

Benvenuti a tavola!

In unserem Restaurant bieten wir insbesondere köstliche Tessiner Spezialitäten, welche die heimische Küche und die regionalen Produkte bereichern.

Unsere Gerichte sind ausschliesslich hausgemacht, auch in Zusammenarbeit mit lokalen Handwerkern, nach authentischen Rezepten mit ausgewählten Produkten von hoher Qualität und idealerweise "Null Km" zugunsten der ökologischen Nachhaltigkeit und der lokalen Wirtschaft.

Haben Sie besondere Wünsche, Fragen oder Verständigungsprobleme? Wenden Sie sich bitte an das Servicepersonal.

Unser Ziel und grösste Freude ist es, Ihr Vertrauen zu gewinnen und Ihre Erwartungen zu übertreffen.

Buon appetito!



Warme Küche von Dienstag bis Samstag
11:30 - 13:30
18:00 - 21:30

Vorspeisen

Zum Aperitif empfehlen wir

1111112



Trilogia di bruschette della casa

drei St. 14.-

Geröstete Brotscheiben "Tortiglione scuro" mit EVO-Öl und diversen Garnituren

Bruschetta mit Baby-Tomaten - Knoblauch - Basilikum - EVO-Öl

Bruschetta mit Artischocken-Crème - Taggiasca-Oliven - Rucola

Bruschetta mit würzigen Auberginen im EVO-Öl - Chili - Oregano

5/7

Crostini di polenta ai funghi bio

drei St. 17.-

Gebratene Tessiner Bio-Polenta aus Pianezzo - Gebratene Bio-Pilze mit gehackter Petersilie - EVO-Öl aus Nocellara del Belice - Rucola



114

11

Tartare di salmone alpino di Lostalio

kleine Portion 27.-

70 g ~ / 150 g ~ Alpiner Lachs aus der Moesano - Avocado- EVO-Öl

37.-

Bio-Zitronensaft und Zeste - schwarze Sesamkörner - Rucola - Blumensprossen

Dazu servieren wir geröstetes Brot und Butter

113

911011112



Tartare di manzo bio

kleine Portion 29.-

90 g ~ / 180 g ~ Bio Schweizer Rinderhüfte - Bio-Eigelb

39.-

Klassische, scharfe Sauce - Zwiebelsprossen - Kapernfrucht - EVO-Öl

Dazu servieren wir geröstetes Brot und Butter



mit frischem Saison-Trüffel am Tisch gehobelt

Scorzone / Périgord / Alba

+4.- / +7.- / +9.-

pro Gramm

Salate

Insalata mista di stagione

13.-

Bunter Blattsalat - gemischte Sprossen - Datteltomaten - Mais - Gurken
Peperoni - Radieschen - Karotten - Rotkabis - frische Kräuter

3

Gerne mit einem extra gekochtem Bio-Ei (CH) dazu?

+ 3.-

Oder einer halben Avocado?

+3.-

31517

Insalata Cesare ai filetti di pollo

29.-

Grosser bunter Blattsalat - gemischte Sprossen - Baby-Tomaten
Mais - Gurken - Peperoni - Radieschen - Karotten - Rotkabis
gebratene Poulet-Filets - frische Kräuter - gekochtes Bio-Ei (CH)
Splitter von Tessiner Alpkäse DOP

Gerne mit extra gekochtem Tessiner Bauernschinken Bellini?

+ 3.-

Hausgemachte Salatsaucen

8110112

317112 (Haus-Dressing)

Italienisches Dressing:

Merlot- und Bio-Balsamico-Essig - Senf
Sonnenblumen- und EVO-Öl aus Nocellara del Belice

Haus-Dressing:

Französische Salatsauce
Bio-Yogurt

118111

Alle Salate werden mit separater Sauce, gerösteten Brotwürfeln und Bio-Kernen serviert.
Am Tisch servieren wir Merlot- und Bio-Balsamico-Essig, EVO-Öl aus Nocellara del Belice,
Himalaya-Rosa-Salz und bunter Pfeffer.



