

*Gentili ospiti,
liebe Gäste*

Das Tessin steht für vieles: für Sonne, Granit und Wasserkraft, für eine grossartige Vielfalt der Natur in langen Tälern mit steil abfallenden Hängen, für Trauben, Kastanien, aber auch für Palmen. Ein Ambiente, welches sonst nirgends in der Schweiz zu finden ist. Die feinen Tessiner Gerichte, die wir Ihnen servieren, stammen meist aus einheimischen Produkten. Immer wieder suchen wir nach Neuem, um Sie, unsere Gäste, zu überraschen.

In der Bellini Locanda Ticinese sind diese Wunder der Natur Teil des Angebotes. Wir wollen Ihnen unsere Tessiner Wurzeln immer wieder neu vorstellen. Die meisten Tessiner Produzenten kennen wir persönlich und bürgen so für Originalität und Qualität!

Auf unserer Karte steht immer Alpkäse zur Auswahl, gut gereift und bereit zum Genuss. Versuchen Sie den auserlesenen «Robiei» aus dem Val Bavona oder den «Piora», den König der Tessiner Käse von der Alpe Piora, hoch über der Leventina, sowie von anderen Tessiner Alpen.

Geniessen Sie, was wir zusammen mit unserem Küchenchef Bassem Ayad immer wieder neu, voller Überzeugung und Begeisterung entdecken und zubereiten! Oder kaufen Sie die Spezialitäten gleich in unserem „**Bellini Negozio**“, dem Tessinerladen im Restaurant und geniessen die Spezialitäten zu Hause.

Cordialmente

Familie Pedrazzetti, Hoteliers
Bassem Ayad, Küchenchef & unser gesamtes Team

**WIR LEBEN INTEGRATION
ZUSAMMENARBEIT MIT DER STIFTUNG
LA CAPRIOLA**

Gemeinsam mit der Stiftung La Capriola bilden wir Jugendliche mit Unterstützungsbedarf zu qualifizierten Berufsleuten aus. Vielleicht werden Sie heute von einem Lernenden von La Capriola betreut. Wir danken Ihnen herzlich, dass auch Sie diese jungen Persönlichkeiten auf ihrem Weg unterstützen.

Schön, dass Sie unser Gast sind!





I nostri produttori e i loro prodotti

FORMAGGIO TICINESE — TESSINER KÄSE

Formaggio dell'Alpe Piora lässt nicht nur Tessiner Herzen höherschlagen, er gilt als König der Tessiner Käse! Wir holen ihn jeweils im Herbst direkt aus dem Keller des Produzenten.

Formaggio dell'Alpe Robiei wird ganz hinten im Val Bavona hergestellt, einem langen Seitental des Maggiatals, wo die Alpe Robiei in die alpine Gebirgslandschaft eingebettet ist. Er besteht aus 1/3 Ziegenmilch und 2/3 Kuhmilch und besticht mit seiner Würzigkeit. Die Laibe holen wir jeweils im Oktober direkt beim Hersteller.

Zincarin della Valle di Muggio wird von Marialuce Valtulini in Morbio Superiore hergestellt. Der Kuhfrischkäse (Robiola) aus Rohmilch wird mit gebrochenem Pfeffer angereichert, zwei bis drei Monate gelagert und immer wieder mit Weisswein gewaschen. Eine wahre Delikatesse!

