

Hotel Rössli, Arth Tessiner-Wochen

Antipasti – Vorspeisen

<i>Affettato misto delle Valli-ticinesi</i> <i>Getrocknetes Fleisch und Wurstwaren aus</i> <i>Tessiner-tälern</i>	<i>Vorspeise</i> <i>Fr. 12.50</i>	<i>Fr. 19.50</i>
<i>Salametto nostrano con solto aceti</i> <i>Salametti aus dem Versascatal mit essiggemüse</i>		<i>Fr. 8.50</i>
<i>Formaggino „Caprino Capra“</i> <i>Frisches Ziegenkäselein mit Nostranoessig</i>		<i>Fr. 8.50</i>

Minestre - Suppen

<i>Minestrone alla nonna Maria</i> <i>Frischgemüsesuppe nach Grossmutter Maria,</i>		<i>Fr. 8.50</i>
<i>Minestra velutata di Zuccha</i> <i>Kürbissuppe</i>		<i>Fr. 8.00</i>

Insalata - Salat

<i>Insalata di foglie stagionali</i> <i>Saisonaler Blattsalat</i>		<i>Fr. 6.50</i>
<i>Insalata mista della stagione</i> <i>Gemischter Salat</i>		<i>Fr. 8.00</i>
<i>Insalata di Formentino con uovo tritato</i> <i>Knackiger Nüsslisalat mit gehacktem Ei</i>		<i>Fr. 6.50</i>

Risotto

<i>Risotto ai Funghi porcini</i> <i>Steinpilzrisotto</i>	<i>Vorspeise</i> <i>Fr. 19.50</i>	<i>Fr. 24.50</i>
<i>Risotto con lumache al Basilico</i> <i>Safranrisotto mit Basilikum Schnecken</i>		<i>Fr. 23.50</i>

Pasta – Teigwaren

<i>Spaghettoni del „Frate“</i> <i>Mit Tomatten, Basilikum, Peperoncino</i> <i>und Zigerkäse</i>	<i>Vorspeise</i> <i>Fr. 12.50</i>	<i>Fr. 17.50</i>
<i>Spaghettoni al Sugo</i> <i>mit Tomatensauce</i>	<i>Fr. 11.50</i>	<i>Fr. 16.50</i>
<i>Lasagne casalinghe al forno</i> <i>mit Fleischragout und Käsebechamel,</i> <i>überbacken mit Parmesan</i>	<i>Fr. 14.50</i>	<i>Fr. 19.50</i>
<i>Lasagne casalinghe con verdure</i> <i>mit verschiedene Frischgemüsen</i> <i>und Käsebechamel</i>	<i>Fr. 14.50</i>	<i>Fr. 19.50</i>
<i>Gnöcch al stracchin</i> <i>Kartofel-Gnocchi an Gorgonzola sauce</i>	<i>Fr. 14.50</i>	<i>Fr. 19.50</i>

Pesce - Fisch

<i>Pesce Persico alla Brusinese</i> <i>Eglifilets im Butter gebraten, mit Mandelfilets</i> <i>und frischem Salbei, dazu Salzkartoffeln</i>		<i>Fr. 33.00</i>
<i>Filetti di Lucio-Percha al burro</i> <i>con capern, limone e pomodorini</i> <i>Zanderfilets im Butter gebraten mit Kapern,</i> <i>Zitrone und mini Tomaten</i>		<i>Fr. 28.50</i>

Platti di carne - Fleischgerichte

Brasato di Bue al Merlot e Funghi con Polenta
Rindsschmorbraten in Merlotsauce mit Pilzen
dazu Polenta *Fr. 29.50*

Osso-Bucco alla Gremolata con Risotto
Kalbshaxe nach Gremolata, mit Safranrisotto *Fr. 32.-*

Coscia di Coniglio alla Mergoscina con Polenta
Kaninchenkeule in frischkräuter-Rotweinsauce
dazu Polenta *Fr. 24.50*

Filetto di Puledro con Verdure e Risotto
Fohlenfilet mit Gemüsebouquet und Risotto *Fr. 35.50*

Rognoni de Vitello, trifolati con erbe freche
e funghi, con Polenta
Kalbsnierli mit frischen Kräutern und Pilzen
dazu Polenta *Fr. 28.50*

Trippa del nonno „Peppo“
Grossvater Peppos Kuttel-eintopf mit
Frischgemüsen, Pilzen, Frischen Kräutern
Und Salzkartoffeln *Fr. 19.50*

Luganighe lesse con Risotto
Tessiner-Würste aus dem Sud mit Risotto *Fr. 18.50*

Bon Appetito! en Guete!