



Lieber Gast

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 ausgewogeneren, 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.

Speisekarte Mittag

Salate - Snacks - Vorspeisen

Grüner Salat 1a 3a 6a 7a 8a 10a 11a	11
Gemischter Salat mit Samen, Kernen, Beeren und Nüssen 1a 3a 6a 7a 8a 10a 11a	13
Caesarsalat mit Poulet 1a 3a 7a	20
Caesarsalat mit planted chicken 1a 3a 7a	20
Spargelcremesuppe mit Mascarpone Flocken 7a	12
Tessiner Käsetrio mit Honig und grüner Feigenkonfitüre 7a	18
Tessiner Aufschnitt mit Essiggemüse	22

Pasta und Risotto

Dinkelpaghetti oder Dinkelmaccheroni mit hausgemachter Sauce nach Wahl (Bolognese-Tomate-Pesto) 1a 3a 7a 8a 9a	21
Safranrisotto "Riseria Taverne" mit Tessiner Luganighetta 7a	28

Fleisch & Fisch

Kalbpaillard mit Parmesanrisotto und grünem Spargel 7a	40
Umberfischfilet mit Kapern, Taggiasca-Oliven, Kirschtomaten, roten Zwiebeln mit Estragon, Weissem Reis und saisonalem Gemüse 1a 4a 7a	39

Dessert

Alle unsere Desserts sind hausgemacht

Tiramisù 1a 3a 7a	10
Halbgefrorenes aus Farina Bona aus dem Onsernone Tal mit Walnusskrokant 1a 3a 7a 8a	10
Zweifarbige Toblerone-Mousse 3a 7a	10
Limoncello Panna Cotta mit Ahornsirup und marinierten Erdbeeren 7a	10
Cheesecake mit Erdbeeren 1a 3a 7a	10
¼ Ananas	10
Affogato al caffè Giolito 7a	9.50
Giolito Eiscreme 120 ml 3a 6a 7a 8a	5.50

Schokolade - Barista-Kaffee - Fior di latte - Zitrone - Haselnuss - Straciatella
Vanille - Erdbeere - Mango - Joghurt - Waldbeeren - Karamell

Herkunft von Fleisch, Fisch und Brot

Umberfisch IT - Wurstwaren CH/IT - Kalb CH - Rind CH - Poulet CH - Luganighetta CH
- Brot CH

**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