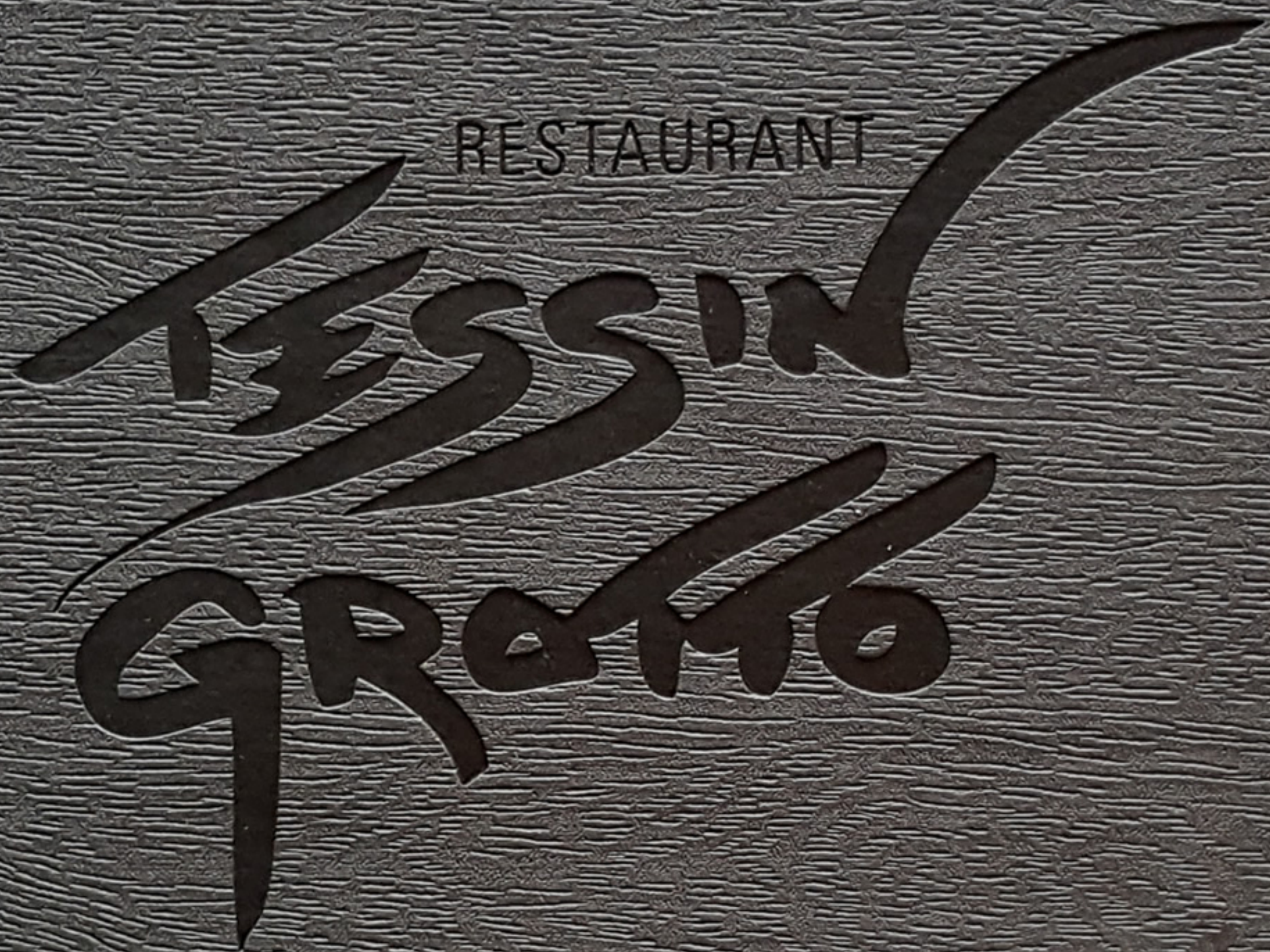




Speisekarten

Dessertkarte

Kleine Karte



**La Famiglia Hofstetter
e tutto il Team
del Tessin Grotto
vi augurano**

il benvenuto

**Familie Hofstetter
und das ganze
Tessin Grotto Team
heissen Sie**

Herzlich Willkommen



←
Herzlich
Willkommen
im Restaurant
Tessin Grotto
Der direkte
Weg ins
Restaurant
←

