



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.

Vegetarisches Menü

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 Vorspeise

- Marinierter Rotkohlsalat mit gerösteten Pinienkernen und Taggiasca Oliven** 22
8a

Suppe

- Kürbissuppe mit Rosmarin-Croutons** 15
1a 7a
- Kastaniencremesuppe mit Burrata** 14
7a

Pasta

- Dinkelspaghetti oder Dinkelmaccheroni mit hausgemachter Sauce nach Wahl (Tomate - Pesto)** 21
1a 3a 7a 8a 9a
- Kürbisgnocchi mit Taleggio-Käse** 27
1a 3b 7a
- Crespelle gefüllt mit Ricotta, Scamorza und Wirsing** 24
1a 3a 7a

Risotti

- Risotto "Riseria Taverne" mit Steinpilzen** 30
7a
- Risotto "Riseria Taverne" mit Rotkohl, Gorgonzola Mousse und Pistazien** 25
7a 8a

Hauptgänge

- Polenta mit Steinpilzen** 25
7a
- Tofuwürfel mit Soja mariniert und saisonalem Gemüse an Curry** 27
1a 6a 7a 9a
- Red Bun Planted veganer Burger (rote Zwiebel Chutney, getrocknete Tomaten, Salat, veganer Käse, Curry Sauce) Süsskartoffel Frites und kleiner grüner Salat** 29
1a 7a
- Auberginen-Millefeuille** 24
7a
- Planted vegan chicken mit dreierlei Saucen, Pommes Frites, saisonalem Gemüse und Maiskolben** 32
7a 9b

Käse und Dessert

Alle unsere Desserts sind hausgemacht

- Trio von Tessiner Käse mit Honig und Feigenkonfitüre** 12
7a
- 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

Schenken Sie Ihren Liebsten Zeit im Parkhotel Brenscino Brissago
Bestellen Sie jetzt Ihren GUTSCHEIN. Klicken Sie hier!

Preise in CHF - inklusive MWST

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