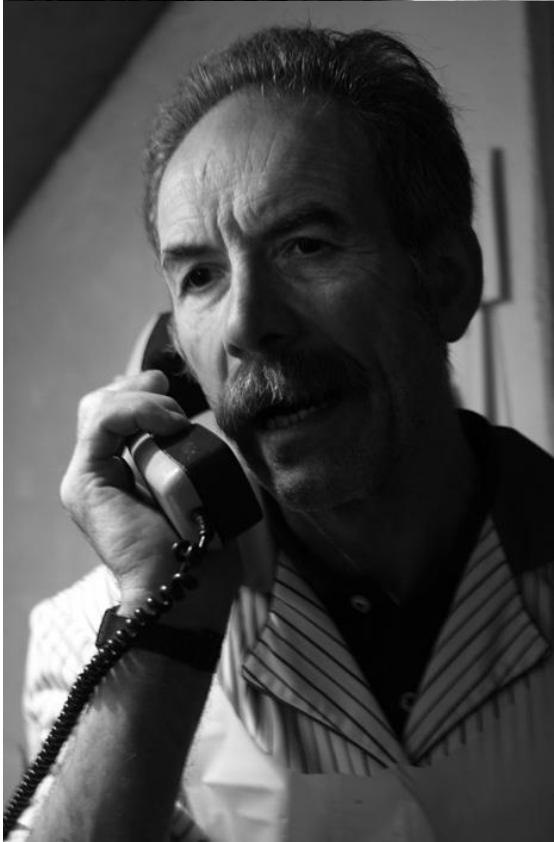
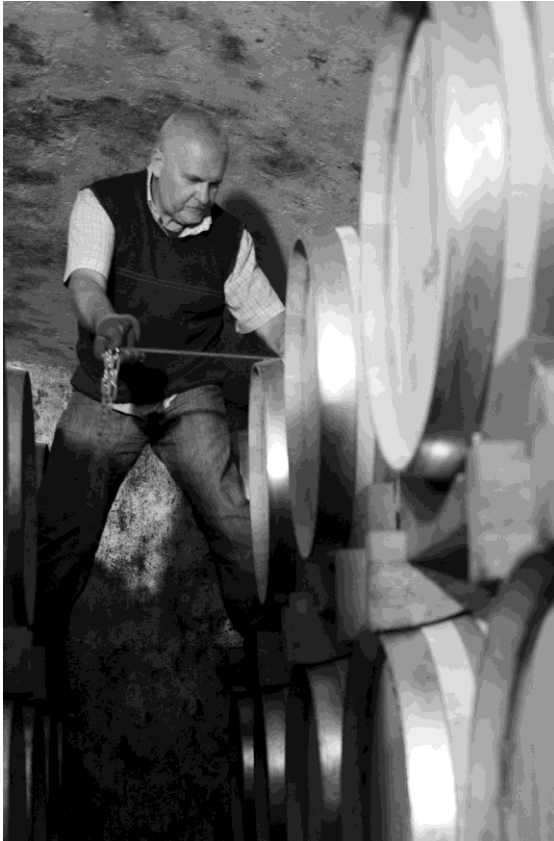
SALAMETTI — MORTADELLA — LUGANIGHE — LUGANIGHETTE

Fleisch- und Wurstspezialitäten beziehen wir von der Familie Donato Mattioli in Lavorgo, einem Kleinmetzger und Meister seines Faches. Mit viel Liebe verarbeitet er das Fleisch von Schweinen, Kühen, Geissen, Eseln und macht daraus besondere Spezialitäten wie «Salametto di capra oder asinello»! Auch die Mortadella ist eine Tessiner Besonderheit und nicht zu verwechseln mit der Bologna oltre Gottardo als Mortadella bekannt!

FARINA BONA

«**Farina Bonà**», das Mehl aus geröstetem Mais, ist eine urtümliche Spezialität aus dem Valle Onsernone. Ilario Garbani hat diese Konservierungsart vor einigen Jahren vor dem Aussterben gerettet und stellt das Mehl heute als Kleinproduzent in traditioneller Methode her. Es erinnert im Geschmack an Popcorn und kann für verschiedenste Gerichte von Gnocchi bis Glacé verwendet werden.





I nostri produttori e i loro prodotti

UNSERE PRODUZENTEN, IHRE PRODUKTE UND UNSERE HERKUNFT

Ilario Garbani, Verscio — Produkte aus Farina Bona
Paolo Bassetti, Pianezzo — Farina di castagne, diverse Farine di mais
Ercole Pellanda, Intragna — Panettone, Colomba
Metzgerei Gabriel, Wolfenschiessen — Frischfleisch
Donato Mattioli, Lavorgo — Trockenfleisch und Wurstspezialitäten
Familie Lötcher, Pany — Gitziffleisch (Frühling)
Familie Achermann, Rotmoos — Dexter Rindfleisch
Tanya Giovanoli, Reichenau — Trockenfleischspezialitäten
Marialuce Valtulini, Morbio Superiore — Zincarlin
Boggiesi di Quinto — Formaggio dell'Alpe Piora
Giorgio Speciale, Bignasco — Formaggio dell'Alpe Robiei
Ari Lombardi — Formaggio dell'Alpe Fieudo, Manegorio, Pontino
Agroval SA, Airolo — Yogurt di montagna
Caseificio Ticino SA — Burrata, Ricotta, Mozzarella
Rolf Beeler — Käse und Sbrinz für Risotto
eigene Jagd im Tessin und Pilatus – Gams-, Hirsch- und Rehwildfleisch
Paul Forni, Claro — Paste Frolle
Terreni alla Maggia — Reis, Pasta, Senf und Honig
Sandro Vanini S.A. — Mostarda di frutta
Mundo AG — Früchte und Gemüse

