

kulinarische reise durch die schweiz

viaggio culinario attraverso la svizzera

Wir möchten mit unserer kulinarischen Reise durch die Schweiz einen bleibenden Eindruck bei Ihnen hinterlassen.

Nach der gemeinsamen Reise ins Appenzell 2024 lassen Sie uns gemeinsam das schöne Tessin bestaunen und geniessen das regionale und saisonale Angebot mit Spezialitäten aus diesem Kanton.



Wir freuen uns darauf, Sie mit unseren sommerlichen Köstlichkeiten und den dazu passenden Weinen verwöhnen zu dürfen.

Haben Sie eine entspannte und genussvolle Zeit bei uns im iheimisch und wenn es Ihnen gefallen hat, dann „tornate“!

ÜBERS TESSIN – Was Sie vielleicht noch nicht wissen

Das **TESSIN** ist die Sonnenstube der Schweiz. Wunderschöne Landschaften, Berge, Palmen, Seen und viele charmante Städte und Dörfer: Der südlichste Kanton der Schweiz ist nicht umsonst eines der beliebtesten Ferien- und Ausflugsziele gerade auch aufgrund des milden Klimas und des mediterranen Ambientes.

GESCHICHTLICHES

Im Mittelalter wurde das Gebiet von den Herzögen von Mailand beherrscht. Tessin wurde 1803 durch die Mediationsakte von Napoléon Bonaparte in die Eidgenossenschaft aufgenommen und kämpfte um seine Unabhängigkeit, bevor es auf einzigartige Weise in die moderne Schweiz integriert wurde.

DAS TESSIN ENTDECKEN

Die Städte Bellinzona, Locarno oder Lugano bringen Dir das einzigartige Tessiner Flair aus Sehenswürdigkeiten, Natur und viel Italianità näher. Ebenso Orte wie Ascona oder die nahe gelegenen Brissago-Inseln mit ihrem Botanischen Garten. Gandria oder Morcote am Ufer des Luganersees, wissen mit ihrer Idylle und ihrem Charme zu verzaubern.

DIE TÄLER DES TESSINS

Neben Sonne und mediterranem Lebensgefühl ist das Tessin bekannt für seine Täler. Das malerische Verzascatal mit der weltberühmten römischen Brücke, Ponte dei Salti lädt zum Verweilen ein. Bestaunen kannst Du hier auch den Verzasca-Staudamm, bekannt aus dem James-Bond-Film «GoldenEye». Das Maggiatal bietet Dir zahlreiche Wanderwege, vorbei an kleinen, authentischen Tessiner Dörfern. Das Bleniotal ist beliebt für Velotouren und seine lokalen Spezialitäten.

SPRACHE

Im Tessin wird Italienisch und Lombardisch (Ticinese im Sopraceneri und Comasco-Lecchese im Sottoceneri) gesprochen. In der Gemeinde Bosco/Gurin ist Deutsch (Walserdeutsch) die altherkommene Sprache.

Das Tessin ist – neben Graubünden – einer der beiden Schweizer Kantone mit Italienisch als Amtssprache.

TRADITION UND BRAUCHTUM

Im Tessin gibt es eine jahrhundertelange Tradition und viel Brauchtum. Es werden zahlreiche Volksfeste gefeiert, die tief in der Kultur verwurzelt sind. Fasnacht, Erntedankfest und verschiedene Prozessionen und Volksfeste zu Ehren verschiedener Schutzheiliger. Viele Bräuche werden über Generationen weitergegeben und sind in der Landschaft und Architektur des Tessins sichtbar. Diese Traditionen machen das Tessin zu einem einzigartigen kulturellen Erlebnis.

HÄTTEN SIE GEWUSST WAS ES HEISST?

È bello avervi qui
Potrei avere un bicchiere di vino per favore?
Godetevi il tempo nel iheimisch
È stato delizioso
Torniamo volentieri
Ci porta il conto per favore
Grazie mille

Schön, dass Ihr da seid
Dürfte ich bitte noch ein Glas Wein haben?
Geniesse die Zeit im iheimisch
Es hat uns sehr gut geschmeckt
Wir kommen wieder
Bringen Sie mir bitte die Rechnung
Dankeschön

GETRÄNKE – APERITIVO FATTO IN CASA

ERFRISCHENDE SOMMERLIMONADE HAUSGEMACHT alkoholfrei Zitronen Thymian Soda	5dl	6.50
GAZOSA LA FIORENTINA in der Bügelflasche Mandarine oder Heidelbeer	35cl	6.00
DAMIAN'S HAUSGEMACHTER RATAFIA Nusslikör – grüne Nüsse eingelegt in Grappa	5cl	4.00

tessiner grotto-feeling im iheimisch

KALTE VORSPEISEN – ANTIPASTI

KNUSPRIGES MAGGIABROT 		16.50
Marinierte Ramati Tomaten Basilikum Knoblauch Hauchdünner Coppa Valle Maggia Pfeffer		

AUS DEM SUPPENTOPF – ZUPPA

WEISSE MARRONI-SAUVIGNON BLANC SÜPPLI		13.50
Weizenperlen Tessiner Trockenwurst		

FLEISCH – CARNE

OSSOBUCO TICINESE 		41.50
Kräftige Merlot-Sauce Polenta Rosso Gebratene Rübliwürfel Gremolata		
MISTKRATZERLI AUS DEM OFEN  		36.50
Frischer Rosmarin Steinpilzrisotto Parmesanspäne		

VEGI – VEGETARIANO

HAUSGEMACHTE PARMIGIANA DI MELANZANE		29.50
Confierte Cherrytomaten Basilikumblatt		

DESSERT – PASTICCERIA

SÜSSE REISE DURCH DIE TESSINER TÄLER		14.50
Halbgefrorenes Farina Bóna mit Popkorn Hausgemachte Torta di pane mit Grappa und Pinienkerne Kastanienhonig		
GELATO ALLA TICINESE 		13.50
Zitronensorbet Limoncello Blaubeerkompott Amarettikusper Schlagrahm		

   Diese Gerichte können gluten- und/oder laktosefrei oder vegan bestellt werden.
Bei Fragen zu Allergenen können Sie sich jederzeit an unsere ServicemitarbeiterInnen wenden.