

Le nostre specialità attuali menu del mercato fresco

Unsere aktuelle marktfrische Saisonkarte

Zuppa di asparagi	13.80
Crèmige grüne Spargelcremesuppe mit Rauchlachs-Crissini	
Carpaccio di manzo	19.80
Dünn geschnittenes Rindfleischcarpaccio mit Zitronen-Olivenöl-Vinaigrette und Passionsfrucht	
Insalata e frutta	33.00
Reichhaltiger Blattsalat mit verschiedenen Früchten, Pouletinnenfilet und Dip	
Burger del grotto ticinese con asparagi	34.00
Kalbs-Bärlauch-Hamburger mit Spargel, Bergkäse, Salsa verde und Senfvinaigrette	
Filetto di maiale	40.50
Schweinsfilet unter einer Kräuter-Käse-Haube, an einem feinen Thymianjus, garniert mit saisonalem Gemüse und 3erlei von der Tessiner Polenta	
Vitello Cordon bleu del ticino	42.00
Unsere Variante des Cordon bleu vom Kalb, ein Klassiker! Gefüllt mit Mortadella und Tessiner Bergkäse! Serviert mit Neuen Kartoffeln.	
Porzione d`asparagi di 450 grammi	36.00
Weisser und grüner Spargel 450g je nach Markt Angebot mit Oran gehollandaise und Neuen Kartoffeln	

Ticino tipico - Typisch Tessin



Minestre - Suppe

Zuppa di chiumosa bianca di pomodori 12.80

Weisse Tomatensuppe mit Spargelpesto und Parmesanchip

Zuppa del giorno 10.80

Täglich frisch gekochte Suppe

Insalata / Antipasti freddi - Salate / kalte Vorspeisen

Pane all'aglio 8.80

Knoblauchbrot direkt aus dem Ofen

Insalata di foglie 12.80

Verschiedene Blattsalate
mit unserem hausgemachten Tessiner Dressing
und einem Knoblauch-Kräuterbrot

Crostini di pere con gorgonzola 18.00

Birnen-Grappa-Crostini mit Gorgonzola, Rohschinken,
Maggia Brot und frischen Pfeffer

Mousse al formaggio di capra 17.50

Hausgemachtes Ziegenkäsemousse,
begleitet mit gebratenen Rhabarber

Tartare di manzo „Grotto Ticino“ 26.00

Unser beliebter Rindstartar saisonal garniert!
Je nach Wunsch: Mild oder scharf, mit Brot und Butter

Mit Grappa verfeinert **„als Hauptgang“** 34.00
„plus“ 4.50

Ticino tipico - Typisch Tessin



Pasta, Pasta... - Pasta, Pasta....basta!

Gnocchi di patate con erba orsina		29.00
Bärlauchgnocchi in Tomatenbutter serviert		
	Kleines „gnocchi“	23.00
Ravioli castagne		32.00
Hausgemachte Kastanienravioli mit Tessiner Ziegenkäse gefüllt, an Salbei-Butter und Peperoncino		
	Kleines „castagne“	26.00
Pasta del giorno		28.00
Täglich frisch zubereitete Teigwaren, je nach Lust und Laune, unserer cuochi. Fragen Sie unsere camerieri!		
	Kleines „giorno“	22.00
Ravioli vitello e spinaci		32.00
Kalbfleisch-Spinat-Ravioli mit Tomaten Weisswein Butter		
	Kleines „vitello e spinaci“	26.00
Linguine ai gamberi		33.00
Gebratene Riesengarnelen mit Linguini geschwenkt in Bärlauchpesto		
	Kleines „gamberi“	27.00
Pasta mista alla maniera del grotto ticino		33.00
3 verschiedene Pasta Varianten nach Art des Hauses und der Laune unserer Köche!		
Pasta mista mit Riesengarnelen	Aufpreis	3.50

Ticino tipico - Typisch Tessin



Risotto - Risotto

ca. 20 Minuten Wartezeit

Risotto con funghi **33.00**

Für Sie frisch zubereitet:

Risotto mit sautierten Waldpilzen, verfeinert mit Merlot
und geriebenem Käse, Butter und getrockneten Steinpilzen

Kleines „funghi“ 27.00

Risotto con spugnolo **33.50**

Morchelrisotto mit Spargelpesto

Kleines „spugnolo“ 27.50

Risotto con rucola **33.00**

Rucolarisotto mit Tomaten-Mozzarella-Salsa und Flusskrebse

Kleines „rucola“ 27.00

Polenta - Polenta

Crostini di polenta **29.50**

In Olivenöl gebratene Polenta mit Spargel und Bergkäse gratiniert,
serviert mit Salsa verde nach Art des Hauses

Polenta alla casalinga con burro di salvia **25.30**

Hausgemachte Tessiner Polenta an feiner Salbeibutter,
mit Gorgonzola gratiniert und Tomatensugo

Kleines „salvia“ 19.30

Ticino tipico - Typisch Tessin



Pesce - Fisch

Filetto di cobite comune **29.80**
Steinbeisserfilet serviert mit Rhabarbergemüse
und Weisser Polenta

Carni - Fleisch

Brasato di manzo **39.00**
Geschmorte Rindshohrücken an kräftigen Merlotjus,
serviert mit Spargelsoffritto und Polenta

Ossobuco ticinese **37.50**
Langsam im Ofen geschmorte Kalbshaxe
mit hausgemachten Bärlauchgnocchi und Orangencremolata

Stinco di agnello **39.80**
Lammhaxe am Knochen geschmort mit Lamm-Bärlauchjus,
serviert an einem Kartoffelsellerie-Püree

