

# Benvenuti a tavola!

*In unserem Restaurant bieten wir insbesondere köstliche Tessiner Spezialitäten, welche die heimische Küche und die regionalen Produkte bereichern.*

*Unsere Gerichte sind ausschliesslich hausgemacht, auch in Zusammenarbeit mit lokalen Handwerkern, nach authentischen Rezepten mit ausgewählten Produkten von hoher Qualität und idealerweise "Null Km" zugunsten der ökologischen Nachhaltigkeit und der lokalen Wirtschaft.*

*Haben Sie besondere Wünsche, Fragen oder Verständigungsprobleme?  
Wenden Sie sich bitte an  
das Servicepersonal.*

*Unser Ziel und grösste Freude ist es Ihr Vertrauen zu gewinnen und Ihre Erwartungen zu übertreffen.*

# Buon appetito!



Warme Küche von Dienstag bis Samstag  
11:30 - 13:30  
18:00 - 21:30

Allergene		Antipasti	Fr.
118112	vegan	<b>Trilogia di Bruschette</b> Geröstetes Vallemaggia-Brot mit Olivenöl Extravergine garniert mit: Datteltomaten - Knoblauch - Basilikum Artischocken-Crème - Taggiasca-Oliven Bio-Cashewkerne-Crème - Kräutern - Rucola - Baumnüsse	drei Stk. 14.- sechs Stk. 24.-

119	vegan	<b>Crostini di polenta ai funghi bio</b> Gebratene Tessiner Bio-Polenta aus Pianezzo - Olivenöl Extravergine Gebratene Bio-Pilze mit gehackter Petersilie	drei Stk. 15.- sechs Stk. 25.-
-----	-------	---	-----------------------------------

11719112		<b>Polpette di carne al sugo</b> Hausgemachte Tessiner «Hackfleischtätschli» Schweinefleisch - Rindsfleisch - Kalbsfleisch - Tomatensauce - Basilikum serviert mit geröstetem Vallemaggia Brot	drei Stk. 15.- sechs Stk. 25.-
----------	--	---	-----------------------------------

1131719112		<b>Zuppa di cipolle in crosta (+ 12 min.)</b> Zwiebelsuppe mit Teighaube Zwiebeln - Tropea-Zwiebeln - Frühlingzwiebeln - Bio-Gemüsebouillon Weiss gekelterter Tessiner Merlot DOC - frische Bio-Kräuter aus Avegno Blätterteighaube - Grana Padano DOP - Zwiebelsprossen	piccola porzione 12.50 14.50
------------	--	--	---------------------------------

117112		<b>Prosciutto crudo Pioradoro e formaggio d'alpe ticinese DOP</b> Rohschinken Pioradoro 16 Monate gereift Natürlich verfeinert auf 1964 Metern auf der Alpe Piora Garnitur: Tessiner Alpkäse DOP (Bosco Gurin) Taggiasche-Oliven	kleine Portion 21.- 29.-
--------	--	--	-----------------------------

## Insalate di stagione

	vegan	<b>Insalata mista</b> Gemischter Blattsalat - Spinatsprossen - Datteltomaten - Gurken - Mais - Peperoni Radieschen - Karottenblümchen - Zwiebelsprossen - frische Bio-Kräuter Mit gekochtem Bio-Ei (CH)	12.50 + 3.-
317		<b>Insalata Cesare all'Isolino</b> Grosser gemischter Blattsalat - Datteltomaten - Gurken - Mais - Peperoni Radieschen - Karottenblumen - Sprossen - frische Kräuter geschnetzelte Pouletbrust (CH) - gekochtes Bio-Ei (CH) Splitter von Tessiner Alpkäse DOP (Bosco Gurin)	29.-
8		Auf Wunsch servieren wir auch ein glutenfreies Brötchen	+ 2.-

## Hausgemachte Saucen

10112	vegan	<b>italienisches Dressing</b> Olivenöl Extravergine - Bio-Balsamicoessig - Rotweinessig - Senf	
317110112		<b>Bio-Joghurt Dressing</b> French Dressing - Bio-Yogurt	
118		Alle Salate werden mit gerösteten Brotwürfeln und Bio-Körnern separat serviert	