FRANCA PEDRAZZETTI

Fotografin und Schwester von Alessandro Pedrazzetti, hat unsere Produzenten in aussagestarken Schwarz-Weissaufnahmen porträtiert. Der Zusammenhang besteht in der Herkunft unserer Familie, die aus dem Bellinzonese und Luzern stammt. Emigration und Rückkehr waren über alle Generationen Teil des Spannungsfeldes. Umso wertvollere Bedeutung haben «Erhalten» und «Schaffen» geschäftlicher und freundschaftlicher Beziehungen. Man wird sich bewusst, wie sie gegenseitiges Verstehen fördern und manchmal auftretende Melancholie zu überwinden helfen.

ALLERGIEN UND UNVERTRÄGLICHKEIT

Haben Sie eine Unverträglichkeit oder eine Allergie gegen bestimmte Lebensmittel? Bitte wenden Sie sich an Joseph Francis, unseren Restaurantleiter, bzw. an unser Serviceteam.

Gerne geben wir Ihnen Auskunft.
In dieser Karte finden Sie auch unsere Spezialkarte für
Glutenunverträglichkeit.



La cucina alpina – ieri e oggi

MENU TICINESE – MONTI E LAGO

PRIM PIATT

Burrata sü insalatina d'asparg e mirtilli

Mit Olivenöl beträufelte Tessiner Burratina
auf Spargel-Himbeer Salat, Bärlauch
Hausgemachte Focaccia

o/oder

Tartara da tonno sü crema da melanzan

Handgeschnittenes Thunfischtartar auf Mousse von grillierten
Auberginen, Sesam und Kräutern, Valle Maggia Pepper, Olivenöl
Hausgemachte Focaccia

SECUND PIATT

Minestrina da verdüra

Minestrone von Frühlingsgemüse
mit Spargelspitzen und Bärlauchpestotropfen

PIATT PRINCIPAL

Cotrofilet da manz ai fer al bütér

Grilliertes Rindsentrecôte in Butter geschwenkt auf
Frühlingskartoffeln mit Morchel-Spargel Ragout und Thymianjus

o/oder

Costolette da salmon al limon

Grillierte Roulade vom Lachskotelette
mit hausgemachten Safrantagliatelle an Estragonbutter
Rüebli-Spargel Gemüse

FURMAC

Formac Ticines

Verschiedene Tessiner Alp- und Frischkäse

DULZ

Cheesecake cun salsa ai fambros

Hausgemachter Cheesecake mit Himbeersauce
auf gebackenem Lotuskrokantboden

o/oder

Affogato al café

Vanilleglacé im Espresso mit Schlagrahm

ab 2 Personen

Menu pro Person ohne Getränke **CHF 95.-**



La cucina alpina – ieri e oggi

STUZZICHINI – ANTIPASTI – ZUPPE

Piat nustran Ticinés servi cun mustarda da fig		29.-
Variation von luftgetrockneten Spezialitäten aus dem Tessin, Bergell und Norditalien, serviert mit Tessiner Feigensenf und ofenfrischer, hausgemachter Focaccia	½	23.-
Burrata sü insalatina d’asparag e mirtili	<i>vegi</i>	26.-
Mit Olivenöl beträufelte Tessiner Burratina auf Spargel-Himbeer Salat, Bärlauch und hausgemachte Focaccia		
Zusätzlich mit Tessiner Rohschinken		+7.-
Tartara da tonno sü crema da melanzan		26.-
Handgeschnittenes Thunfischtartar auf Mousse von grillierten Auberginen, Sesam und Kräutern, Valle Maggia Pfeffer, Olivenöl, hausgemachte Focaccia		
Antipasti da verdüra cun stracciatella di burratina	<i>vegi</i>	28.-
Antipastigemüse mit Joghurt-Minzedip, mariniert mit Kreuzkümmel-Limettenvinaigrette, geröstete Haselnüsse und Alpenkräuter, hausgemachte Focaccia		
Zusätzlich mit Tessiner Rohschinken		+7.-
Carpaccio da lesso di manz Dexter dall’Rotmoos		28.-
Dünn aufgeschnittenes Dextersiedfleisch aus dem Rotmoos mit Pfirsich-Spargel Kompott und Sbrinzspänen, hausgemachte Focaccia		
Minestrina di verdüra cun erba orsina	<i>vegi</i>	14.-
Minestrone von Frühlingsgemüse mit Spargelspitzen und Bärlauchpestotropfen		
Zusätzlich mit Dexterfleisch aus dem Rotmoos		+4.-
Insalata mista da verdüra freschca all’oli extra vergine e balsamic	<i>vegan</i>	14.-
Gemischter Salat aus frischem Gemüse und Salaten		
Insalata verda ai erbett freschc con oli d’oliva extra vergine e balsamic	<i>vegan</i>	10.-
Grüne Salatblätter an frischen Kräutern		



