AL FRESCO
pizza & risotti
BRISSAGO

Lieber Gast

Danke, dass Sie heute bei uns essen. Für Sie haben wir dieses Jahr unsere Menus etwas überarbeitet. «Bewusst essen», steht im Vordergrund. Wir möchten, dass Sie bei uns gesund und ausgewogen essen. Sie sollen jedoch keine Diät machen, denn Sie sind ja schliesslich in den Ferien und haben die Waage sicher zu Hause gelassen.
Sie dürfen gerne ein Dreigangmenu essen und das Tiramisù auswählen. Sie müssen dies einfach bewusst tun und wissen, dass diese Auswahl vielleicht nicht ganz optimal wäre. Die ausgewogenen, etwas gesünderen und nachhaltigeren Speisen haben wir im Menu in grüner Farbe geschrieben. Wählen Sie vielleicht eine Speise "in grün" und kombinieren Sie diese mit einer anderen Speise. Dann haben Sie «bewusst» gegessen. So einfach geht es!
Seien Sie offen für etwas Neues, lernen Sie regionale Produkte kennen und kommen Sie mit uns auf eine kulinarische Entdeckungsreise.

Salate und Suppen

Grüner Salat — 11.50
1a 3a 6a 7a 8a 10a 11a

Gemischter Salat mit Samen, Kernen, Beeren und Nüssen — 13.50
1a 3a 6a 7a 8a 10a 11a

Spargelcremesuppe mit Büffelmozzarella — 13
7a

Vorspeisen

Kirschtomaten mit Basilikum und Burrata — 21
7a

Spargel- und Krevettensalat — 26
2a

Tessiner Rohschinken mit Randencarpaccio — 28

Spargel mit einem Ei bei niedriger Temperatur gekocht und Pecorinofondue — 26
3a 7a

Brenscino Vorspeisen

Thunfisch Tataki mit Wakame Alge, Mangosauce und Guacamole — 30
4a 6a

Carpaccio vom Rind mit Rucolapesto und Parmesanfondue — 32
7a 8a

Pasta und Risotti

Auberginenravioli mit konfierten Kirschtomaten, Basilikumsauce und Parmesanschaum — 29
1a 3b 7a

Gnocchi aus Farina Bona mit Käsefondue und Rohschinkengranulat — 26
1a 3a 7a

Crespelle mit Radicchio und Ricotta gefüllt und Topinambursauce mit konfierten Kirschtomaten — 25
1a 3a 7a

Spargelrisotto "Riseria Taverne" mit Parmesanchips — 26
7a

Zitrusfrüchtersotto "Riseria Taverne" mit Eglifilet — 32
1b 4a 7a

Randenrisotto "Riseria Taverne" mit Riesenkrevetten und Fenchelsauce — 38
2a 7a

Fleisch

Signature Dish

Spare Ribs gegart bei niedriger Temperatur und mariniert in Barbecuesauce, gegrillte Auberginen und Zucchini mit Pommes Frites — 49
1b 6a 10a

Supreme von der Perlhuhnbrust gegart bei niedriger Temperatur mit knusprigem Speck und roter Polenta aus dem Maggiatal — 41
1a 7a

Saltimbocca vom Kalb mit Safranrisotto — 44
1a 7a

Cordon Bleu vom Kalb gefüllt mit Bergkuhmilchkäse und gekochtem Schinken, Pommes Frites und saisonalem Gemüse — 47
1a 3a 7a

Lammracks gegart bei niedriger Temperatur in einer Nusskruste, Portweinkräutersauce, Kartoffel-Millefeuille und junges saisonales Gemüse — 48
6a 7a 8a 11a

Fisch

Signature Dish

Dinkelspaghetti mit Venusmuscheln, Muscheln und Krevetten — 39
1a 3a 7a 14a

Umberfischfilet auf Erbsenpüree, Kartoffelstampf und mit saisonalem Gemüse — 40
1a 4a 7a

Wolfsbarschfilet mit Safransauce und Tropea Zwiebeln, Kardamomreis — 42
4a 7a

Vegetarisch

Tempeh an Zitrone und Ahornsirup mit saisonalem Gemüse — 29
6a 7a

Taglierini mit Tofu-Bolognese — 25
1a 3a 6a 7a

Heisser Stein

Rindsfilet, Lady's cut 180 Gramm mit zweierlei Saucen und hausgemachter Kräuterbutter, Pommes Frites, grüner Spargel und Maiskolben — 49
1a 3a 7a 10a 9b

Rindsfilet, Gentleman's cut 250 Gramm mit zweierlei Saucen und hausgemachter Kräuterbutter, Pommes Frites, grüner Spargel und Maiskolben — 59
1a 3a 7a 10a 9b

Riesenkrevettenspiess mit zweierlei Saucen und hausgemachter Kräuterbutter, Pommes Frites, grüner Spargel und Maiskolben — 52
1a 2a 3a 4a 7a 10a 9b

Le nostre pizze

Klicken Sie hier um auf die Pizzakarte zu gelangen. Die Pizzeria ist Mittags sowie Mittwoch und Donnerstag den ganzen Tag geschlossen.

Käse und Dessert

Alle unsere Desserts sind hausgemacht

Trio von Tessiner Käse mit Honig und Feigenkonfitüre — 12
7a

Tiramisù — 10
1a 3a 7a

Schokoladenmousse — 10
1b 3a 7a

Panna Cotta mit Waldbeeren — 10
7a

Orangencreme mit Schokoladencrumble — 10
1a 7a

Bayerische Creme aus weisser Schokolade mit Himbeeren — 10
1a 7a

Schokoladen-Avocodo-Kuchen neu interpretiert — 10
1a 9b

¼ Ananas — 10

Affogato al caffè Giolito — 9.50
7a

Giolito Eiscreme 120 ml — 5.50
3a 6a 7a 8a
Schokolade - Barista-Kaffee - Fior di latte - Zitrone - Haselnuss - Stracciatella
Vanille - Erdbeere - Mango - Joghurt - Waldbeeren - Karamell

Herkunft von Fleisch, Fisch und Brot
Krevetten VN - Riesenkrevetten VN - Thunfisch VN - Eglifilet CH - Wolfsbarschfilet FR - Umberfisch GR - Venusmuscheln SP - Muscheln TU - Wurstwaren CH/IT - Kalb CH - Rind CH - Perlhuhnbrust FR - Lamm NZ/AUS - Spare Ribs CH - Tempeh CH - Planted Produkte CH - Brot CH

Schenken Sie Ihren Liebsten Zeit im Parkhotel Brenscino Brissago
Bestellen Sie jetzt Ihren GUTSCHEIN

Preise in CHF - inklusive MWST

Schweizer Reisekasse (Reka) Genossenschaft
PARKHOTEL BRENSCINO BRISSAGO
Via Sacro Monte 21 | CH-6614 Brissago
ristorante@brenscino.ch | brenscino.ch