Allergene	<h1>Primi</h1>	Fr.
11317	<b>Spaghetti alla Carbonara</b> Spaghetti - Tessiner Speck - Schweizer Eigelb Grana Padano DOP - schwarzer Vallemaggia-Pfeffer	kleine Portion 21.- 24.-
11317	<b>Cappellacci al burro e salvia bio</b> Frische runde Ravioli - Ricotta und Spinatfüllung gebratene Bio-Salbei aus Avegno - Alpenbutter (Bosco Gurin)	kleine Portion 21.- 25.-
114	<b>Paccheri mit Lachs aus Lostallo</b> Grosse Magronen - Alpines Lachstartare - Zucchinicrème Limette - Bio Olivenöl Extravergine - frische Kräuter	kleine Portion 23.- 27.-

11317	<b>Lasagna verde al ragù della casa (+ 15 min.)</b>	kleine Portion 23.-
9112	Hausgemachte grüne Lasagne - Fleischragout (Schwein und Rindfleisch) Bechamellesauce - Grana Padano DOP	27.-

1131719112	<b>Risotto «Acquerello» ai funghi bio trifolati e formaggio d'alpe ticinese DOP</b> Risotto Carnaroli "Acquerello" - frische, gebratene Bio-Pilze - getrocknete Steinpilze Weiss gekelterter Tessiner Merlot DOC - Bio-Gemüsebouillon Alpenbutter (Bosco Gurin) - Tessiner Alpkäse DOP (Bosco Gurin)	kleine Portion 25.- 29.-
------------	---	-----------------------------

## Specialità al tartufo stagionale

11317	<b>Tagliolini freschi al tartufo nero</b> Frische schmale Bandnudeln - hausgemachte Trüffelbutter 1g / 2 g frischer schwarzer Trüffel am Tisch gehobelt	kleine Portion 29.- 37.-
-------	---	-----------------------------

1131719112	<b>Scaloppine di vitello al tartufo nero con risotto al formaggio d'alpe ticinese DOP</b> 120 g / 160 g Kalbsfleisch - hausgemachte Trüffel-Buttersauce 1 g / 2 g frischer, schwarzer Sommertrüffel am Tisch gehobelt «Acquerello» - Risotto verfeinert mit Tessiner Alpkäse DOP (Bosco Gurin)	kleine Portion 45.- 52.-
------------	---	-----------------------------

117112	<b>Medaglioni di filetto di manzo al tartufo nero con tagliolini freschi</b> 120 g~ / 200 g~ Schweizer Rindsfiletmedaillons Hausgemachte saisonale Trüffel-Buttersauce 1 g / 2 g frischer, schwarzer, saisonaler Trüffel am Tisch gehobelt Frische schmale Bandnudeln verfeinert mit Butter Mit extra schwarzer, saisonaler Trüffel am Tisch gehobelt	kleine Portion 49.- 59.-    + 5.- / g
--------	--	--

Auf Wunsch servieren wir auch glutenfreie Spaghetti oder Brötchen (+ 12 Min.) + 2.-  
Am Tisch: Parmigiano Reggiano DOP frisch geraffelt

1151617	vegan	<b>L'arrosto di Seitan ai ceci bio fatto in casa</b>	31.-
81911112113		180 g hausgemachter Bio-Kichererbsen-Seitanbraten Thymiansauce verfeinert mit Cognac - gemischte, knusprige Saisongemüse mit frischen, gebratenen Bio-Pilzen - Petersilie	

117		<b>Fegato di vitello alla veneziana</b>	38.-
		160 g~ geschnetzelte Kalbsleber - Schalotte - Frühlingszwiebeln Bio-Salbei aus Avegno - Risotto «Acquerello» verfeinert mit Tessiner Alpkäse DOP	
1		<b>Scaloppine di vitello al limone bio</b>	kleine Portion 34.-
		con patatine arrosto	39.-
		100 g~/ 160 g~ Kalbsschnitzel - Bio-Zitronensauce gebratene Babykartoffeln	
1131719112		<b>Ossobuco di vitello</b>	39.-
		con polenta ticinese bio	
		300 g~ Kalbshaxe - Tessiner Bio-Polenta aus Pianezzo Sauce mit Merlot del Ticino DOC abgelöscht - Bio-Zitronenschale - Petersilie	

1131417		<b>Tartare di filetto di manzo</b>	kleine Portion 35.-
10112		70 g~/ 150 g~ Schweizer Rindsfilet von Hand geschnitten nach französischer Art	47.-
		Butter - Sprossen - gemischtes, getoastetes Brot	
		Auf Wunsch servieren wir unser Tartar auch nach Albaser Art mit frischem schwarzem Saisonrüffel am Tisch gehobelt	+5.- /g