La cucina alpina – ieri e oggi

PASTA E RISOTTI

Lasagne verd «Bellini» – la specialità da la cà!		30.–
Spinat-Pastablätter mit Bolognese- und Béchamelsauce, gratiniert mit Grana Padano (ca. 20 Minuten Wartezeit)		
Risott all zafran – Sämig gerührtes mit Rolf Beeler's Sbrinz verfeinertes Carnaroli-Safranrisotto mit sautierten Steinpilzen	<i>vegi</i>	31.–
<i>o/oder</i> mit der Tessiner Schweinswurst Luganighetta		31.–
<i>o/oder</i> mit Morchel-Spargel Ragout	<i>vegi</i>	31.–
Malfatti al bütér cun salvia e pignö-specialità da la cà!	<i>vegi</i>	31.–
<i>Unsere Spezialität seit 40 Jahren!</i> Tessiner Spinat-Ricotta-Gnocchi an brauner Salbeibutter und mit gerösteten Pinienkernen		
<i>o/oder</i> Malfatti mit Luganighetta		31.–
Tagliatelle fai in cà cun tofu affümica e spinaz	<i>vegi</i>	31.–
Hausgemachte Tagliatelle mit sautiertem Räuchertofu an Weissweinsud mit frischem Spinat, Olivenöl und Sbrinz		
Tagliatelle fai in cà cun gamberi e asparag verd		34.–
Hausgemachte Tagliatelle mit Crevetten und grünen Spargeln an Limetten-Chili-Weissweinsud, Olivenöl und Sbrinz		
Tortellone ai fünsch cun ragù da manz Dexter		36.–
Hausgemachte Fontina Tortelloni, gefüllt mit Ricotta und Mischpilzen, dünn geschnittenes Dexterragout an Tessiner Merlotsauce, geröstete Baumnüsse		



La cucina alpina – ieri e oggi

CARNI E PESCE

Unser Keramikkgelgrill wird nur mit Holzkohle erhitzt. Der geschlossene Hitzekreislauf und die gleichmässige Wärmeabgabe der Keramikhülle trocknen das Fleisch nicht aus, es bleibt saftiger als von der herkömmlichen Grillplatte.

Cotrofilet da manz ai fer al bütér	48.–
Grilliertes Rindsentrecôte in Butter geschwenkt auf Frühlingskartoffeln mit Morchel-Spargel Ragout und Thymianjus	
Costin da cüin al rosmarin e panzetta	41.–
<i>Seit 40 Jahren servieren wir Costinis!</i> Knusprig grillierte Schweinsrippli an Rosmarin, Speck & Zwiebeln Sämig gerührtes Safranrisotto (ca. 20 Minuten Wartezeit)	
Os büs in gremolata cun verdüra e risot	46.–
Im Merlotjus geschmorte Kalbshaxe mit Frühlingsgemüse Safranrisotto und Zitronengremolata	
Ragù da cauret al bütér e salvia, asparag e polenta nera	47.–
Glasiertes Gitziragout mit brauner Salbeibutter Spargelspitzen und Tessiner Polenta Nera	
Petto da polastra ai fer cun patat e tomatìs	42.–
In der Pfanne sautierte Maispouardenbrust an Marsalajus Bratkartoffeln, Cherrytomaten und Zitronenbutter	
Costolette da salmon rotolà al limon	42.–
Grillierte Roulade vom Lachskotelette mit hausgemachten Safrantagliatelle an Estragonbutter, Rübli-Spargel Gemüse	

Weitere Informationen gibt Ihnen sehr gerne unser Chef de Service.

