

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.

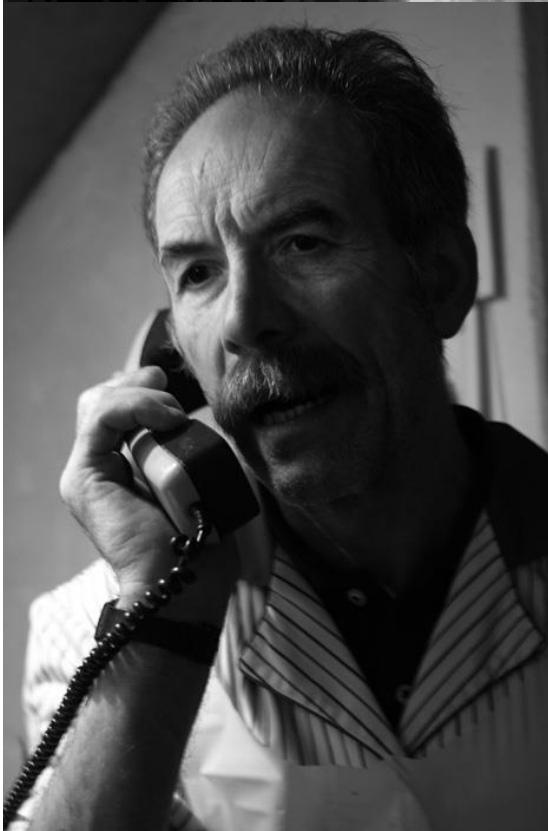
Mit viel Liebe verarbeitet er das Fleisch von Schweinen, Kühen, Geissen, Eseln und macht daraus besondere Spezialitäten wie «Salametto di capra oder asinello»!

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 – Gems-, 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

Burratina sü mousse da melanzane e tahin

Tessiner Burratina auf Auberginen-Tahin Mousse
mit Granatapfel, gerösteten Pistazien und Olivenöl
hausgemachte Focaccia

o / oder

Furmagin da caura caramelizà cun tartüffo

gratinierter Geissfrischkäse mit Trüffelhonig
auf marinierten Kapija-Peperoni und grüner Apfelcreme
frische Kräuter und hausgemachte Focaccia

SECUND PIATT

Velutina da zücca Hokkaido e olivello spinoso

Hokkaido Kürbis-Sanddorn Creme mit Muskatschaum
und Luganighettaragout

PIATT PRINCIPAL

Cotrofilet da manz ai fer

grilliertes Entrecôte auf hausgemachtem Ratatouille
und sämig gerührtem Safranrisotto

o / oder

Filet da lucio perca

gebratenes Zanderfilet auf Senf-Safran Rahmsauce
glasiertes Apfel-Baumnuss Ragout und Kartoffelperlen

FORMAC

Formac Ticines

verschiedene Tessiner Alp- und Frischkäse

DULZ

Tiramisù ai pistacchi

Pistazien-Tiramisù auf geröstetem Konafah
und karamellisierten Marroni

o / oder

Affogato al café

Vanilleglacé im Espresso mit Schlagrahm

ab 2 Personen

Menu pro Person ohne Getränke

CHF 98.-



stuzzichini – antipasti e zuppe

Burratina sü mousse da melanzane e tahin	🌾 🌿	26.–
Tessiner Burratina auf Auberginen-Tahin Mousse mit Granatapfel, gerösteten Pistazien und Olivenöl hausgemachte Focaccia		
zusätzlich mit Tessiner Rohschinken		+7.–
Tatara da scombro affumicato	🌾	26.–
Tatar von der geräucherten Makrele mit Pastinakencreme und eingelegten roten Randen Alpenkräuter und hausgemachte Focaccia		
Insalata mista da verdüra freschg all’oli extra vergine e balsamic	🌾 🌿	14.–
gemischter Salat aus frischem Gemüse und Salaten		
Insalata verda ai erbett freschg con oli d’oliva extra vergine e balsamic	🌾 🌿	10.–
grüne Salatblätter an frischen Kräutern		
Formentino cun lüganighetta e fic	🌾	24.–
Nüsslisalat mit gebratener Luganighetta und Feigenschnitze		
Velutina da zücca Hokkaido e olivello spinoso	🌾	16.–
Hokkaido Kürbis-Sanddorn Cremesuppe mit Muskatschaum und Luganighettaragout		