Auf Wunsch servieren wir auch ein glutenfreies Brötchen

+ 2.-

Teigwaren und Risotti

Haus-Spezialität

11317

Tagliolini freschi al tartufo

Frische schmale Bandnudeln - hausgemachte Sauce mit drei Trüffeln
2 g / 3 g ~ frischer saisonaler Trüffel am Tisch gehobelt

Mit extra Saison-Trüffel am Tisch gehobelt

Scorzzone / Périgord / Alba
kleine Portion 34.- / 39.- / 42.-
39.- / 49.- / 62.-
+4.- / +7.- / +9.-
pro Gramm



1131517

**Spaghetti alla carbonara**

Spaghetti grossi N° 5 - gereifter Guanciale-Speck - Bio-Ei (CH)
Grana Padano DOP - Schwarzer Pfeffer aus Kampot
Pecorino romano DOP frisch geraffelt

kleine Portion 23.-
26.-



Auf Wunsch servieren wir auch glutenfreie Spaghetti

+ 2.-



SWISS LACHS
pure alpine salmon

Paccheri al salmone alpino di Lostallo

Grosse Magronen - Alpines Lachstartar aus der Moesano
Zucchini- und Erbsen-Crème - Bio-Zitronenzeste - EVO-ÖL - Dill

28.-

11315171912

**Lasagne verdi al ragù della casa**

Hausgemachte grüne Lasagne - Hausgemachtes Fleischragout
Bechamelle-Sauce - Grana Padano DOP - Tomatensauce - Basilikum

27.-

3171912

Risotto allo zafferano e funghi bio

Bio-Carnaroli-Reis - Safran - Grana Padano DOP - Alpenbutter
Gebratene Bio-Pilze mit EVO-Öl aus Nocellara del Belice

kleine Portion 24.-
28.-

Zu unseren Teigwaren und Risotti servieren wir Parmigiano Reggiano DOP 22 Monate oder Tessiner Alpkäse DOP geraffelt am Tisch und EVO-Öl aus Nocellara del Belice.

Hauptgerichte

11516819



Filetto di Seitan alle spugnose

37.-

180 g ~ Hausgemachte Bio-Kichererbsen-Seitan-Filetmedaillons
(oder Bio-Tofu) - Sämige Morcheln-Sauce - frischer Thymian - Cognac

Dazu servieren wir gegrillte Gemüse mariniert mit EVO-Öl aus Nocellara del Belice

113

Lieber auch mit extra feinen Tagliolini dazu?

+7.-

113151719



Isolino-Burger-Gourmet

33.-

Gourmet-Brioche-Brötchen - 200 g Rindfleisch 100% "Swiss Black Angus Beef"
Kalbs-Cipollata - Speck - Walliser Bio-Raclette Käse - grüner Salat - Tropea-Zwiebel
Haus-Barbecue-Sauce mit Chipotle - Ramato-Tomaten mit Basilikum

Dazu servieren wir Baby-Bratkartoffeln und Orangen-Cocktail Sauce

Unser Bestseller

115

Scaloppine di vitello al limone bio

kleine Portion 36.-

100 g ~ oder 160 g ~ Kalbsschnitzel - Bio-Zitronensauce
Petersilie - EVO-Öl aus Nocellara del Belice

43.-

Dazu servieren wir Baby-Bratkartoffeln mit Rosmarin

1131517112

Fegato di vitello alla veneziana

41.-

160 g ~ Geschnetzelte Kalbsleber - glasierte Zwiebeln
Frühlingszwiebeln - Bio-Salbei unserer Produktion

Dazu servieren wir Bio-Safran-Risotto



417

Spiedini di salmone alpino di Lostallo con zucchini e pomodorini alla griglia

39.-

Spiesse aus alpinem Lachs aus der Moesano (180 g ~)
Zucchini - Baby-Tomaten

3

Dazu servieren wir Tartar-Sauce vom Haus, Bio-Zitrone
und Salatsprossen verfeinert mit EVO-Öl aus Nocellara del Belice

5

Lieber mit extra Rosmarin-Baby-Bratkartoffeln?

+7.-

1131517112

Medaglioni di filetto di manzo al timo

49.-

180 g ~ Saftige, Schweizer Rindsfiletmedaillons
EVO-Öl - Thymian - Rosa Salz aus dem Himalaya - Schwarzer Kampot-Pfeffer

Dazu servieren wir frische Tagliolini und gegrillte Gemüse
mariniert mit EVO-Öl aus Nocellara del Belice

Scorzone / Périgord / Alba



Lieber mit unserer hausgemachter Drei-Trüffel-Sauce
und 3 g ~ inklusiver Saison-Trüffel dazu?