		<b>Pesce misto del Lago Maggiore</b>	44.-
		all'acqua pazza con riso selvatico	
417		180 g~ gemischte Fischfilets aus dem Lago Maggiore (Giovanni Palmieri Brissago, CH/I) Je nach Tagesfang (Saibling / Forelle / Egli / Zander / Welfisch) Datteltomaten - Knoblauch - Weiss gekelterter Tessiner Merlot DOC - Origan - Petersilie Taggiasche-Oliven - Wildreis mit Butter verfeinert	

## Beilagen inbegriffen

Die Beilagen zu unseren Spezialitäten sind im Preis inbegriffen.  
Bei Änderungen wenden Sie sich bitte an das Servicepersonal.

Zuschlag für Beilagenwechsel beim Risotto «Acquerello» + 4.-

## Beilagen Extra

117		Tessiner Bio-Polenta aus Pianezzo	
		Knusprige Saisongemüse	
7		Wildreis mit Butter verfeinert	
117110112		Kleiner, bunter Blattsalat mit Sauce nach Wahl	
		Gebratene Babykartoffeln	
113		Frische, schmale Bandnudeln	7.-
1131719112		Risotto Carnaroli «Acquerello»	8.-

## Cordon Bleu all'Isolino

Alle unsere Cordon Bleus werden ausschliesslich auf die Minute genau zubereitet mit Schweizer Schweine (Nierstück)- oder Kalbsfleisch (Unterspalte) - pasteurisierte Schweizer Eier  
Für die Panade verwenden wir Weissbrot und Vallemaggia-Brot

		Klein / Gross
		~ 230 g / ~ 430 g
1131719	<b>Cordon Bleu klassisch vom Haus</b> 100 g~/ 160 g~ Fleisch nach Wahl - Tessiner Bauerschinken «Bellini» Gruyère-Käse AOP Rezent (acht Monate gereift) Garnitur: Zitrone - gebratene Babykartoffeln - Cocktailsauce vom Haus	Schwein 27.- / 34.- Kalb 37.- / 44.-
1131719112	<b>Cordon Bleu nach Jäger Art</b> 100 g~/ 160 g~ Fleisch nach Wahl Tessiner Bauerschinken «Bellini» - Bio-Raclette Käse Garnitur: Gebratene Bio-Pilzen Zitrone - gebratene Babykartoffeln - Cocktailsauce vom Haus	Schwein 32.- / 39.- Kalb 39.- / 46.-
1131719	<b>Cordon Bleu nach Bauern Art</b> 100 g~/ 160 g~ Fleisch nach Wahl - Tessiner Bauerschinken «Bellini» Rauchspeck - «Bio-Crème fraîche» Garnitur: gebratene Zwiebeln - Sprossen - Zitrone gebratene Babykartoffeln - Cocktailsauce vom Haus	Schwein 28.- / 35.- Kalb 37.- / 44.-

## La grande degustazione

1131719112	<b>Trilogia di Cordon Bleu (für zwei Personen)</b> Dreierlei Cordon Bleu von etwa 230 g: Klassisch vom Haus - Nach Jäger Art - Nach Bauernart Garnitur: Zitrone gebratene Babykartoffeln Cocktailsauce vom Haus	~ 700 g Schwein p. p. 39.- Kalb p. p. 49.-
------------	---	--

Auf Wunsch servieren wir unsere Cordon Bleu auch glutenfrei

+ 2.-

# Herkunft und Qualitätsgarantie

*Poulet: Schweiz*

*Kalbfleisch: Schweiz*

*Schweinefleisch: Schweiz*

*Rindfleisch: Schweiz*

*Lammfleisch: Schweiz*

*Wurstwaren: Schweiz*

*Wildfleisch: Schweiz, EU*

*Fisch: Schweiz, Italien*

*Lachs: Lostalio (GR) Schweiz*

*(Swiss Alpine Fish AG aus nachhaltigem Anbau ohne Antibiotika, ohne Mikroplastik oder Chemie)*