+

Insalata valeriana 14.80

Nüsslisalat ~ Frenchdressing ~ Ei ~ Speck
„ohne Ei und Speck“

12.80

Carpaccio di manzo Limousin

31.80

Dünn geschnittenes Rindfleisch ~ Oliven Kartoffelstampf~ Ubriaco ~ schwarzes
Olivenöl ~ Pepe Maggia

Gnocchi di patate con bolognese di manzo "Limousin"

34.80

Hausgemachte Gnocchi  ~ Limousin Bolognese mit Gemüsewürfel

"Kleineres bolognese"

28.80

Mousse di porcini su pane Maggia tostato

19.50

Steinpilzmousse ~ geröstetes Maggiabrot ~ Wildkräuter ~ geröstete Kerne

Crepe di farina bona **e mozzarella affumicata**

29.80

Crepe ~ Rucola ~ geräucherter Mozzarella ~ Bresaola ~
Feigen ~ Traubenkernöl

Ravioli di castagne

34.00

Ziegenkäseravioli im Kastanienteig ~ Salbei/Chilibutter

"Kleineres Kastanienravioli"

28.00

Stinco di agnello

41.80

Geschmorte Lammhaxe Premium Natura ~ Markjus ~ Sellerie/Kartoffelpüree

Burger del Grotto ticinese

33.00

Focaccia Brot ~ 180g Swiss Limousin Rindfleisch CH ~ Pancetta ~ Tomaten ~
Bergkäse ~ rauchige Hausmayonnaise

mit 360g Swiss Limousin Rindsburger

+ 10.00

Sminuzzato di fegato

42.80

Handgeschnetzelte Kalbsleber ~ Frühlingszwiebeln ~ Salbei ~ Butter ~
roten Zwiebeln ~ weisse Polenta (farina bianca)

Ticino tipico - Typisch Tessin

Suppe / Salate / kalte und warme Vorspeisen

Zuppa di zucca - Bülbora 14.80

Kürbissuppe ~ geriebener Bergkäse ~ Kürbiskernöl

Pane all'aglio 9.80

Knoblauchbrot direkt aus dem Ofen

Insalata di foglie miste 13.50

Verschiedene Blattsalate ~ Tessiner Hausdressing 

Affettato „Sant Antonino“ 120g 25.80

Zanetti's Wurstspezialitäten ~ Tessiner Bergkäse ~ Oliven D.O.P ~

Kapernapfel ~ getrocknete Tomaten ~ Maggiabrot

„Kleines Affettato“ 90g 19.80

Crostino di pere con gorgonzola 19.50

Maggiabrotscheibe ~ Grappa ~ Birne ~ Gorgonzola ~

Rohschinken ~ frischer Pfeffer

Mousse formaggio di capra

Ziegenkäsemousse ~ marinierte Rande ~ Maggia Pfeffer ~

Wiesenkräuter/Knuspersalat

Nocke Fr. **14.00**

2 Nocken Fr. **20.00**

3 Nocken Fr. **25.00**

Tartare di manzo „Grotto Ticino“

Unser beliebter Rindstartar    saisonal garniert!

Je nach Wunsch: mild, medium oder scharf ~ Maggiabrot  ~ Butter

1 Nocke je 75g Fr. 18.00 2 Nocken Fr. 27.00 3 Nocken Fr. 36.00

Tartar mit Ascona Whisky  verfeinert „plus“ 6.00

Tartar mit Cognac verfeinert „plus“ 6.00

Ticino tipico - Typisch Tessin

Pasta / Polenta / Risotto

Pasta del giorno

Tagespreis

Täglich frisch zubereitete Teigwaren, je nach Lust und Laune unserer cuochi. Fragen Sie unsere camerieri!