+10.- / +19.- / +28.-

Mit extra Saison-Trüffel am Tisch gehobelt

+4.- / +7.- / +9.-
pro Gramm

Allergene

Das ultimative Erlebnis

11315171911112

Trilogia di Cordon Bleu per due

~ 700 g

Drei kleine Cordon Bleu auf einen Schlag (für zwei Personen)

vom Schwein 43.-
vom Kalb 53.-
(Preise pro Person)



Dazu servieren wir Baby-Bratkartoffeln, Bio-Zitrone und Orangen-Cocktail-Sauce

Auf Wunsch servieren wir unsere Cordon Bleu auch glutenfrei

+ 3.-

Unsere Top Cordon Bleu

klein / gross

~ 230 g / ~ 440 g

11315171911112

Cordon Bleu classico della casa (Hausart)

Schwein 31.- / 38.-

Panierte Kalbs- oder Schweinsschnitzel gefüllt mit
Tessiner Bauernschinken Bellini
Gruyère AOP Käse 8 Monate gereift

Kalb 38.- / 45.-



Dazu servieren wir Baby-Bratkartoffeln, Orangen-Cocktail-Sauce und Bio-Zitrone

11315171911112

Cordon Bleu all'alpigiana (nach Äpler Art)

Schwein 32.- / 39.-

Panierte Kalbs- oder Schweinsschnitzel gefüllt mit
Tessiner Bauernschinken Bellini
Fontina DOP Käse aus Valle d'Aosta
Garnitur: gegrillter Speck - Blumensprossen

Kalb 39.- / 46.-



Dazu servieren wir Baby-Bratkartoffeln, Orangen-Cocktail-Sauce und Bio-Zitrone

11315171911112

Cordon Bleu alla cacciatora (nach Jägerart)

Schwein 34.- / 41.-

Panierte Kalbs- oder Schweinsschnitzel gefüllt mit
Tessiner Bauernschinken Bellini
Walliser Bio-Raclette AOP
Garnitur: gebratene Schweizer Bio-Pilze mit Petersilie
verfeinert mit EVO-Öl aus Nocellara del Belice

Kalb 41.- / 48.-



Dazu servieren wir Baby-Bratkartoffeln, Orangen-Cocktail-Sauce und Bio-Zitrone

Qualität ohne Kompromisse

Alle unsere Cordon Bleu werden frisch zubereitet mit Schweizer Fleisch und Eiern.

Um sie zu kochen, verwenden wir geklärte Butter und Erdnussöl ohne GVO und ohne Palmöl.

Beilagen

317112

Die Beilagen zu unseren Spezialitäten sind im Preis inbegriffen.

Zuschlag für Beilagenwechsel mit Bio-Safran-Risotto

+ 6.-

Zuschlag für Beilagenwechsel mit Grill-Gemüse

+ 4.-

Extra-Beilage

517

Gebratene Babykartoffeln

+ 7.-

11317

Frische, schmale Bandnudeln

+ 7.-

Grill-Gemüse verfeinert mit EVO-Öl aus Nocellara del Belice

+ 8.-

Herkunft und Qualitätsgarantie

Poulet: Schweiz
Kalbfleisch: Schweiz
Schweinefleisch: Schweiz
Rindfleisch: Schweiz
Lammfleisch: Schweiz
Wurstwaren: Schweiz
Wildfleisch: Schweiz, EU
Bäckerei und Backwaren: Schweiz - Italien

Fisch: Schweiz
Lachs: Lostallo (GR) Schweiz
(Swiss Alpine Fish AG aus nachhaltigem Anbau ohne Antibiotika, ohne Mikroplastik oder Chemie)
Süsswasser Fisch: Lago Maggiore (TI)
(Pescheria Giovanni Palmieri, Brissago)
Crevetten: Rheinfelden (AG) Schweiz
(Swissshrimps AG, ohne Hormone und ohne Antibiotika)



= Wir verwenden dieses Symbol, um auf eine nachhaltige, 100 % vegan Spezialität hinzuweisen



= Bio-Produkt von Betrieben, die sich für die Umstellung auf biologischen Anbaus Methoden entschieden haben.

