



Cher hôte

Merci de dîner avec nous aujourd'hui. Nous avons un peu modifié nos menus pour vous cette année. "Mangez consciemment", c'est l'objectif principal. Nous voulons que vous mangiez avec nous un repas sain et équilibré. Cependant, vous ne devez pas faire de régime, car après tout, vous êtes en vacances et vous avez laissé la balance à la maison. Vous pouvez manger un menu à trois plats et choisir le tiramisù.

Vous devez simplement le faire consciemment et savoir que ce choix n'est peut-être pas le meilleur. Nous avons écrit en vert les plats équilibrés et un peu plus sains. Vous pouvez choisir un de ces plats "en vert" et le combiner avec un autre. Vous aurez alors mangé "consciemment". C'est aussi simple que cela!

Soyez ouvert à la nouveauté, apprenez à connaître des produits régionaux et venez avec nous sur un voyage culinaire intéressant.

Salades et Soupes

| | |
|--|-------|
| Salade verte | 11.50 |
| Salade mixte avec des graines, des pépins, des baies et des noix | 13.50 |
| Gazpacho (soupe froide) | 13 |

Entrées

| | |
|--|----|
| Tomates cerises au basilic avec burrata | 21 |
| Oeuf cuit à basse température avec épinard et fondue de parmesan | 25 |

| | |
|---|----|
| Jambon cru tessinois servi avec un duo de soupe froide et des perles de melon | 29 |
|---|----|

Entrées Brenscino

| | |
|---|----|
| Tataki de thon au sésame noir avec algue wakame tagliatelles de concombre, sauce au yaourt et myrtilles | 30 |
|---|----|

| | |
|---|----|
| Carpaccio de bœuf avec roquette et parmesan sauce citronnée et moutarde | 32 |
|---|----|

| | |
|--|----|
| Noix de Saint-Jacques avec purée de panais | 31 |
|--|----|

Pâtes et Risottos

| | |
|---|----|
| Ravioli à la ricotta et au citron avec tomates confites menthe et olives Taggiasche | 27 |
|---|----|

| | |
|--|----|
| Taglierini aux poivrons, tomates cerises, oignons nouveaux et bœuf sauté | 29 |
|--|----|

| | |
|---|----|
| Crêpes farcies aux artichauts, ricotta et tomates servies sur une sauce au parmesan | 26 |
|---|----|

| | |
|--|----|
| Risotto "Riso Acquerello" aux myrtilles et taleggio avec tuiles de farine bona | 29 |
|--|----|

| | |
|--|----|
| Risotto "Riso Acquerello" à la tomate et aux poivrons avec des langoustines grillées | 38 |
|--|----|

| | |
|--|----|
| Risotto "Riso Acquerello" aux betteraves avec des abricots et du canard fumé | 32 |
|--|----|

Viandes

Signature Dish

Spare ribs marinées à la sauce barbecue et cuites à basse température, aubergines et courgettes grillées, accompagnées de frites **49**

| | |
|---|----|
| Suprême de pintade cuite à basse température servie avec une sauce aux herbes, abricots, radicchio et purée de panais | 42 |
|---|----|

| | |
|--|----|
| Saltimbocca de veau avec risotto au safran | 44 |
|--|----|

| | |
|---|----|
| Cordon bleu de veau au fromage de vache de montagne et jambon, pommes frites et légumes de saison | 47 |
|---|----|

| | |
|--|----|
| Filet d'agneau en croûte de pistache avec pommes de terre sautées et légumes de saison | 48 |
|--|----|

Poisson

Signature Dish

Spaghetti d'épeautre aux moules, palourdes et crevettes **39**

| | |
|--|----|
| Ombrine mariné à la betterave, purée de brocoli et caviar au vinaigre balsamique | 40 |
|--|----|

| | |
|--|----|
| Lotte à la vapeur avec sauce aux poivrons purée de pommes de terre violettes | 42 |
|--|----|

