

Für die Bereitstellung wenden Sie sich bitte an die Mitarbeiter.

SIE ZUSAMMENARBEITEN MIT UNS...

Bauernhof Dafne Gianettoni Sonogno – Alpe Vegorness

Unser Bauernhof liegt in Sonogno, dem letzten Dorf im Verzasca-Tal. In der angeschlossenen Käserei verarbeiten wir die Milch unserer 25 braunen Hörnerkühe zu köstlichen Käsesorten. Im Winter bleiben die Kühe in Sonogno (920 m ü. M.). Im späten Frühjahr treiben wir sie auf die Weiden des Monte Cabione, wo sie Tag und Nacht zwischen 1.000 und 1.200 m ü. M. frei grasen und sich von frischem Gras der Bergwiesen ernähren. Mitte Juni begeben wir uns auf die Alpe Vegorness, die sich bis auf 2.400 m (Barone-See) erstreckt. Auf der Alm befinden sich zwei Käsereien, Corte di Fondo und Corte Piodoo, in denen wir den Käse Alpe Vegorness DOP herstellen. Die Alm ist nur zu Fuß erreichbar (1 Stunde Fußweg zur Corte di Fondo, 2 Stunden zur Corte Piodoo und 3 Stunden zur Corte Barone und Corte Porchier). Sowohl Mensch als auch Tier benötigen besondere Ausdauer, da die Hänge steil sind und das Gras zwischen den zahlreichen Felsen nur schwer gedeiht. Unsere Käsesorten reifen in den Kellern von Sonogno, wo wir sie täglich pflegen und dafür sorgen, dass sie nicht nur köstlich schmecken, sondern auch optisch überzeugen. Mit Blick auf die Vergangenheit bewahren wir diese Tradition und bieten gleichzeitig mit Blick auf die Zukunft eine Auswahl an gesunden, authentischen und regionalen Produkten an.

Metzger Valsangiacomo SA



Fischhändler Palmieri



Eine jahrhundertealte Tradition, in der Giovanni uralte Geheimnisse und Techniken mit modernsten Bedürfnissen verbindet. Der Fischladen Palmieri legt besonderen Wert auf die handwerkliche Verarbeitung, die Giovanni persönlich vornimmt. Netzfischen (Forelle, Felchen, Barsch, Zander usw.), Filetieren, Räuchern (nach Eldas Rezept) und Einlegen von Fisch (Elda und Pepin).

Die Frische und Qualität des Fisches aus dem Lago Maggiore. Aber auch die Kunst seiner Verarbeitung und die prompte Lieferung, die die Frische des Produkts garantiert.

Menù

RISTORANTE

Brio
da Marti e Nino

Willkommen im *Brio* !

Willkommen im Brio! Wir möchten Ihnen eine genussvolle und entspannende Auszeit bieten. Damit Ihr Aufenthalt rundum erholsam wird, bitten wir Sie, uns über eventuelle Allergien oder Unverträglichkeiten zu informieren und uns bei Fragen zu kontaktieren. Wir geben Ihnen gerne alle Informationen zu unseren Speisen und Getränken

Martina & Antonino

Entdecken Sie alle neuen Gerichte auf unserer Speisekarte.



@brioristorante

VORSPEISEN

Gemischter Salat

(Salat mit roten und grünen Lollo-Pilzen, Kirschtomaten und Karotten, angemacht mit unserer Vinaigrette)

9 -.

Tessiner Schneidebrett

(Sonogno „Gianettoni“-Käse und Mendrisiotto „Valsangiacomo“-Wurstwaren und eingelegtes Gemüse)

27 -.

(Nur „Gianettoni“-Käse)

18 -.

(Nur Wurstwaren der Marke „ValsanGiacomo“)

18 -.

Gepfefferte Muscheln

19 -.

Tatar – Donuts

(Handgeschnittenes Rindertartar, Donuts mit Sauerrahm, Röstzwiebeln und Schnittlauch)

29 -.

Felchen und Caponata

Felchen dem Lago Maggiore (Aubergine, Zucchini, Zwiebeln, Kirschtomaten, Pinienkerne und Rosinen)

24 -.

ERSTE GANG

Frische Tagliolini mit Venusmuscheln

26 -.

Frische Tortelli mit gekochtem Schinken und Sahne

26 -.

Zitronenrisotto mit Forellentartar vom Lago Maggiore

Min 2 pax

29 -.

Vegetarische Optionen auf Anfrage

SECONDI

Zander vom Lago Maggiore, Kartoffelschaum mit brauner Butter, Pfifferlinge

34 -.

Portobello-Pilz, Kartoffelschaum mit Nussbutter und Pfifferlinge

25 -.

Milanese Schnitzel, Rucola und Kirschtomaten

(Schweizer Kalbsschnitzel am Knochen)

50 -.

Rinderfilet, Rinderjus, gegrillter Babysalat

(Schweizer Rinderfilet aus der Metzgerei Valsangiacomo)

48-.

DESSERT

Aprikosen, Vanille

12 -.

Kirschkuchen

16 -.

Sizilianische Brioche, Zitronensorbet

10-.