Wir verwenden Eier und Frischfleisch aus CH Produktion
Schinken (CH), Fleisch (CH, F, AR)
Thunfisch (FR), Lachs (NOR), Crevetten (VIET)

Alle Preise in CHF und inklusive MwSt.



La cucina alpina – ieri e oggi

DOLCI TICINESI

Tarte tatin di rabarbaro cun gelat alla vaniglia Hausgemachte Rhabarber Tarte Tatin mit Vanilleglacé	14.-
Cheesecake cun salsa ai fambros Hausgemachter Cheesecake mit Himbeersauce auf gebackenem Lotuskrokantboden	14.-
Affogato al café <i>Den muss man immer bekommen!</i> Vanilleglacé im Espresso mit Schlagrahm	8.-

GELATO

Gelat e sorbet Glacé / Sorbet pro Kugel Vanille, Caramel, Erdbeer, Mocca, Zitrone, Pistache, Schokolade, Stracciatella, Haselnuss, Fior di Latte, Joghurt (mit Rahm +1.50)	4.-
Gelat e sorbett fai in cà Glacé / Sorbet pro Kugel-hausgemacht Balsamico, Farina Bona (mit Rahm +1.50)	6.-

FORMAGGIO

Wir haben immer eine spezielle Auswahl an Tessiner
Alp- und Bergkäsen, sowie eine Auswahl von *Rolf Beeler*!

Formac dall' Alp Piora DOP (Val Piora – Leventina)	2023
Formac dall' Alp Robiei (Val Bavona – Valle Maggia)	2023
Formac dall' Alp Fieudo (Leventina – San Gottardo)	2023
Formac dall' Alp Prato (Leventina – Rodi Fiesso)	2023
Zincarlin da la Val da Mücc (Valle di Muggio)	2 Monate
Käse aus Rohmilch mit gebrochenem Pfeffer	
Tessiner Käsebrett, assortiert	18.-
Rolf Beeler's Käselektion	18.-
hausgemachte Focaccia und Tessiner Feigensenf	



Le pizze

BELLINI ALLA FARINA BONÀ

Der Teig wird mit einem Teil Farina Bonà Mehl – *geröstetem Mais-Mehl*- angereichert. Dadurch bekommt er eine leicht nussige Note.

Mozzarella di bufala e basilico	<i>vegi</i>	24.-
Tomatenconcassée, Büffelmozzarella, Basilikum und frische Tomaten		
Giardinera	<i>vegi</i>	24.-
Tomatenconcassée, Mozzarella, Antipastigemüse, Oregano		
Calzone		26.-
Tomatenconcassée, Mozzarella, Spinat, Schinken und Ei		
Bianca	<i>vegi</i>	29.-
Mozzarella, Rucola, Burrata, Spargelspitzen, Cherrytomaten		
Rabarbaro e lüganighetta		32.-
Tomatenconcassée, Büffelmozzarella, Rhabarber, Lügänighetta und Valle Maggia Pfeffer		
Alpi Ticines	<i>vegi</i>	29.-
Tomatenconcassée, verschiedene Tessiner Alpenkäse, Basilikum und Valle Maggia Pfeffer		
Montanara		29.-
Tomatenconcassée, Mozzarella, Ziger, Coppa und Thymian		
Salmone		32.-
Tomatenconcassée, Lachs, Mozzarella, Kapern, Oliven und Valle Maggia Pfeffer		

Beim Teilen einer Pizza auf 2 Teller verrechnen wir zusätzlich CHF 9.-

Jede Pizza ist zum gleichen Preis auch glutenfrei erhältlich.





Menu per clienti con intolleranza alle glutine

STUZZICHINI — ANTIPASTI — ZUPPE

Piat nustran Ticinés servi cun mustarda da fig		29.-
Variation von luftgetrockneten Spezialitäten aus dem Tessin, Bergell und Norditalien, serviert mit Tessiner Feigensenf	½	23.-
Burrata sü insalatina d'asparag e mirtilli	vegi	26.-
Tessiner Burratina, beträufelt mit Olivenöl auf Spargel-Himbeer Salat mit Bärlauch Zusätzlich mit Tessiner Rohschinken		+7.-
Tartara da tonno sü crema da melanzan		26.-
Handgeschnittenes Thunfischtartar auf Mousse von grillierten Auberginen, Sesam und Kräutern, Valle Maggia Pepper, Olivenöl		
Antipasti da verdüra cun stracciatella di burratina	vegi	28.-
Antipastigemüse mit Joghurt-Minzedip, mariniert mit Kreuzkümmel-Limettenvinaigrette, geröstete Haselnüsse und Alpenkräuter Zusätzlich mit Tessiner Rohschinken		+7.-
Carpaccio da lessu di manz Dexter dall'Rotmoos		28.-
Dünn aufgeschnittenes Dextersiedfleisch aus dem Rotmoos mit Pfirsich-Spargel Kompott und Sbrinzspänen		
Minestrina di verdüra cun erba orsina	vegi	14.-
Minestrone von Frühlingsgemüse mit Spargelspitzen und Bärlauchpestotrophen Zusätzlich mit Dexterfleisch aus dem Rotmoos		+4.-





