



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 Dreigangmenü 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 Menü 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.

Signature Dish

Dinkelspaghetti mit Venusmuscheln, Muscheln und Krevetten 38

1a 3a 7a 14a

Salate

Grüner Salat 11

1a 3a 6a 7a 8a 10a 11a

Gemischter Salat mit Samen, Kernen, Beeren und Nüssen 13

1a 3a 6a 7a 8a 10a 11a

Kirschtomaten mit Büffelmozzarella 20

7a

Kalte Vorspeisen

Feldsalat mit Hirschfleischstreifen, Weintrauben, Walnüssen Granatapfel und karamellisiertem Kürbis 28

7a 8a

Wildschweinschinken mit Rotkohl und Amarenakirschen 29

Marinierter Rotkohlsalat mit gerösteten Pinienkernen und Taggiasca Oliven 22

8a

Suppen

Kürbissuppe mit Rosmarin-Croutons 15

1a 7a

Kastaniencremesuppe mit Burrata 14

7a

Pasta

Dinkelspaghetti oder Dinkelmaccheroni mit hausgemachter Sauce nach Wahl (Bolognese - Tomate - Pesto) 21

1a 3a 7a 8a 9a

Kastanien-Buchweizen Ravioli mit Speck, Walnüssen und Salbei 26

1a 7a 8a

Kürbisgnocchi mit Taleggio-Käse 27

1a 3b 7a

Crespelle gefüllt mit Ricotta, Scamorza und Wirsing 24

1a 3a 7a

Taglierini mit Hirschfleisch-Würfel und Kürbis 30

1a 7a

Risotti

Risotto "Riseria Taverne" mit Steinpilzen 30

7a

Risotto "Riseria Taverne" mit Rotkohl, Gorgonzola Mousse und Pistazien 25

7a

"Riseria Taverne" Kürbisrisotto mit Krevetten und gerösteten Mandeln 38

2a 7a 8a

Safranrisotto "Riseria Taverne" mit Tessiner Luganighetta 28

7a

Fleisch

Saltimbocca vom Kalb mit Safranrisotto 44

1a 7a

Hirschentrecôte mit Pfifferlingen, Spätzli, Rosenkohl und Rotkraut 49

7a

Rehragout mit Spätzli, Kastanien, Birne mit Preiselbeeren und Rosenkohl 50

1a 3a 7a 9a

Damhirschgulasch mit Taglierini 53

1a 3a 7a 9a

Cordon Bleu vom Kalb gefüllt mit Bergkuhmilchkäse und gekochtem Schinken, Pommes Frites und saisonalem Gemüse 46

1a 7a

Fisch

Zanderfilet mit Rahmkartoffeln und geschmortem Fenchel 40

4a

Umberfischfilet mit Zitrusfrüchten und Kräutern, Wildreis und saisonalem Gemüse 39

1a 4a 7a

Fritto Misto mit Country-Kartoffeln und Knoblauchsauce 38

1a 2a 3a 4a 10a

Vegetarisch

Tofuwürfel mit Soja mariniert und saisonalem Gemüse an Curry 27

1a 6a 7a 9a

Polenta mit Steinpilzen 25

7a

Auberginen-Millefeuille 24

7a

Burger

Black Bun Rindfleisch-Burger (rote Zwiebel Chutney, getrocknete Tomaten, Salat, Cheddar) Süsskartoffel Frites und kleiner grüner Salat 29

1a 3a 7a

Red Bun Planted veganer Burger (rote Zwiebel Chutney, getrocknete Tomaten, Salat, veganer Käse, Curry Sauce) Süsskartoffel Frites und kleiner grüner Salat 29

1a 7a

Heisser Stein

Rindsfilet, Lady's cut 180 Gramm mit zweierlei Saucen und hausgemachter Kräuterbutter, Pommes Frites, saisonalem Gemüse und Maiskolben 49

1a 3a 7a 10a 9b

Rindsfilet, Gentleman's cut 280 Gramm mit zweierlei Saucen und hausgemachter Kräuterbutter, Pommes Frites, saisonalem Gemüse und Maiskolben 59

1a 3a 7a 10a 9b

Planted vegan chicken mit dreierlei Saucen, Pommes Frites, saisonalem Gemüse und Maiskolben 32

7a 9b

Riesenkrevettenspiess mit zweierlei Saucen und hausgemachter Kräuterbutter, Pommes Frites, saisonalem Gemüse und Maiskolben 52

2a 3a 7a 9b 10a

Gerichte zum Teilen

Preis pro Person ab zwei Personen, im Tavolata Stil

KALTE VORSPEISEN

Feldsalat mit Hirschfleischstreifen, Weintrauben, Walnüssen, Granatapfel und karamellisiertem Kürbis 25

7a 8a

RISOTTI

"Riseria Taverne" Kürbisrisotto mit Krevetten und gerösteten Mandeln 35

2a 7a 8a

Risotto "Riseria Taverne" mit Steinpilzen 28

7a

FISCH

Fritto misto mit Country-Kartoffeln und Knoblauchsauce 35

1a 2a 3a 4a 10a

VEGETARISCH

Tofuwürfel mit Soja mariniert und saisonalem Gemüse an Curry 27

1a 6a 7a 9a

Polenta mit Steinpilzen 25

7a

FLEISCH

Kalbs-Ossobuco mit feinen Bandnudeln 37

1a 7a 9a

Rehragout mit Spätzli, Kastanien, Birne mit Preiselbeeren und Rosenkohl 48

1a 3a 7a 9a

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 8a

Tiramisù 10

1a 3a 7a

Kastanien-Vermicelles mit Meringues und Giolito Vanille Eiscreme 10

7a

Vegan Panna cotta mit Waldbeeren 10

Toblerone Mousse mit Pistazienherz 10

3a 7a 8a

Kastanien-Crème Brûlée 10

3a 7a

Mandarinencreme mit Meringue-Streuseln 10

1a 7a

Kürbis-Cheesecake mit Amaretti-Streuseln 10

1a 3a 7a 8a

¼ Ananas 10

Affogato al caffè mit Giolito Vanilleeis 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 - Waldbeeren Jogurt - Karamell

Herkunft von Fleisch, Fisch und Brot

Reh AT/D - Wildschwein AT - Damhirsch NZ - Hirsch NZ - Krevetten VN - Lachs CH/NO - Fritto misto IT - Umberfisch CH - Zander CH - Wurstwaren CH/IT - Kalb CH - Rind CH - Poulet CH - Luganighetta 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