



Cher hôte

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 midi

Salades - Snacks - Entrées

Salade verte <i>1a 3a 6a 7a 8a 10a 11a</i>	11
Salade mixte avec des graines, des pépins, des baies et des noix <i>1a 3a 6a 7a 8a 10a 11a</i>	13
Salade Caesar avec poulet <i>1a 3a 7a</i>	20
Salade Caesar avec planted chicken <i>1a 3a 7a</i>	20
Crème d’asperges au mascarpone <i>7a</i>	12
Trio de fromages tessinois avec miel et confiture de figes <i>7a</i>	18
Charcuterie tessinoise avec pickles	22

Pâte et Risotto

Spaghetti ou maccheroni d’épautre et sauce maison au choix (bolognaise - tomate - pesto) <i>1a 3a 7a 8a 9a</i>	21
Risotto “Riseria Taverna” au safran avec luganighetta du Tessin <i>7a</i>	28

Viande et Poisson

Paillard de veau avec risotto au parmesan et asperges vertes <i>7a</i>	40
Filet d’ombrine aux câpres, olives Taggiasca, tomates cerises, oignons rouges à l’estragon, riz blanc et légumes de saison <i>1a 4a 7a</i>	39

Desserts

Tous nos desserts sont faits maison

Tiramisù <i>1a 3a 7a</i>	10
Parfait glacé de farina Bona avec biscuit aux noix <i>1a 3a 7a 8a</i>	10
Mousse Toblerone à deux couleurs <i>3a 7a</i>	10
Panna Cotta au limoncello avec sirop d’érable et des fraises marinées	10
Cheesecake aux fraises <i>1a 3a 7a</i>	10
¼ Ananas	10
Affogato al caffè Giolito <i>7a</i>	9.50
Crème glacée Giolito 120 ml <i>3a 6a 7a 8a</i>	5.50

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

Ombrine IT - Charcuterie CH/IT - Veau CH - Boeuf CH - Poulet CH - Luganighetta 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