



BANKETT-KARTE

zur frühzeitigen Bestellung: Feste feiern - ab Buffet bis 70 Gäste incl.

Wasser & Tee / pro Person, inkl. MwSt; Kinder unter 6 sind gratis, Jugendliche bis 14 Jahre ½ Preis

Ein feierliches Abend-Bankett ab Buffet - CHF 50

Apéro	Frucht-Bowle mit Häppchen
Vorspeise	diverse Salate, Gemüsesticks mit Humus, Käse, pomodorini, Pasta od. Pizza Fischfilet (aus dem Ofen)
Hauptgang	Lamm-Gigôt, Puntini od. Schweinscarré, Luganighe (ab Grill od. vom Herd) mit Risotto od. Ebly und Polenta od. Ofenkartoffeln, 3 Saisongemüse
Dessert	Früchte & Käse, Caramel-Pudding, Götterspeise, Kuchen; mit Caffè

Zu den Banketten prima Tessiner rot und weiss, 7,5 dl – zu CHF 30

Der festliche Z'morge-Brunch-Bankett von 9:00 bis 11:00 Uhr - CHF 25

Café-complet, Fleisch, Käse, Rührei od. Tortilla, Joghurt, Müesli
Cornflakes, Früchte, Gurken und pomodorini, Brot, mit Fruchtsaft, Milch, Tee und Caffè

*Bankette und Brunch auf offener od. gedeckter Piazza oder
in den verschiedenen romantischen Rustico-Feuer-Küchen,
kleinere Bankette auch im Cortile mit Grottino*

Zum Z'nacht «unterwegs», in geselligen grösseren & kleineren Gruppen - CHF 25

- am Feuer: Guggeli oder Lamm-Gigôt, Gemüse, Polenta
- im Gelände: TI-Luganighe od. Beinschinken, Risotto
- im Tipi: Magaronata od. Spaghettata
- am Waldrand: Pizza backen in der Gruppe, Salat
- in der Crypta: Schweins-Haxe mit Kartoffelstock, Gemüse

«Bei Braten, Wein & Kerzenschein» am Cheminée – es treffen sich die Geniesser: CHF 100

Dessert Spezial: Coppa Hostelleria: Spezial-Glacé am Grottino-Likör: CHF 8

Deklaration: Fleisch & Fisch Herkunft CH / Allergene-Infos in der Hostelleria-Küche

Auf Wunsch öffnen wir ab 2100 Uhr eine kleine Bar bis 2300 Uhr

Vino del Ticino, rot od. weiss, Bocalino 2 dl: CHF 8 / 7.5 dl: CHF 30

Schnäpse 4 cl od. caffè corretto: CHF 4

CH-Bier aus der Dose, 5 dl: CHF 4 / Bowle oder Eis-Tee mit Schuss: CHF 4