



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	11
1a 3a 6a 7a 8a 10a 11a	
Gemischter Salat mit Samen, Kernen, Beeren und Nüssen	13
1a 3a 6a 7a 8a 10a 11a	
Caesarsalat mit Poulet	20
1a 3a 7a	
Caesarsalat mit planted vegan chicken	20
1a 3a 7a	
Kürbissuppe mit Rosmarin-Croutons	15
1a 7a	
Kastaniencremesuppe mit Burrata	14
7a	
Tessiner Käsetrio mit Honig und grüner Feigenkonfitüre	18
7a 8a	
Tessiner Aufschnitt mit Essiggemüse	22
Rindscarpaccio mit Pfeffer aus dem Maggiatal, Rucola und Parmesanspänen	30
Wildschweinschinken mit Rotkohl und Amarenakirschen	29

Pasta und Risotto

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

Fleisch & Fisch

Kalbpaillard mit Parmesanrisotto und saisonalem Gemüse	40
7a	
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	

Dessert

Alle unsere Desserts sind hausgemacht

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 Joghurt - 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