Menu per clienti con intolleranza alle glutine

RISOTTI E CARNI E VEGETARIANO

Insalata mista da verdüra freschca *vegan* **14.-**
Gemischter Salat aus frischem Gemüse und Salaten

Insalata verda ai erbett freschc *vegan* **10.-**
Grüne Salatblätter an frischen Kräutern

RISOTTI E CARNI E VEGETARIANO

Risott all zafran – Sämig gerührtes
mit Rolf Beeler's Sbrinz verfeinertes
Carnaroli-Safranrisotto mit sautierten Steinpilzen *vegi* **31.-**
mit Tessiner Schweinswurst Luganighetta **31.-**

Cotrofilet da manz ai fer al bütér **48.-**
Grilliertes Rindsentrecôte in Butter geschwenkt auf Frühling-
kartoffeln mit Morchel-Spargel Ragout und Thymianjus

Costin da cüin al rosmarin e panzetta **41.-**
Seit 40 Jahren servieren wir Costinis! Knusprig grillierte Schweins-
rippli an Rosmarin, Speck & Zwiebeln, sämig gerührtes Safranrisotto

Os büs in gremolata cun verdüra e risot **46.-**
Im Merlotjus geschmorte Kalbshaxe mit Frühlingsgemüse
Safranrisotto und Zitronengremolata

Ragù da cauret al bütér e salvia, asparag e polenta nera **47.-**
Glasiertes Gitziragout mit brauner Salbeibutter
Spargelspitzen und Tessiner Polenta Nera

Petto da polastra ai fer cun patat e tomatìs **42.-**
In der Pfanne sautierte Maispouardenbrust an Marsalajus,
Bratkartoffeln, Cherrytomaten und Zitronenbutter

Costolette da salmon rotolà al limon **42.-**
Grillierte Roulade vom Lachskotelette mit hausgemachtem
Limettenrisotto an Estragonbutter, Rüebli-Spargel Gemüse





Menu per clienti con intolleranza alle glutine

DOLCI

Macedonia di frütta cun sorbet al basilic Fruchtsalat mit einer Kugel Basilikumsorbet	14.-
Gelat e sorbet Glacé / Sorbet pro Kugel Vanille, Karamel, Erdbeer, Mocca, Zitrone, Pistache, Schokolade, Stracciatella, Zwetschge, Süssmost, Haselnuss, Fior di Latte, Joghurt (mit Rahm +1.50)	4.-
Gelat e sorbett fai in cà Glacé / Sorbet pro Kugel-hausgemacht Balsamico, Farina Bona (mit Rahm +1.50)	6.-

FORMAGGIO

Wir haben immer eine spezielle Auswahl an Tessiner
Alp- und Bergkäsen, sowie eine Auswahl von *Rolf Beeler*!

Formac dall' Alp Piora DOP (Val Piora - Leventina)	2023
Formac dall' Alp Robiei (Val Bavona - Valle Maggia)	2023
Formac dall' Alp Fieudo (Leventina - San Gottardo)	2023
Formac dall' Alp Prato (Leventina - Rodi Fiesso)	2023
Zincarlin da la Val da Mücc (Valle di Muggio) Käse aus Rohmilch mit gebrochenem Pfeffer	2 Monate
Tessiner Käsebrett, assortiert	18.-
Rolf Beeler's Käselektion Tessiner Feigensenf	18.-

Glutenfreies Brot servieren wir zu den Gerichten
Zusammensetzung: Sauerteig, Maisstärke, Reismehl, Reisstärke,
Wasser

Bitte teilen Sie uns mit, dass Sie «glutenfrei» bestellen.

Alle Preise in CHF und inklusive MwSt.

