"Tessin à la carte"

Wer an Tessiner Spezialitäten denkt, denkt unweigerlich an Polenta. Dabei hat die südlichste Ecke der Schweiz kulinarisch weit mehr zu bieten. Vom **17. März bis 2. April 2023** präsentiert Gaby Herger die südliche Gastronomie mit traditionellen aber auch neuzeitlichen Tessiner-Rezepten.

Sie finden eine interessante Auswahl an Vorspeisen, Hauptgerichten und Desserts. Das **„Tessiner 3-Gang-Menu“** mit dem passenden Wein dazu lässt Ihr kulinarisches Herz noch höherschlagen. Lassen Sie sich verwöhnen.

Begleitet wird die „La cucina ticinese“ von Weinen und Grappe der Tessiner Produzenten Guido Brivio, Feliciano Gialdi, Zamberlani Vini, Cantina Kopp von der Crone Visini, Matasci Vini und Angelo Delea.

Benvenuti zu einem Kurzaufenthalt in der Sonnenstube der Schweiz. Schön, dass Sie heute unser Gast sind.

Gaby und Joe Herger-Gisler, Gastgeber
und unser Team

Den TESSIN kulinarisch erleben

Gasthaus & Hotel KRONE ♦ Attinghausen
Gaby und Joe Herger-Gisler

Suppe

Minestrone del Nonno Ticinese 9.00
Tessiner Gemüsesuppe

Zuppa di castagne con crostini e pancetta 9.00
Marronisuppe mit Croûtons und Speck

Vorspeisen

Insalata Ticinese 14.00
Blattsalat mit Salami und Formaggini

Piatto di Assettiato Ticinese 18.00
Salami, Salametti, Coppa, Pancetta, Rohschinken
und Tessinerkäse

Carpaccio di bresaola con funghi marinati e parmigiano 19.00
Bresaola Carpaccio mit marinierten Champignons und Parmesan

Hauptgerichte

Risotto e funghi con luganighetta 25.00
Pilzrisotto mit gut gewürzter Schweinsbratwurst

Spaghetti alla moda d'Ascona 25.00
Spaghetti mit Kalbfleisch, Champignons, Pelati,
Rohschinken und Oregano

Ossobuco „Monte Lema" 31.00
Kalbshaxe „Monte Lema"
dazu servieren wir Ihnen Polenta oder Pilzrisotto

Brasato con funghi 31.00
Rindsschmorbraten mit Steinpilzen
dazu servieren wir Ihnen Polenta oder Pilzrisotto

Cordon bleu alla ticinese 35.00
Scaloppina di maiale ripieno di formaggio e mortadella
Cordon bleu Tessiner Art mit Tessiner Käse und Mortadella
dazu servieren wir Ihnen Pilzrisotto

Saltimbocca di vitello 35.00
Kalbsschnitzel mit Salbei und Rohschinken
dazu servieren wir Ihnen Pilzrisotto

Benvenuti - Herzlich Willkommen

Den TESSIN kulinarisch erleben

Gasthaus & Hotel KRONE ♦ Attinghausen

Gaby und Joe Herger-Gisler

3-Gang Menu

Zum Starten ein Glas Bianco del Ticino

1 dl "Carisma" Bianco del Ticino DOC 2021

Chardonnay

Feliciano Gialdi, Mendrisio

* * *

Zuppa di castagne con crostini e pancetta

Marronisuppe mit Croûtons und Speck

* * *

Zum Hauptgang ein Glas Merlot

1 dl "La Roca" Ticino DOC Merlot 2019

Zamberlani Vini SA, Piotta

Cordon bleu alla ticinese

Cordon bleu Tessiner Art mit Tessiner Käse und Mortadella

Pilzrisotto

* * *

Amaretto Parfait

* * *

Fr. 49.00 pro Person

Fr. 62.00 pro Person inkl. Wein

Dessert – Käse

Coppa Nocino Vanille- und Walnussglace mit Nusslikör	10.00
Amaretto Parfait	9.00
Zabaione Weinschaum-Crème	10.00
Panna Cotta Rahm-Köpfli mit Früchten garniert	9.50
Piatto di formaggi Käseteller	16.00

Benvenuti - Herzlich Willkommen

Gazosa Tessiner Durstlöscher



So cool und so stylish die Flasche, so himmlisch das Getränk: Aromatisierte Soda aus dem Tessin. Taste it!

Mandarino. Heidelbeer. Himbeer. Limone.

Mandarino -Die Exotische
Bittersüss, der Kern der **Mandarine**

Lampone -Die Süsse
Rot und süss gibt ihr die **Himbeere** ihr Herz.

Limone - Die Klassische
Mit der Spritzigkeit der **Zitrone** versetzt.

Mirtillo - Die Beere
Überraschend blau, schenkt ihr die **Heidelbeere** ihr Wesen.

Bügelflasche 35cl CHF 5.50

Den TESSIN kulinarisch erleben
Gasthaus & Hotel KRONE ♦ Attinghausen
Gaby und Joe Herger-Gisler

Ungetrübtes Wein-Erlebnis

Entdecken Sie unsere Flaschenweine glasweise dank unserem Enomatic-System! Mit der patentierten Technologie von Enomatic haben Sie die Möglichkeit Qualitätsweine in kleinen Mengen kennen zu lernen und zu geniessen.

