

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 und (D), Fasan (FR)
Schinken (CH), Fleisch (CH, F, ARG), Seeteufel (ATL)
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.

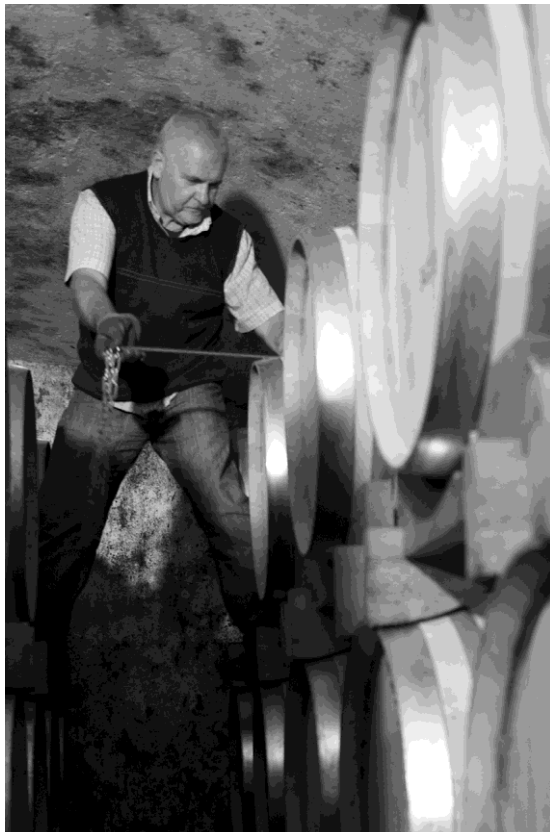
Mit viel Liebe verarbeitet er das Fleisch von Schweinen, Kühen, Geissen, Eseln und macht daraus besondere Spezialitäten wie «Salametto di capra oder asinello»!

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

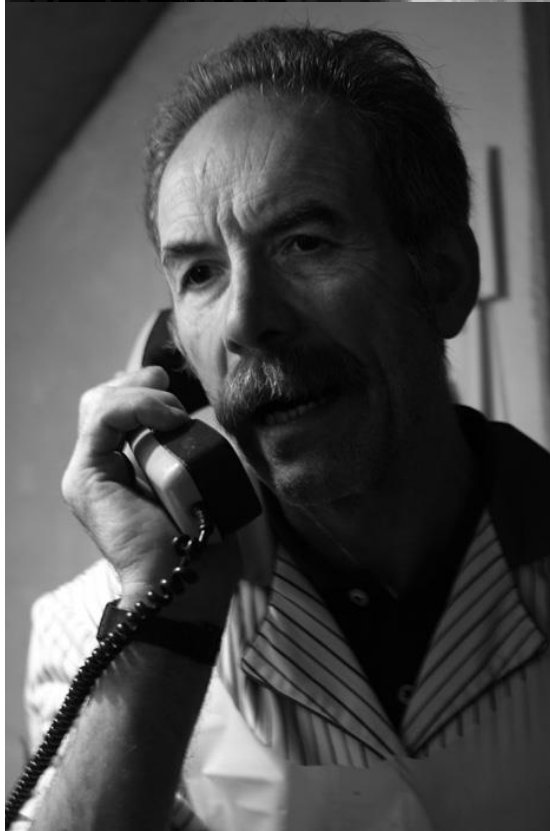
FARINA BONA

«**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.





IN QUESTO
NEGOZIO TROVATE
PRINCIPALMENTE
CARNE PROVENIENTE
da ALLEVAMENTI della
REGIONE e SALUMI
TIPICI TICINESI di
PROPRIA PRODUZIONE



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

Furmentin cun prün e strachin

Nüsslisalat mit hausgemachtem Dressing
serviert mit Gorgonzola, caramellisiertem Zwetschenragout
verfeinert mit Brot-Croûtons

o / oder

Carpaccio da cervo "Leventina" cun strachin

Dünn aufgeschnittenes Hirschcarpaccio mit Gorgonzola
serviert mit getrockneten Tomaten, caramellisierten Quitten
und gerösteten Baumüssen

SECUND PIATT

Velutina da zücca e zenzero cun ragù da lüganighetta

Hokkaido Kürbis-Ingwer-Suppe
mit Kokosmilch und gebratener Luganighetta-Stracciatella

PIATT PRINCIPAL

Scaloppina da cavriö cun perseghit e tagliatelle "Moröbbia"

In Butter zart gebratenes Rehschnitzel
mit Eierschwämmli-Ragout, Schwarzwurzelgemüse
und hausgemachten Tagliatelle

o / oder

Filet di lotta dal mar cun risot

Grilliertes Seeteufel-Filet auf Risotto mit fermentiertem Knoblauch
und gebratenen Limetten-Zucchetti