Kleineres „giorno“ -6.00

Crostini di polenta

36.80

In Olivenöl gebratene Polenta ~ Gorgonzola gratiniert ~ Mischpilze ~ Salsa verde

Kleineres „crostini di polenta“ 30.80

Risotto con funghi (mind. 25 Minuten Wartezeit)

35.00

Risotto ~ sautierte Pilze der Saison ~ roter Merlot ~ Parmesan ~ Butter ~ getrocknete Steinpilze

Kleineres „funghi“ 29.00

Risotto venere con tartufo (mind. 20 Minuten Wartezeit)

35.80

Schwarzer Venere Reis ~ Trüffelbutter~ Steinpilz/Mandel Pesto
Ubriaco Käse

Kleineres „venere“ 29.80

Gnocchi di patate con nduja di spilinga o burro salvia

33.80

Hausgemachte Gnocchi 🇨🇭 ~ Sauce Calabria (Pikante Salami)

Kleineres „calabria“ 27.80

Oder Salbei/Butter

-3.00

Gnocchi con gorgonzola e pepe Maggia

33.80

Hausgemachte Gnocchi 🇨🇭 ~ Gorgonzolaschaum ~ Maggia Pfeffer

Kleineres „gorgonzola“ 27.80



Glutenfreie Speisen



Laktosefreie Speisen

Ticino tipico - Typisch Tessin

Fleisch

Ossobuco ticinese   **36.80**

Geschmorte Kalbshaxe  ~ kräftiger Bratensauce

Salsiccia di maiale 300g   **22.00**

Buure Schweinsbratwurst – Vom Dorf/Metzger

Coniglio **32.80**

Kaninchenragout ~ Rosmarin ~ Buttermilch

Brasato di manzo  **37.00**

Geschmorter Rindshohrücken   ~ Merlotjus ~ Soffritto

Luganighe ticinese  **32.80**

Handgefertigte Luganighe 2 Stück ~ Kräutersud

Contorno di Sua propria scielta in più - Beilage Ihrer Wahl zusätzlich

Polenta  **9.50**

Tagesgemüse (auf Anfrage   ) 

Hausgemachte Gnocchi  

Steinpilzrisotto

Risotto Venere

Tessiner Kartoffeln



Glutenfreie Speisen



Laktosefreie Speisen

Ticino tipico - Typisch Tessin

Geflügel

Geflügel vom Kneuss  (mind. 25 Minuten Wartezeit)

Das Schweizer Mistkratzerli  ist laktosefrei  nur die Dips nicht

Pollo al forno „Grotto Zurigo“

34.00

Mit frischen Kräutern ~ zerlassener Butter

Pollo al forno „puzzolente rosa“ – Knoblauch

34.00

Mit einer kräftigen Butter ~ gehacktem Knoblauch ~ Limone

Pollo al forno „mediterraneo“ – Mediterrane Art

34.00

Mit einer aromatischen Rosmarinbutter

Pollo al forno „crema piccante“ – scharfes Salz

34.00

Mit einer Creme aus geräucherter Chili ~ Meersalz

Contorno di Sua propria scielta in più - Beilage Ihrer Wahl zusätzlich

Polenta 

9.50

Tagesgemüse (auf Anfrage   ) 

Hausgemachte Gnocchi  

Steinpilzrisotto

Risotto Venere

Tessiner Kartoffeln



Glutenfreie Speisen



Laktosefreie Speisen



Fonduta ticinese - Tessiner Chäs Fondue

Fonduta ticinese ~ unser Moitié Moitié

Weisser Merlot

31.00

Nach einer eigens zusammengestellten Mischung
von Stefan Schaub. (Amstadt's Chäslädeli)

mit Trüffelbutter verfeinert

35.80

Fonduta Aquarossa ~ das typische Tessinerfondue

33.50

Roter Merlot ~ Marronistücken

Fonduta di Stracchino verde ~ der müde Grüne

34.00

Gereifter Gorgonzola ~ getrockneten Birnenstücken
Das spezielle Fondue. (Das Lieblingsfondue vom Chef!)