Végétarien

| | |
|--|----|
| Tempeh au sésame sauté avec légumes de saison et sauce aigre-douce | 29 |
|--|----|

| | |
|--|----|
| Taglierini à la crème de betterave et bolognaise de tofu | 26 |
|--|----|

Cuisson sur la pierre ollaire

| | |
|--|----|
| Filet de bœuf lady's cut 180 grammes avec deux sauces et beurre aux herbes maison, pommes frites légumes de saison et épis de maïs | 49 |
|--|----|

| | |
|---|----|
| Filet de bœuf gentleman's cut 250 grammes avec deux sauces, pommes frites légumes de saison et épis de maïs | 59 |
|---|----|

| | |
|---|----|
| Brochettes de crevettes géantes avec deux sauces et beurre aux herbes maison, pommes frites légumes de saison et épis de maïs | 52 |
|---|----|

Plats à partager

Prix par personne à partir de deux personnes

POISSON
Fritto misto avec pommes de terre sautée et sauce à l'ail **39**

VIANDES
Ossobuco de veau avec risotto au safran **45**

VÉGÉTARIEN
Polenta corvina de la Vallemaggia avec stroganoff de légumes **27**

Nous appliquerons un supplément de 4 CHF pour la portion individuelle

Le nostre pizze

Pour voir le menu de nos pizzas, cliquez sur ce [link](#).

Veillez noter que la pizzeria est fermée à midi et les **mercredis et jeudis**.

Pendant la période du 17 juillet au 14 août 2025, la pizzeria est fermée uniquement le **mercredi**.

Fromages et Desserts

Tous nos desserts sont faits maison

| | |
|--|----|
| Trio de fromages tessinois avec miel et confiture de figes | 12 |
|--|----|

| | |
|----------|----|
| Tiramisù | 10 |
|----------|----|

| | |
|------------------------------|----|
| Mousse bicolore au Toblerone | 10 |
|------------------------------|----|

| | |
|------------------------------------|----|
| Panna cotta avec sauce aux fraises | 10 |
|------------------------------------|----|

| | |
|-----------------|----|
| Crèmeux au café | 10 |
|-----------------|----|

| | |
|---------------------|----|
| Semifreddo aux noix | 10 |
|---------------------|----|

| | |
|---------------------------------------|----|
| Gâteau revisité au chocolat et avocat | 10 |
|---------------------------------------|----|

| | |
|----------|----|
| ¼ Ananas | 10 |
|----------|----|

| | |
|---------------------------|------|
| Affogato al caffè Giolito | 9.50 |
|---------------------------|------|

| | |
|-----------------------------|------|
| Crème glacée Giolito 120 ml | 5.50 |
|-----------------------------|------|

Chocolat - café barista - fior di latte - citron - noisette - stracciatella - vanille fraise - mangue - baies sauvages yaourt - caramel

Allergies

Cher invité, si vous avez des allergies et/ou des intolérances alimentaires, n'hésitez pas à demander des informations sur nos plats et nos boissons. Nous serons ravis de vous conseiller de la meilleure manière possible.

Origine de la viande, du poisson et du pain

Crevettes VN/IN - Crevettes géantes VN - Ombrine HR - Noix de Saint-Jacques JP

- Fritto Misto IT/CH/VN/EC - Lotte F27 (Mer du Nord) - Thon VN - Langoustines F27 (Mer du Nord) - Palourdes TU - Moules SP - Charcuterie CH/IT - Veau CH

- Bœuf CH - Pintade FR - Agneau NZ/AUS - Canard FR - Tofu CH - Tempeh CH

- Produits plantés CH - Pain CH

Le cadeau parfait pour vos proches: Temps au Parkhotel Brenscino Brissago

Commandez maintenant votre BON CADEAU

Prix en CHF - TVA comprise.

Schweizer Reisekasse (Reka) Genossenschaft
PARKHOTEL BRENSCINO BRISSAGO

Via Sacro Monte 21 | CH-6614 Brissago
ristorante@brenscino.ch | brenscino.ch