



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.

Menu végétarien

Salades et Soupes

Salade verte 11.50

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

Salade mixte avec des graines, des pépins, des baies et des noix 13.50

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

Crème d'asperges avec mozzarella de bufflonne 13

7a

Entrées

Tomates cerises au basilic avec burrata 21

7a

Asperges avec œuf cuit à basse température et fondue de pecorino 26

3a 7a

Pâtes et Risottos

Ravioli à l'aubergine avec tomates confites, sauce au basilic et mousse de parmesan 29

1a 3b 7a

Crêpes farcies de radicchio et ricotta avec tomates confites et sauce au topinambour 25

1a 3a 7a

Risotto "Riseria Taverna" aux asperges avec tuiles de parmesan 26

7a

Taglierini à la bolognaise de tofu 25

1a 3a 6a 7a

Plats principaux

Tempeh au citron et sirop d'érable avec légumes de saison 29

6a 7a

Dessert

Tous nos desserts sont faits maison

Tiramisù 10

1a 3a 7a

Mousse au chocolat 10

1b 3a 7a

Panna cotta aux fruits des bois 10

7a

Crèmeux à l'orange avec crumble au chocolat 10

1a 7a

Bavarois au chocolat blanc et framboises 10

1a 7a

Gâteau revisité au chocolat et avocat 10

1a 9b

¼ Ananas 10

Affogato al caffè Giolito 9.50

7a

Crème glacée Giolito 120 ml 5.50

3a 6a 7a 8a

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

Le cadeau parfait pour vos proches: Temps au Parkhotel Brenscino Brissago
Commandez maintenant votre BON CADEAU. Cliquez ici!

Prix en CHF - TVA comprise.

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