pasta – risotti

Risott ai per e strachin cun nus	🌾 🌿	33.–
sämig gerührtes Carnarolirisotto mit Birnenstückli Blu Ticino Käse und Baumnüssen		
Tagliatelle fai in cà cun gamberi e finöc		36.–
hausgemachte Tagliatelle mit Crevetten an Fenchel-Safran-Limetten Sud gehackte Kräuter und Olivenöl		
Raviö ripien cun fünsch cun per	🌿	36.–
hausgemachte Ravioli gefüllt mit Waldpilzen und Thymian glasierte Birnen und Milchschaum		



carni – pesce

Unser Keramikkugelgrill, 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.

Cotrofilet da manz ai fer Grilliertes Entrecôte auf hausgemachtem Ratatouille und sämig gerührtem Safranrisotto		48.-
Guancie da vedel glasà cun polenta glasierte Kalbsbäggli auf Winterspinat Preiselbeersauce und Tessiner Polenta		48.-
Polpettine dalla Nonna cun risot val Onsernone grillierte Hacktätschli vom Dexter Rind auf Humus-Kümmel Pürée, glasierte Marroni und Heidelbeerrisotto		44.-
Petto d'anatra ai aranz sautierte Entenbrust auf Zimt-Rotkraut mit Süsskartoffelpüree und Orangensauce		46.-
Filet da lucio perca gebratenes Zanderfilet auf Senf-Safran Rahmsauce glasiertes Apfel-Baumnuß Ragout und Kartoffelperlen		44.-

Ab Mitte Dezember haben wir wieder frisches Dexterfleisch von der Familie Achermann aus dem Entlebuch bekommen. Fragen Sie nach, was wir aktuell im Angebot haben.

**Fragen Sie auch immer nach unseren Tagesspezialitäten.
Je nach Jagderfolg haben wir noch Wild im Angebot.
Das Wildfleisch kommt aus eigener Jagd.**

**Weitere Informationen gibt Ihnen sehr gerne unser
Restaurantleiter.**



dolci ticinesi

Tiramisù ai pistacchi		14.-
Pistazien-Tiramisù auf geröstetem Konafah und karamellisierten Marroni		
Tartetatin di fic cun gelat alla cannella		14.-
Tarte Tatin von roten Feigen mit einer Kugel Zimtglacé		
Mousse da mascarpa e cannella sü ragù da prügna	Ⓢ	14.-
Mascarpone-Zimt mousse auf karamellisiertem Zwetschgenragout		

gelato

Gelat e sorbet Glacé / Sorbet pro Kugel	Ⓢ	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 hausgemacht – Farina Bona, Balsamico, Basilikum mit Rahm	Ⓢ	6.-
		+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 Fiesso)		2024
Zincarlin da la Val da Mücc (Valle di Muggio)		2 Monate
Käse aus Rohmilch mit gebrochenem Pfeffer		
Tessiner Käsebrett, assortiert	Ⓢ	18.-
Rolf Beeler's Käselektion	Ⓢ	18.-
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, Gorgonzola und Spinat	🌾 🌿	29.-
Mozzarella di bufala e lüganighetta Tomatenconcassée, Büffelmozzarella, Luganighetta und Valle Maggia Pfeffer	🌾	32.-
Boscirö Tomatenconcassée, Burrata, Rohschinken Feigen und Valle Maggia Pfeffer	🌾	32.-
Alpi Ticines 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.-