Sie können Wein und Essen für jeden einzelnen Gang aufeinander abstimmen. Auf Ihr Wohl.

Weiss

	1 dl	2 dl	3 dl	5 dl
„Terre Alte“ Ticino DOC Bianco di Merlot 2021 Feliciano Gialdi, Mendrisio	6.90	13.80	20.70	34.50
„Ronco Bain“ Ticino DOC 2018 Sauvignon bianco I vini di Guido Brivio, Mendrisio	7.20	14.40	21.60	36.00
„Carisma“ Bianco del Ticino DOC 2021 Chardonnay Feliciano Gialdi, Mendrisio	7.00	14.00	21.00	35.00
„Ramolo“ Bianco del Ticino DOC 2021 60 % Viognier und 40 % Kerner Feliciano Gialdi, Mendrisio	7.00	14.00	21.00	35.00

Rot

	1 dl	2 dl	3 dl	5 dl
„Villa Jelmini” Ticino DOC Merlot 2019 Matasci Fratelli, Tenero	7.00	14.00	21.00	35.00
„Sassi Grossi“ Ticino DOC Merlot 2018 (100 % Merlot, Barrique-Ausbau) Feliciano Gialdi, Mendrisio	10.90	21.80	32.70	54.50
„La Roca” Ticino DOC Merlot 2019 Zamberlani Vini SA, Piotta	7.80	15.60	23.40	39.00
„Dogaia“ Rosso del Ticino DOC 2015 65 % Gamaret und 35 % Merlot I vini di Guido Brivio, Mendrisio	8.70	17.40	26.10	43.50

Offene Weine

Weiss	**50 cl**
"TISIN" Ticino Bianco IGT Gialdi Vini SA, Mendrisio	24.00

Rot	
"TISIN" Ticino DOC Merlot Gialdi Vini SA, Mendrisio	24.00

Flaschenweine – Weiss

		75 cl
* **„Terre Alte“** Ticino DOC Bianco di Merlot Feliciano Gialdi, Mendrisio	2021	42.00
* **„Ronco Bain“** Ticino DOC Sauvignon bianco I vini di Guido Brivio, Mendrisio	2018	45.00
* **„Carisma“** Bianco del Ticino DOC Chardonnay Feliciano Gialdi, Mendrisio	2021	42.00
* **„Ramolo“** Bianco del Ticino DOC 65 % Chardonnay und 35 % Viognier Feliciano Gialdi, Mendrisio	2021	43.00

Den TESSIN kulinarisch erleben
Gasthaus & Hotel KRONE ♦ Attinghausen
Gaby und Joe Herger-Gisler

Flaschenweine – Rot

		75 cl
* **„Villa Jelmini“** Ticino DOC Merlot Fratelli Matasci, Tenero	2019	42.00
„Touché“ Ticino DOC Merlot I vini di Guido Brivio, Mendrisio	2020	53.00
* **„La Roca“** Ticino DOC Merlot Zamberlani Vini SA, Piotta	2019	49.00
„Riflessi d'Epoca“ Ticino DOC Merlot (100 % Merlot, Barrique-Ausbau) I vini di Guido Brivio, Mendrisio	2017/2019	69.00
* **„Sassi Grossi“** Ticino DOC Merlot Feliciano Gialdi, Mendrisio	2018	81.00

Einer der grössten Tessiner Merlots
Drei gereifte Jahrgänge – ein Muss für jeden Merlot Liebhaber

„Balin“ IGT della Svizzeria Italiana	2011	81.00
Merlot, Arinarnoa	2013	81.00
Cantina Kopp von der Crone Visini	2014	81.00

Gehört zur Top-Klasse in der ganzen Schweiz

* **„Dogaia“** Rosso del Ticino DOC 65 % Gamaret (Gamay und Reichensteiner) und 35 % Merlot I vini di Guido Brivio, Mendrisio	2015	55.00

Entdecken Sie unsere Weine glasweise!
Flaschenweine im Glasausschank
4 Weiss- und 4 Rotweine

Siehe Weine mit * bezeichnet

Benvenuti - Herzlich Willkommen

Le Grappe

„Sovrana“ Grappa Ticinese di Uva America Brivio Vini S.A., Mendrisio	45 ° Vol.	2 cl	8.00
„Vecchio Moscato“ Grappa di Uva Moscato (Barrique) Angelo Delea, Losone	43 ° Vol.	2 cl	8.00
„Vecchio Rovere“ Grappa Ticinese di Uva Merlot (Barrique) Angelo Delea, Losone	43 ° Vol.	2 cl	8.00
„Sassi Grossi“ Grappa Ticinese Distillato di Vinacce Merlot Sassi Grossi Feliciano Gialdi, Mendrisio und Bodio	42 % Vol.	2 cl	8.00
„Elegantia“ Grappa di Merlot Brivio Vini S.A., Mendrisio	40 % Vol.	2 cl	8.50

Liqueurs

„Noci“ Nocino del Ticino (Liqueur mit Nussaroma) Brivio Vini S.A., Mendrisio	25 % Vol.	2 cl	6.00
„Limoni“ Lemoncino del Ticino (Liqueur mit Zitronenaroma) Brivio Vini S.A., Mendrisio	25 % Vol.	2 cl	6.00