Fonduta val Bedretto ~ das fruchtige Fondue

33.50

Äpfeln ~ Trauben ~ Grappa

Fonduta di capra contenta ~ die zufriedene Ziege

33.00

Hausmischung ~ cremiger Ziegenkäse

Fonduta calabria ~ das Pikante!

33.50

Scharfe Paprikasalami

Fonduta di bosco ~ das aromatische Fondue!

35.40

Getrocknete Steinpilze



Glutenfreie Speisen



Laktosefreie Speisen

Fonduta ticinese - Tessiner Chäs Fondue

Tessiner Chäs Fondue Festival ab 3 Personen à discrétion

mit 3 Sorten Ihrer Wahl pro Person Fr. 41.00

mit 4 Sorten Ihrer Wahl pro Person Fr. 45.00

mit 5 Sorten Ihrer Wahl pro Person Fr. 49.00

Verschiedene Chäs Fondue Gerichte nach Ihrer Wahl.
Wählen Sie selbst Ihre Favoriten aus all unseren
unterschiedlichsten Fondue-Gerichten, die Sie probieren möchten.
Sie haben die Wahl.
Diese verschiedenen Sorten werden nach und nach gereicht!

Gern können Sie auch dies zusätzlich bestellen zum Chäs Fondue

Kartoffeln	pro Person	+ 5.50
Borettane ~ Zwiebeln eingelegt in Aceto Balsamico	je 100g	+ 6.00
Borettane ~ rote Zwiebeln sauer eingelegt	je 100g	+ 6.00
Peppadew ~ knallrot, scharf, pikant	je 100g	+ 6.00
Senffrüchte ~ verschiedene Früchte eingelegt in einem Mostardasirup (eine Mischung aus Läuterzucker und Senföl)	je 100g	+ 6.00



Glutenfreie Speisen



Laktosefreie Speisen

TESSIN GROTTO KINDERKARTE

Eine Kaffeetasse Tagessuppe

6.80

Kleiner Blattsalat mit French Dressing

6.80

Eine Portion Polenta

9.50

Eine Portion hausgemachte Gnocchi
mit Tomatensugo

14.80

Pasta Napoli mit Parmesankäse

11.80

Chicken Nuggets mit Tessiner Kartoffeln

14.80

Räuberteller zum mit essen

gratis

Unsere Lieferanten

SAPORI DEL SUD – CARRA DEI NASI 4 C.P. 600 CH-6612 ASCONA

liefert Öle, Polenta, Trockenpasta, Oliven, getrocknete Tomaten, Risotto...

Gewürze wie der Maggia Pfeffer

www.saporidelsudascona.ch

AMSTAD CHÄSLÄDELI GMBH

Liefert uns die Tessiner Chäs Fondue Mischung

Das Amstad Chäslädeli besteht seit 1966

www.chaeslaedeli.ch

FLEISCH VON DER METZGEREI KELLER,

Manesseplatz, feinste Qualität seit 1934

www.metzgerei-keller.ch

ZANETTI

seit über 100 Jahren in Poschiavo werden einheimisches Frischfleisch
und Fleischspezialitäten höchster Qualität produziert und verkauft

www.zanettispecialita.ch

BIANCHI AG

Frisch seit 1881 – unser Fischlieferant

www.bianchi.ch

GEMÜSE VOM FAMILIENBETRIEB MARINELLO

in Zürich seit 1935

www.marinello.ch

VON SALIS AG

Die Salis AG wurde 1994 gegründet, Weinlieferant

www.vonsalis-wein.ch

CANETTI VINI SA

Weinlieferant von unseren Tessiner Weinen aus Losone

www.canetti.ch

INTERCOMESTIBLES – urbane Getränkelieferungen in Zürich

1986 Gründung als Comestibles-Laden

www.intercomestibles.ch



Familienbetrieb mit Passione

«Freude bereiten» – das ist es, was Leonardo motiviert, wenn er einem Kunden ein Glacé überreicht.

