmer Artischokensalat gewürzt mit Sardellenfilets und roter Zwiebel sowie Karpnercreme dazu geröstete Paperoni serviert mit Zitronen-Thymianglace		
Insalata mista da verdüra fresca all'oli extra vergine e balsamic	vegi	14.–
Gemischter Salat aus frischem Gemüse und Salaten		
Insalata verde ai erbett fresch con oli d'oliva extra vergine e balsamic	vegi	10.–
Grüne Salatblätter an frischen Kräutern		
Züppa freschga ai fragol e tomatìs		12.–
Erdbeer-Tomatenkaltschale mit frischem Basilikum und Zwiebel		
Minestron Ticinés «Bellini»		14.–
Minestrone Bellini mit frittierte Formagella im Bärlauch-Tempura dazu Focaccia Crostini mit Bärlauch-Creme		

PASTA E RISOTTI

Lasagne verd «Bellini» – la specialità da cà!		28.–
Spinat – Pastablätter mit Bolognese und Béchamelsauce gratiniert mit Grana Padano		
Risott all zafferan – Sämig gerührter mit Rolf Beelers Sbrinz verfeineter Carnaroli Safranrisotto mit sautierten Steinpilzen	vegi	31.–
o / oder		
mit der Tessiner Schweinswurst Luganighetta		30.–
o / oder		
mit Ciccoria Rossa, Baumnüssen und Gorgonzola		30.–
o / oder		
mit 3 Stück in Thymian marinierten Riesencrevetten		38.–
Malfatti al büter cun salvia e pign – specialità da cà!	vegi	28.–
<i>Unsere Spezialität seit 38 Jahren!</i>		
Tessiner Spinat – Ricotta – Gnocchi (mit Tessiner Ricotta hergestellt) an brauner Salbeibutter und gerösteten Pinienkernen		
o / oder		
Malfatti mit Luganighetta		31.–
Tagliatelle fai in cà cun porcini, tarfüffo e spinaz		28.–
Al dente gekochte Tagliatelle mit Steinpilzen, frischem Spinat, Pinienkernen und Trüffel dazu Grana Padano		

CARNI E PESCE

Unser Keramik-Kugelgrill wird nur mit Holzkohle erhitzt. Der geschlossene Hitzekreislauf und die gleichmässige Wärmeabgabe der Keramikhülle trocknen das Fleisch nicht aus, es bleibt saftiger als durch die herkömmliche Grillplatte.

Costin da cüin al rosmarin e panzetta	41.–
<i>Seit 38 Jahren servieren wir Costinis!</i>	
Knusprig grillierte Schweinsrippchen an Rosmarin, Speck & Zwiebel serviert mit sämig gerührtem Safranrisotto mit Rolf Beelers Sbrinz	
Lucio-perca ai fer cun polenta al strachin	39.–
Knusprig gebratenes Zanderfilet auf Belugalinsenragout dazu gebackene Gorgonzola-Polentaschnitte sowie Catalogna & Safranschaum	

DOLCI TICINESI

Tiramisù fai in cà cun fambros	13.–
Hausgemachtes Tiramisu mit Himbeeren	
Mousse da panna cun gelat da fambros e gel da café	14.–
Panna-Cotta mit Heidelbeerglacé und Espresso-Gel	
Affogato al café	8.–
Den muss man immer bekommen!	
Vanilleglace im Espresso mit Schlagrahm	

GELATO ARTIGIANALE

Die **Gelateria dell' Alpi** stellt Craft Gelato ohne künstliches Gedöns in Luzern her. Die Milch kommt vom IP Suisse Bauern um die Ecke. Diese kulinarische Besonderheit können Sie nun auch bei uns geniessen!

Gelat e sorbett fai in cà Glacé / Sorbet pro Kugel	6.–
Fior di Latte, Kaffee, Caramel Fleur de Sel, Stracciatella, Farina Bona (mit Rahm +1.50)	
Vegane Gelati:	
Schokolade mit Soja, Haselnuss mit Hafermilch	
Sorbetti (alle Vegan):	
Zitrone, Erdbeer, Basilikum	

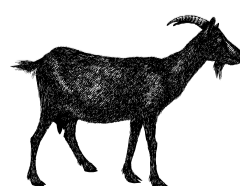
FORMAGGIO

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) 2021	
Formac dall' Alp Robiei (Val Bavona – Valle Maggia) 2020/21	
Zincarin da la Val da Mücc (Valle di Muggio)	
Tessiner Käsebrett assortiert	18.–
Rolf Beelers Käselektion assortiert	18.–
Dazu hausgemachte Rosmarin Focaccia und Tessiner Feigensenf	

Bitte fragen Sie unsere Mitarbeitende für Allergene.
Alle Preise in CHF inklusive 7.7% MwSt.