*Süsswasser Fisch: Lago Maggiore (TI-I)*

*(Pescheria Giovanni Palmieri, Brissago)*

*Crevetten: Rheinfelden (AG) Schweiz*

*(Swissshrimps AG, ohne Hormone und ohne Antibiotika)*

*DOP / AOC - Geschützte Ursprungsbezeichnung*

*zertifiziert ausschliesslich Produkte, die vollständig im Gebiet erzeugt und verpackt wurden, deklarierte Herkunft*

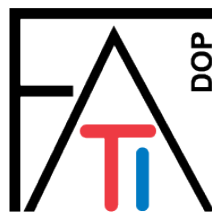
*IGP - Geschützte geografische Angabe*

*bescheinigt, dass nicht der gesamte Produktionsprozess mit dem deklarierten Herkunftsgebiet verknüpft ist, sondern die wichtigsten Phasen sind diejenigen, die dem Produkt seinen besonderen Charakter verleihen*

**SWISSSHRIMP** 



*IS maninipasta*



## Unsere Lieferanten

*Iris Tomasetti, Terra di Fuori Avegno (Bio-Salat, Bio-Kräuter, Bio-Saisongemüse)*

*Rondolino S.C.A. Tenuta Colombara Vercelli (Reis Carnaroli Acquerello)*

*Azienda Perozzi Piano di Magadino (heimishce Früchte und Gemüse)*

*Banfi (Früchte und Gemüse) - pastificio Maninipasta Cadenazzo (Teigwaren)*

*Tigusto SA (Bio-Polenta vom P. Bassetti und Bio-Tofu)*

*Arcioni Michele, Alpe Grossalp (Tessiner Alpkäse DOP)*

*Rapelli / Prodega Quartino (Fleisch und Wurstwaren)*

*MD Forniture Monteiro (Pilze und Trüffel)*

*Bianchi AG e Giovanni Palmieri (Fisch aus Lostalio und aus dem Lago Maggiore)*

*Saviva und Prodega Quartino (Kolonialen) - Leibundgut SA (pane Vallemaggia)*

*Fior di Panna (Gelato artigianale)*

# Allergien

*Bei Allergien, Unverträglichkeiten oder unerwünschten Reaktionen auf Lebensmittelinhaltsstoffe fragen Sie bitte vor der Bestellung das Servicepersonal. Unsere Mitarbeiter geben Ihnen gerne Auskunft. Eine Kreuzkontamination kann nicht ausgeschlossen werden.*

- |                            |                             |
|----------------------------|-----------------------------|
| 1. Getreidesorten - Gluten | 8. Schalenfrüchte - Nüsse   |
| 2. Garnelen                | 9. Sellerie                 |
| 3. Eier                    | 10. Senf                    |
| 4. Fisch                   | 11. Sesam                   |
| 5. Erdnüsse                | 12. Schwefeldioxid - Sulfit |
| 6. Soja                    | 13. Lupinen                 |
| 7. Milch - Laktose         | 14. Weichtiere              |



*Aufgrund des allgemeinen Engagements für die Verwendung lokaler Produkte in verschiedenen Gerichten auf der Speisekarte, dieses Restaurant ist berechtigt, Teil von «Ticino a Tavola» zu sein.*

Reglement und Infos auf: [www.ticinoatavola.ch](http://www.ticinoatavola.ch)



*Die Initiative wertet jene Gaststätten auf, in welchen schon jetzt alle Gerichte im Lokal vorbereitet, bearbeitet und gekocht werden.*

Verordnung und Infos unter: [www.fattoincasaticino.ch](http://www.fattoincasaticino.ch)

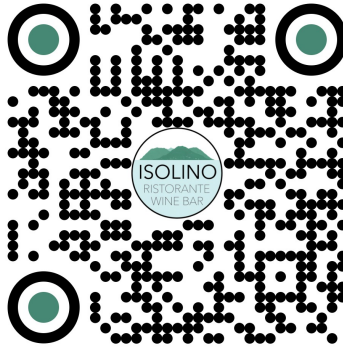
# Unsere Philosophie

*Mehr Frische und weniger Abfall: wir kochen am liebsten täglich, mit frischen Produkten und deshalb sind nicht alle unsere Spezialitäten bis zum Feierabend verfügbar.*

# Geschenkidee

*Schenken Sie Ihren Lieben und Freunden ein Mittag- oder Abendessen. Eine Geschenkkarte steht auf Anfrage zur Verfügung.*

Menu  
English / Français



*Folgen Sie uns auf die «Social Media»  
und verlangen Sie unsere «Newsletter» auf unserer Website*

*isolino.ch*