Mit dem gleichnamigen Glacé Unternehmen hat er sich einen Traum verwirklicht.

Ganz natürliche Gelati mit Uetliberger Milch

VOGLIA DI TORTA? – LUST AUF KUCHEN?

Fragen Sie doch nach unserem Kuchenangebot
Wir geben Ihnen gerne Auskunft.

Laktosefreie  **Glutenfreie** 
Vegane Dessert 

LE NOSTRE SPECIALITA`DOLCI PIATTI DA DESSERT

Unsere hausgemachten Dessertspezialitäten

Semifreddo di zucca

Fr. 16.80

Hausgemachtes Halbgefrorenes
mit Kürbiskernen
Holundermark

Mousse ai cioccolato

Fr. 14.80

Dunkles Zartbitter Mousse
mit Mango Passionsfrucht Coulis



Panna cotta al bergamotto

Fr. 14.80

Bergamotten Panna Cotta
Marinierte Trauben mit Honig

Crème brûlée d'altri tempi

Fr. 15.50

Abgeflämmte karamalisierte Crème
Tonkabohne
Hausgemachtes farina bona Glace

DOLCI – SÜSSE NACHRICHTEN

Coppa Veritas **Fr. 14.80**

Vaniglia Cioccolato
 Apfelmark, Eierlikör
 Schlagrahm „Kleiner Veritas“ Fr. 11.80

Coppa Danimarca **Fr. 14.80**

Vaniglia
 Schokoladensauce
 Schlagrahm „Kleiner Danimarca“ Fr. 11.80

Coppa Caramello **Fr. 14.80**

Vaniglia
 Caramello salato
 Caramelsauce
 Schlagrahm „Kleiner Caramello“ Fr. 11.80

Caffé Ombrellino **Fr. 16.80**

Cremige Kaffeeiglaze
 Schlagrahm

GELATO ALLA PANNA – RAHMGLACE

Vaniglia ~ Cioccolato ~ Pistacchio Bronte DOP ~
 Zuppa Inglese ~ Joghurt

Vegan Caramello Salato 

SORBETTI – SORBETS

Frutti die Bosco ~ Limone/Limette ~
 Passionsfrucht/ Mango

pro Kugel **Fr. 4.80**
 jede weitere Glacekugel **+ Fr. 3.50**
 Rahmzuschlag **+ Fr. 2.00**

Auch mit Schuss erhältlich **Fr. 5.00**

Limoncello ~ Prosecco ~ Wodka ~ Grappa ~
 Nocino ~ Campari ~ Aperol

Cialda fresche **Fr. 17.80**

Frische Waffeln
 Vaniglia
 Beerenkompott

Affogato **Fr. 9.80**

Vaniglia ~ heisser Espresso

Nachmittagskarte ~ Kalte Gerichte / Warme Gerichte

Pane all'aglio 9.80
Knoblauchbrot direkt aus dem Ofen

Insalata di foglie miste 13.50
Verschiedene Blattsalate ~ Tessiner Hausdressing

Affettato „Sant` Antonino“ 120g  25.80
Zanetti´s Wurstspezialitäten ~ Tessiner Bergkäse ~ Oliven D.O.P ~
Kapernapfel ~ getrocknete Tomaten ~ Maggiabrot
„Kleines Affettato“ 90g 19.80

Tartare di manzo „Grotto Ticino“ je 75g 1 Nocke **Fr. 18.00**
Unser beliebter Rindstatar    saisonal garniert!
Je nach Wunsch: mild, medium oder scharf 2 Nocken **Fr. 27.00**
Maggiabrot  3 Nocken **Fr. 36.00**
Butter

Mit Ascona Whisky  verfeinert + 6.00
Mit Cognac verfeinert + 6.00

Alle Preise sind in Schweizer Franken CHF inkl. MwSt.