**Veranstaltungen Sie können auch bei uns Bankette, Feste, Hochzeiten
und besondere Anlässe veranstalten. Wir beraten Sie gern.**

Ticino tipico - Typisch Tessin



Pollame - Geflügel

mindestens 25 Minuten Wartezeit

Pollo al forno „Grotto Zurigo“ 31.00

Im Ofen gebratenes Schweizer Mistkratzerli mit Kräutern und Zitrone

Pollo al forno „puzzolente rosa“ – Knoblauch 31.00

In einer kräftigen Butter aus gehacktem Knoblauch, Petersilie und Zitrone

Pollo al forno „mediterraneo“ – Mediterrane Art 31.00

Mit einer aromatischen Rosmarinbutter verfeinert

Pollo al forno „piccante“ – scharfes Salz 31.00

Mit einer Butter aus geschmorter Chili und Meersalz

Pollo al forno „quattro salse“ (ab 2 Personen) 34.00

Ein Pollo, vier Saucen! Für vielseitige Geniesser!

Ogni contorno supplementare - Beilage Ihrer Wahl zusätzlich

Polenta, Weissweinsrisotto, Pasta, Patatine, Tessiner Kartoffeln, Tagesgemüse oder Salatbouquet 7.50

Unser Steinpilzrisotto kostet zusätzlich als Beilage 9.00

„mezzo - halbes Pollo“ -11.00

Ticino tipico - Typisch Tessin



Direttamente dalla griglia della cucina - Aus der Küche direkt vom Grill

Filetto di pollo Pouletinnenfilet	200 g	18.00
Costoletta di maiale Schweinskotelette	180 g	22.00
Petto di pollo Maispouroladenbrust	Stück	21.00
Steak di renale di manzo Rindshohrückensteak	250 g	34.00
Bistecca di vitello Kalbskotelette	220 g	41.00
Inklusive einem Dip Tomaten Relish 6 Kräuter Pesto Bärlauchpesto Orangenhollandaise		
Ogni contorno supplementare - Beilage Ihrer Wahlzusätzlich Polenta, Weissweinsrisotto, Pasta, Patatine, Neue Kartoffeln, Tagesgemüse oder Salatbouquet		7.50
Steinpilzrisotto		9.00
Portion von grünem und weissem Spargel 200 g, je nach Marktangebot		12.00
Frühlingssalat mit verschiedenen Früchten		15.00
Luganighe ticinesi (2 Stück) Eine Spezialität unseres Tessiner Hausmetzgers. Nicht vom Grill, sondern aus dem Kräutersud! Da sie so typisch ist für das Tessin, gehört sie einfach dazu! Serviert mit Polenta.		32.50

Piccola carta dalle 11e30 alle 22e30

Kleine Karte von 11.30 Uhr bis 22.30 Uhr



**Am Sonntag - Tessiner Buffet von 9.30 Uhr bis 14.00 Uhr,
zusätzlich gibt es diese kleine Karte ab 11.30 Uhr**

Piatti freddi - Kalte Gerichte

Affettato „Sant Antonino“ 120g 25.80

Fein geschnittene Auswahl aus unseren Tessiner Fleisch - und Käse-Spezialitäten, serviert mit Maggiabrot

„Kleines Affettato“ 90g 19.80

Pesce in carpione 21.80

In Merlot und Essig eingelegte Fische je nach Fang mit Zwiebelringen, Karotten und Gewürzen, serviert mit Maggiabrot und Butter

Crostini di pere con gorgonzola e prosciutto crudo 18.00

Birnen-Grappa-Crostini mit Gorgonzola, Rohschinken und frischem Pfeffer

Tartare di manzo „Grotto Ticino“ 34.00

Unser beliebtes Rindstartar saisonal garniert!
Je nach Wunsch: Mild oder scharf,
mit Brot und Butter

Mit Grappa verfeinert

„Kleines Tartare“ 26.00
„plus“ 4.50

**Veranstaltungen Sie können auch bei uns Bankette, Feste, Hochzeiten
und besondere Anlässe veranstalten. Wir beraten Sie gern.**

Piccola carta dalle 11e30 alle 22e30

Kleine Karte von 11.30 Uhr bis 22.30 Uhr

**Am Sonntag - Tessiner Buffet von 9.30 Uhr bis 14.00 Uhr,
zusätzlich gibt es diese kleine Karte ab 11.30 Uhr**

Piatti freddi - Kalte Gerichte

Pane all'aglio	8.80
Knoblauchbrot direkt aus dem Ofen	
Insalata di foglie	12.80
Verschiedene Blattsalate mit unserem hausgemachten Tessiner Dressing und einem Knoblauch-Kräuterbrot	
Insalata di salsiccia „Oltregottardo“	19.80
Wurstsalat aus Mortadella, garniert mit gartenfrischen saisonalen Blattsalaten an French Dressing	
Insalata zurighese di salsiccia e formaggio	20.80
Wurstkäsesalat aus Mortadella und Bergkäse, auch dieser ist mit knackigen Blattsalaten garniert an French Dressing	

Piatti caldi - Warme Gerichte

Zuppa del giorno	10.80	
Täglich frisch gekochte Suppe		
Polenta alla casalinga con burro di salvia	25.30	
Hausgemachte Tessiner Polenta an feiner Salbeibutter, mit Gorgonzola gratiniert und Tomatensugo		
	Kleines „salvia“	19.30
Pasta del giorno	28.00	
Täglich frisch zubereitete Teigwaren, je nach Lust und Laune, unserer Cuochi. Fragen Sie unsere Camerieri!		
	Kleines „giorno“	22.00