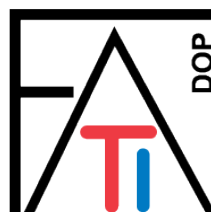
DOP / AOC - Geschützte Ursprungsbezeichnung
zertifiziert ausschliesslich Produkte, die vollständig im Gebiet erzeugt und verpackt wurden, deklarierte Herkunft

IGP - Geschützte geografische Angabe
bescheinigt, dass nicht der gesamte Produktionsprozess mit dem deklarierten Herkunftsgebiet verknüpft ist, sondern die wichtigsten Phasen sind diejenigen, die dem Produkt seinen besonderen Charakter verleihen

SWISSSHRIMP 



Maninipasta



Unsere Lieferanten

Eigene Produktion, Terra di Fuori Avegno (Bio-Salat, Bio-Kräuter, Bio-Saisongemüse)
Banfi (Früchte und Gemüse) - Fondazione Orchidea a Riazzino (Bio-Essblumen, Bio Beeren und Früchtee, Bio-Saison-Gemüse)
Pastificio Maninipasta Cadenazzo (frische Teigwaren) - Tigusto SA (Bio-polenta von P. Bassetti)
Arcioni Michele, Alpe Grossalp (Tessiner Alpkäse DOP)
Prodega - Transgourmet (Kolonialen) - Fior di Panna Group (handwekliche Glacé)
Rapelli / Macelleria De Femminis / Prodega (Fleisch und Wurstwaren) - MD Forniture / Bianchi AG (Pilzen)
Giovanni Palmieri, Brissago (alpiner Lachs aus Lostallo und Fisch aus der Lago Maggiore)
Brauerei Locher AG, Appenzell (CH-Egli Fisch!) - SwissShrimp GmbH, Rheinfelden AG (CH-Crevetten!)

Allergien

Bei Allergien, Unverträglichkeiten oder unerwünschten Reaktionen auf Lebensmittelinhaltsstoffe fragen Sie bitte vor der Bestellung das Servicepersonal. Unsere Mitarbeiter geben Ihnen gerne Auskunft. Eine Kreuzkontamination kann nicht ausgeschlossen werden.

- | | |
|------------------------------|-----------------------------|
| 1. Getreidesorten mit Gluten | 8. Schalenfrüchte - Nüsse |
| 2. Garnelen | 9. Sellerie |
| 3. Eier | 10. Senf |
| 4. Fisch | 11. Sesam |
| 5. Erdnüsse | 12. Schwefeldioxid - Sulfid |
| 6. Soja | 13. Lupinen |
| 7. Milch - Laktose | 14. Weichtiere |
| | 15. Heimchen-Pulver |



Aufgrund des allgemeinen Engagements für die Verwendung lokaler Produkte in verschiedenen Gerichten auf der Speisekarte, dieses Restaurant ist berechtigt, Teil von «Ticino a Tavola» zu sein.

Reglement und Infos auf: www.ticinoatavola.ch



Die Initiative wertet jene Gaststätten auf, in welchen schon jetzt alle Gerichte im Lokal vorbereitet, bearbeitet und gekocht werden.

Verordnung und Infos unter: www.fattoincasaticino.ch

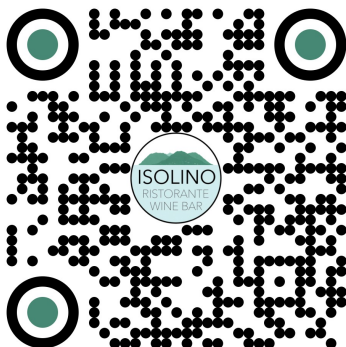
Unsere Philosophie

Mehr Frische und weniger Abfall: wir kochen am liebsten täglich, mit frischen Produkten und deshalb sind nicht alle unsere Spezialitäten immer bis zum Feierabend verfügbar.

Geschenkidee

Schenken Sie Ihren Lieben und Freunden ein Mittag- oder Abendessen. Eine Geschenkkarte steht auf Anfrage zur Verfügung.

Menu
English / Français



*Folgen Sie uns auf die «Social Media»
und verlangen Sie unsere «Newsletter» auf unserer Website*

isolino.ch