Nachmittagskarte ~ Warme Gerichte

Polenta alla casalinga con burro di salvia **27.80**

Tessiner Polenta  ~ Gorgonzola gratiniert ~ Tomatensugo ~ Salbeibutter
Kleines „salvia“ 22.80

Pasta del giorno **Tagespreis**

Täglich frisch zubereitete Teigwaren
Kleines „giorno“ -6.00

Pollo al forno „Grotto Zurigo“ 34.00

Im Ofen gebratenes Schweizer Mistkratzerli ~ Kräutern ~ zerlassener Butter

Salsiccia di maiale ca. 300g 22.00

Buure Schweinsbratwurst – Vom Dorf/Metzger

Contorno di Sua propria scielta in più - Beilage Ihrer Wahl zusätzlich

Polenta  **9.50**

Hausgemachte Gnocchi 



Dessertkarte ~ Unsere hausgemachten Dessertspezialitäten

Coppa Nesselrode

14.80

Vanilleglace ~ Meringue ~ Vermicelle ~ Schlagrahm

„Kleiner Nesselrode“

11.80

VERMICELLE und MERINGUE

Portion Vermicelle oder Portion Meringue

8.00

mit Schlagrahm

+ 2.00

mit Vanilleglace

+ 3.50

mit Meringue oder Vermicelle

+ 3.00

SORBETTI – SORBETS (Boiron Fruchtmarkanteil über 45%)

GELATO ALLA PANNA – RAHMGLACE

Vaniglia ~ Cioccolato ~ Pistacchio Bronte DOP ~

Zuppa Inglese ~ Joghurt ~ Frutti die Bosco ~

Limone/Limette ~ Passionsfrucht/ Mango

Vegan Caramello Salato 

pro Kugel

Fr. 4.80

jede weitere Glacekugel

+ Fr. 3.50

Rahmzuschlag

+ Fr. 2.00

Auch mit Schuss erhältlich

Fr. 5.00

Limoncello ~ Prosecco ~ Wodka ~ Grappa ~

Nocino ~ Campari ~ Aperol

Alle Preise sind in Schweizer Franken CHF inkl. MwSt.

