



Cher hôte

Merci de dîner avec nous aujourd'hui. "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 midi

Salades - Entrées

Salade verte	11.50
<i>1a 3a 6a 7a 8a 10a 11a</i>	
Salade mixte avec des graines, des pépins, des baies et des noix	13.50
<i>1a 3a 6a 7a 8a 10a 11a</i>	
Salade Caesar	17
<i>1a 3a 7a</i>	
Salade Caesar avec poulet	22
<i>1a 3a 7a</i>	
Salade Caesar avec escalope de tofu	22
<i>1a 3a 7a</i>	
Tartare de bœuf	100gr 29 140gr 39
<i>1a 3a 7a</i>	

Pâte et Risotto

Ravioli à l'aubergine avec des oignons verts, poivrons et des tomates cerises	29
<i>1a 3b 7a</i>	
Risotto "Riseria Taverna" aux asperges avec tuiles de parmesan	26
<i>7a</i>	

Viande - Poisson - Végétarien

Paillard de veau avec risotto au parmesan et légumes de saison	40
<i>7a</i>	
Filet de loup de mer avec sauce safranée et oignons de Tropea, riz au cardamome	42
<i>4a 7a</i>	
Chou-fleur mariné avec de la sauce soja et du sweet chili, cuit à basse température	29
<i>6a</i>	

Fromages et Desserts

Tous nos desserts sont faits maison

Trio de fromages tessinois avec miel et confiture de figues	12
<i>7a</i>	
Tiramisù	10
<i>1a 3a 7a</i>	
Mousse au chocolat	10
<i>1b 3a 7a</i>	
Panna cotta aux fruits des bois	10
<i>7a</i>	
Crèmeux à l'orange avec crumble au chocolat	10
<i>1a 7a</i>	
Bavarois au chocolat blanc et framboises	10
<i>1a 7a</i>	
Gâteau revisité au chocolat et avocat	10
<i>1a 9b</i>	
¼ Ananas	10
Affogato al caffè Giolito	9.50
<i>7a</i>	
Crème glacée Giolito 120 ml	5.50
<i>3a 6a 7a 8a</i>	
Chocolat - café barista - fior di latte - citron - noisette - stracciatella - vanille fraise - mangue - yaourt - baies sauvages - caramel	

Origine de la viande, du poisson et du pain

Loup de mer FR - Charcuterie CH/IT - Veau CH - Boeuf CH - Poulet CH - Tofu CH - Pain CH

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