FORMAC

Formac Ticines

verschiedene Tessiner Alp- und Frischkäse

DULZ

Vermicelli da castegn cun gelat alla vaniglia

Feines Vermicelles mit Vanille Glace

o / oder

Affogato al café

Vanilleglacé im Espresso mit Schlagrahm

ab 2 Personen

Menu pro Person ohne Getränke

CHF 107.–



stuzzichini – antipasti e zuppe

- Burrata sü ragù da zücca e prün**   **24.–**
Tessiner Burrata auf caramellisiertem Kürbis-Zwetschgen-Ragout
mit Alpenkräuter, gerösteten Pistazien und Vinaigrette
zusätzlich mit Tessiner Rohschinken **+7.–**
- Carpaccio da cervo "Leventina" cun strachin**  **28.–**
Dünn aufgeschnittenes Hirschcarpaccio mit Gorgonzola
serviert mit getrockneten Tomaten, caramellisierten Quitten
und gerösteten Baumüssen
- Furmentin cun prün e strachin**  **18.–**
Nüsslisalat mit hausgemachtem Dressing
serviert mit Gorgonzola, caramellisiertem Zwetschenragout
verfeinert mit Brot-Croûtons
- o / oder**
Lüganighetta - Sautierte Luganighetta, Speck und Croûtons **24.–**
- Insalata mista da verdüra freschca**   **14.–**
all'oli extra vergine e balsamic
Gemischter Salat aus frischem Gemüse und Salaten
- Insalata verda ai erbett freschc**   **11.–**
con oli d'oliva extra vergine e balsamic
Grüne Salatblätter an frischen Kräutern
- Velutina da zücca e zenzero cun ragù da lüganighetta**  **16.–**
Hokkaido Kürbis-Ingwer-Suppe
mit Kokosmilch und gebratener Luganighetta-Stracciatella
- Züppa da pes al zafferan**  **26.–**
Hausgemachte Fischsuppe mit Safran **kleine Portion 16.–**
frischem Koriander und Knoblauch - dazu knusprige Focaccia

pasta – risotti

- Risott al zafferan alla zücca e stracciatella**   **36.–**
Sämig gerührtes Safran-Carnarolirisotto
mit Kürbis-Ragout und Stracciatella von Burrata
verfeinert mit Valle Maggia Pfeffer
- Tagliatelle al vin bianc e gamberi** **37.–**
Hausgemachte Tagliatelle mit gebratenen Riesencrevetten
Kürbis-Ragout an Knoblauch-Weisswein-Sud und frischen Kräutern
- Raviö ripien al cavriö e fic cun perseghit** **37.–**
Hausgemachte Ravioli gefüllt mit Reh und Feigen
mit gebratenen Eierschwämmli und caramellisierten Quitten



carni – pesce

Unser Keramik-Kugelgrill, Big Green Egg, wird nur mit Holzkohle erhitzt. Der geschlossene Hitze-Kreislauf und die gleichmässige Wärmeabgabe der Keramikhülle trocknen das Fleisch nicht aus, es bleibt saftiger als von der herkömmlichen Grillplatte.

- Contorfilet da manz Dexter ai fer**  **49.–**
Grilliertes Rindsentrecôte vom Dexter-Rind von der Alp Rohr
mit hausgemachter Kräuterbutter
serviert mit Herbstgemüse und Safranrisotto
- Polpettine da cervo alla "Centvai"**  **48.–**
Grillierte Hirsch-Hacktätschli an feinstem Kalbsjus
auf sämiger Kürbis-Hummus-Crème
mit gebratenen Butter-Kartoffeln
- Scaloppina da cavriö cun perseghit e tagliatelle "Moröbbia"** **52.–**
In Butter zart gebratenes Rehschnitzel
mit Eierschwämmli-Ragout, Schwarzwurzelgemüse
und hausgemachten Tagliatelle
- Ragù da cervo e cavoli ros "Tremorgio" al Merlot** **47.–**
In Merlot geschmortes Hirschragout mit Zimt-Rotkraut
serviert mit hausgemachten Spätzli
- Petto da fagian ai marron "Gesero"**  **44.–**
Im Olivenöl gebratene Fasanenbrust
mit Marroni – Kartoffelstock und sautiertem Herbstgemüse
- Filet di lotta dal mar cun risot**  **48.–**
Grilliertes Seeteufel-Filet auf Risotto mit fermentiertem Knoblauch
und gebratenen Limetten-Zucchetti

**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.

**Alle Wildgerichte servieren wir mit Herbstgarnitur
und caramellisierten Marroni.**

**Fragen Sie auch immer nach unseren Tagesspezialitäten.
Je nach Jagderfolg haben wir auch Rücken (ab 2 Personen),
Schnitzel oder andere Spezialitäten von Gemse und Reh im
Angebot. Das Wildfleisch kommt aus eigener Jagd.**

Weitere Informationen gibt Ihnen sehr gerne unser Serviceteam.



dolci ticinesi

Crostata da zücca	①	18.–
Kardamom-Philadelphia Kürbis-Cheesecake auf knusprigem Lotusboden, serviert mit Caramel Glace		
Semifreddo alla canella e cioccolato	①	18.–
Zimt-Parfait umhüllt mit Zartbitter Schokolade auf caramellisiertem Zwetschgen Kompott		
Vermicelli da castegn cun gelat alla vaniglia	①	16.–
Feines Vermicelles mit Vanille Glace		

gelato

Gelat e sorbet Glacé / Sorbet pro Kugel	①	4.50
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)	2025
Formac dall' Alp Robiei (Val Bavona – Valle Maggia)	2025
Formac dall' Alp Fieudo (Leventina – San Gottardo)	2025
Formac dall' Alp Prato (Leventina – Rodi Fiesio)	2025
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	 	25.–
Giardinera Tomatenconcassée, Mozzarella, Antipastigemüse, Oregano	 	25.–
Calzone Tomatenconcassée, Mozzarella, Spinat Schinken und Ei		27.–
Bianca Mozzarella, Rucola, Steinpilze und Marroni	 	31.–
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.–.
Jede Pizza kann auch glutenfrei bestellt werden.*