Dessertkarte ~ Unsere hausgemachten Dessertspezialitäten

Cialda fresche 17.80

FrISChe Waffeln ~ Vaniglia ~ Beerenkompott

Café Ombrellino 16.80

Cremige Kaffee-glance ~ Schlagrahm

Coppa Danimarca 14.80

Vaniglia ~ Schokoladensauce ~ Schlagrahm

«Kleiner Danimarca» 11.80

Coppa Caramello 14.80

Vaniglia ~ Caramello salato ~ Caramelsauce ~ Schlagrahm

„Kleiner Caramello“ 11.80



Familienbetrieb mit Passione

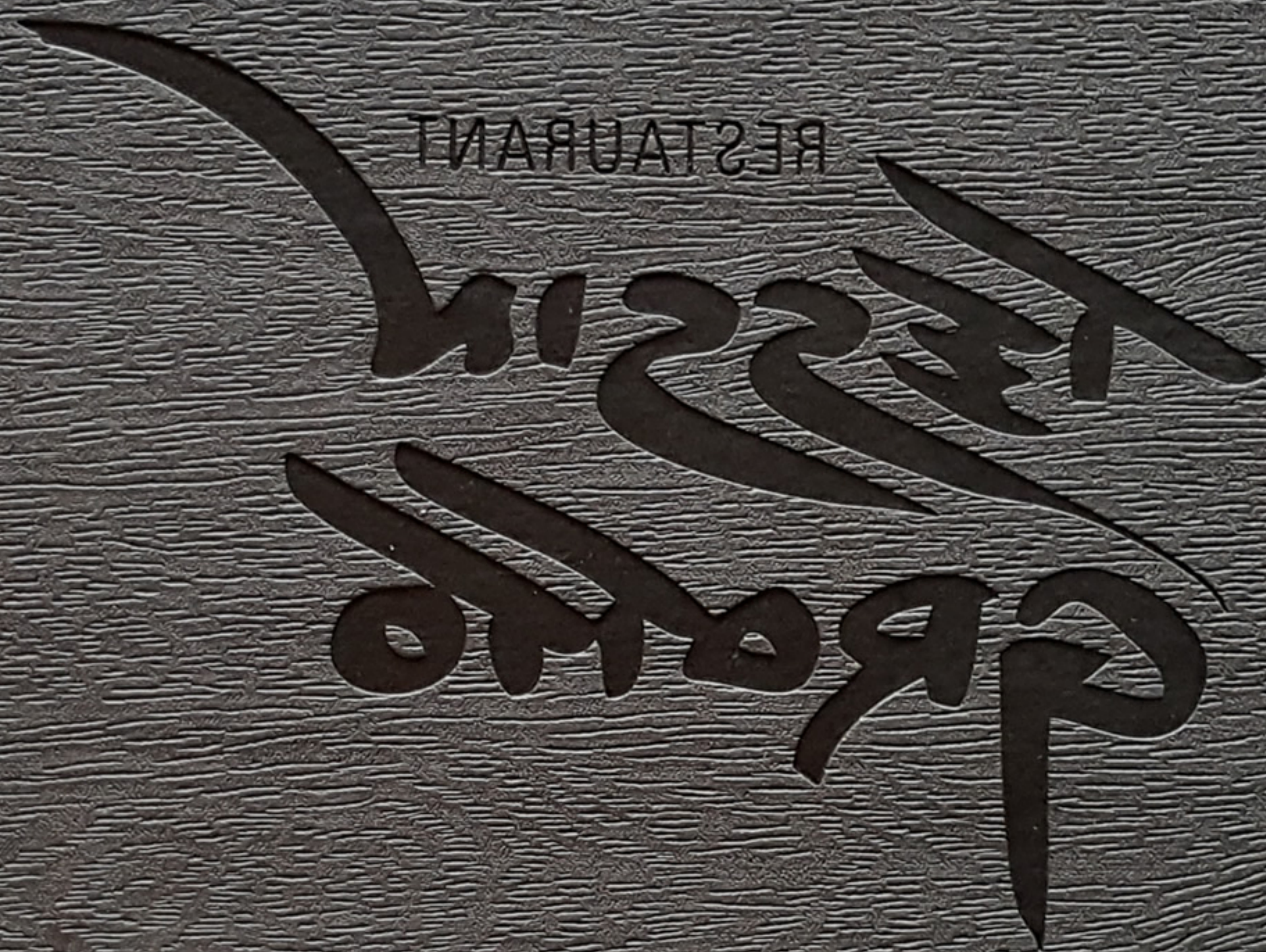
«Freude bereiten» – das ist es, was Leonardo motiviert, wenn er einem Kunden ein Glacé überreicht.
Mit dem gleichnamigen Glacé Unternehmen hat er sich einen Traum verwirklicht.
Ganz natürliche Gelati mit Uetliberger Milch.

Voglia di torta? – Lust auf Kuchen?

Fragen Sie doch nach unserem Kuchenangebot.

Laktosefreies  Glutenfreies  Veganes  Dessert

Alle Preise sind in Schweizer Franken CHF inkl. MwSt.



Tessin Grotto

Waidbadstrasse 151

8037 Zürich

www.tessin-grotto.ch