Wir verwenden Fisch, Eier und Frischfleisch aus Schweizer Produktion und Schweizer Jagd, zusätzlich bei Rind (CH), Parmaschinken (ITA), Schwein (CH), Zander (NA)



La cucina alpina – ieri e oggi

STUZZICHINI – ANTIPASTI – ZUPPE

Piat nustran Ticinés servii cun mostarda da ficc		29.-
Variation of air-dried specialties from Ticino and Northern Italy, served with Ticino fig mustard served with homemade, oven-fresh Focaccia	½	23.-
Antipast da verdüra Ticinés with Ticino cured ham	vegi +	19.- 7.-
Variation of grilled vegetables garnished with olive oil and balsamic vinegar, served with marinated rocket salad and Piora cheese		
Formac da caura cun ficc e proscüt crüd		21.-
Ticino goat cream-cheese with portwine figs and cured ham garnished with basil cream, served with rosemary focaccia crackers		
Insalada da carciöf cun acciuge e schigol		22.-
Tempered artichoke salad with roasted bell-pepper, seasoned with anchovy fillets, red onion and caper cream garnished with lemon-thyme ice-cream		
Insalata mista da verdüra fresca all'oli extra vergine e balsamic	vegi	14.-
Mixed salad made of fresh vegetables and lettuce		
Insalata verde ai erbett fresch con oli d'oliva extra vergine e balsamic	vegi	10.-
Green lettuce salad with fresh herbs		
Züppa freschga ai fragol e tomatiss		12.-
Cold strawberry-tomato soup with fresh basil & onions		
Minestron Ticinés «Bellini»		14.-
Minestrone Bellini with fried formagella, breaded in wild garlic tempura and focaccia crostini with wild garlic cream		

PASTA E RISOTTI

Lasagne verd «Bellini» – la specialità da cà!		28.-
Homemade lasagne with Béchamel and Bolognese broiled with Grana Padano		
Risott all zafferan – Creamy Carnaroli safran risotto		
Garnished with Rolf Beeler's Sbrinz with sauteed porcino mushrooms and	vegi	31.-
o / or		
with roasted pieces of Luganighetta pork sausage		30.-
o / or		
with Ciccoria Rossa, wallnuts and Gorgonzola		30.-
o / or		
with 3 jumbo prawns marinated with thyme		38.-
Malfatti al büter cun salvia e pign – specialità da cà!	vegi	28.-
<i>Our speciality for the past 38 years!</i>		
Homemade Ticino spinach-ricotta dumplings (gnocchi) over brown sage-butter and roasted pine nuts		
o / or		
Malfatti with Luganighetta		31.-
Tagliatelle fai in cà cun porcini, tarfüffo e spinaz		28.-
Al dente cooked pasta with porcini mushrooms, fresh spinach, pine nuts, truffle and Grana Padano		

CARNI E PESCE

Our ceramic bowl barbeque is heated only with charcoal. The closed heat circulation and the constant heat radiation from the ceramic shell does not dry out the meat during its roasting process and leaves it juicier than any other conventional barbeque.

Costin da cüin al rosmarin e panzetta	41.-
<i>We have been serving Costinini for 38 years!</i>	41.-
Crispy grilled pork ribs with rosemary, bacon & onions, served with creamy safran risotto and Rolf Beeler's Sbrinz	
Lucioperca ai fer cun polenta al strachin	39.-
Fried pikeperch fillet over a beluga lentil ragout served with baked gorgonzola-polenta, Catalonga garnished with saffron foam	

DOLCI TICINESI

Tiramisù fai in cà cun fambros	13.-
Homemade Tiramisu with raspberries	
Mousse da panna cun gelat da fambros e gel da café	14.-
Panna cotta with blueberry ice-cream and espresso jelly	
Affogato al café	8.-
<i>You must try this!</i>	
Vanilla ice cream in a shot of espresso with whipped cream	

GELATO ARTIGIANALE

The *Gelateria dell' Alpi* makes artissional gelato here in Lucerne without any artificial fuss. The milk comes from the IP Suisse farm from around the corner. Enjoy this culinary specialty with us!

Gelat e sorbett fai in cà	Ice-cream / sorbet per scoop	6.-
Fior di Latte, Mocca, Salted Caramel (with Fleur de Sel)		
Stracciatella, Farina Bona		
with whipped cream		1.50
Vegane Gelati:		
chocolate with soy, hazelnut with oat milk		

Sorbetti (alle Vegan):
Lemon, Strawberry, Basil

FORMAGGIO

We always have a special selection of Ticino alpine and mountain cheese!

Formac dall' Alp Piora DOP (Val Piora – Leventina) 2021	
Formac dall' Alp Robiei (Val Bavona – Valle Maggia) 2020/21	
Zincarin da la Val da Mücc (Valle di Muggio)	
Assorted plate of Ticino cheese	18.-
Rolf Beeler's cheese selection assorted	18.-
Served with homemade rosemary focaccia and Ticino fig mustard	

Please consult our team concerning allergies.
All prices in CHF including 7.7% VAT

We use fish, eggs and fresh meats from Swiss production and Swiss hunting, as well as beef (CH), pork (CH), Parma ham (ITA), pike perch (NA)

