

Business Lunch

Entrata

Vorspeise
Starter

- ✓ **Burrata di bufala campana**, carpaccio di pomodori e rucola
Büffel Burrata aus Kampanien, Tomatencarpaccio und Rauke
Buffalo burrata from Campania, tomato carpaccio and rocket
- ✓ **Insalata di tofu alla curcuma**, noci pecan e dressing allo yogurt
Tofusalat mit Kurkuma, Pekannüssen und Joghurtdressing
Tofusalad with turmeric, pecans and yogurt dressing
- ✓ **Crema di topinambur e coriandolo**
Topinambur-Cremesuppe mit Koriander
Jerusalem artichokes cream soup with coriander
- ✓ **Risotto Carnaroli** mantecato al radicchio e provola di bufala affumicata
Carnaroli Risotto mit Radicchio und geräucherter Büffel Provola
Carnaroli risotto with radicchio and smoked buffalo provola

Piatto principale

Hauptspeise
Main course

- ✓ **Pipe fatte in casa**, broccoli, Taleggio e pomodori secchi
Hausgemachte Pipe, Broccoli, Taleggio-Käse und getrocknete Tomaten
Homemade pipe, Broccoli, Taleggio cheese and dried tomatoes
- Luganighetta alla griglia**, polenta ticinese e verdure saltate (CH)
Traditionelle tessiner Schweinswurst, Polenta und sautiertes Gemüse
Traditional Ticino sausage, polenta and sautéed vegetables
- Bocconcini di coniglio saltati con olive, capperi e peperoni** (UNG)
Sautiertes Kaninchen mit Oliven, Kapern und Paprikaschoten
Sautéed rabbit with olives, capers and peppers
- Filetto di lucioperca in umido**, purè di patate e scarola (CH)
Gedünstetes Zanderfilet mit Kartoffelpüree und Endivie
Steamed pike-perch fillet with mash potatoes and endive

Dolce

Süßspeisen
Sweets

- Tartelletta Al Porto** con frutti stagionali
Al Porto Törtchen mit Saisonfrüchten
Al Porto tart with seasonal fruits
- Torta Grand Café** al cioccolato Grand Cru e crema al caffè
Grand Café Torte mit Grand Cru Schokolade und Kaffee-Creme
Grand Café cake with Grand Cru chocolate and coffee cream
- Macedonia di frutta fresca di stagione**
Frischer saisonaler Fruchtsalat
Fresh seasonal fruit salad
- Panna cotta al mango**
Mango Panna Cotta
Mango panna cotta

La sua composizione di 3 portate – Entrata, piatto principale e dolce 48.-
Ihre 3-Gänge Komposition – Vorspeise, Hauptspeise und Dessert
Your menu composition with 3 dishes– Starter, main course and dessert

- ✓ Piatti vegetariani preparati senza carne o pesce.
Vegetarische Gerichte ohne Fleisch oder Fisch zubereitet.
Vegetarian dishes prepared without meat or fish.

I prodotti di carne e salumeria sono di origine svizzera, altrimenti è indicato a fianco del prodotto.

GCL_MenuBusinessLunch_2017_02-04_DEF.docx
Pagina 1 di 1