



Zur Sommerzeit holen wir Ihnen das Tessin, genauer gesagt, verschiedene typische Gerichte aus dem Sottoceneri nach Basel. Auf unserer Piazza am Rhein können Sie bis September, vorausgesetzt das Wetter spielt mit, echte Tessiner Spezialitäten genießen. Unser kulinarischer Partner, Peter Raith, Tessiner Gilde Ambassador und Wirt vom Antico Grotto Ticino, Mendrisio unterstützt uns dabei. In der Via alle Cantine am Fuss des Monte Generoso gibt es im Kalksteinberg die berühmten Weinkeller, die wie Naturkühlschränke genutzt werden. Neben solchen Weinkellern existiert seit Anfang des letzten Jahrhunderts das Antico Grotto Ticino mit einladender Terrasse unter schattigen Kastanienbäumen und dem restaurierten Gewölbekeller.

St. Alban-Rheinweg 70, 4052 Basel 061 272 16 66

info@sternen-basel.ch

www.sternen-basel.ch

Piazza[★]

Das Tessiner Sommerrestaurant am Rhein

geöffnet bei schönem Wetter
von 11.00 - 23.30 Uhr
Sonntags und an Feiertagen
11.00 - 22.00 Uhr

Antipasti e Primi Piatti / Vorspeisen serviert von 12.00 -14.00 //18.00 - 22.00Uhr

Affettato misto ticinese con sotto aceto Tessiner Teller mit Essiggemüse 21.00

Insalata verde Grüner Salat 8.50

Lardo colonnato con miele di acacia Speck mit Akazienhonig 14.50

Salametto di cervo Hirschsalametti 9.00

Salametto di maiale Schweinssalametti 9.00

Minestrone ticinese Tessiner Gemüsesuppe 12.50

Gnocchi di patate fatti in casa al ragout di salsiccia Kartoffelgnocchi mit Tessinerwurst-Ragout 21.50

 Risotto ai funghi Risotto mit Steinpilzen 22.50

Secondi Piatti / Hauptspeisen

	Brasato con polenta Rindsschmorbraten mit Polenta	32.00
	Funghi con polenta Steinpilze mit Polenta	32.50
	Guanciale di vitello brasato con polenta Kalbsbäggli mit Polenta	38.00

Auf unserer Tafel hat es weitere wechselnde Angebote.

Vini bianchi / Weissweine

	1 dl	7.5 dl
Pra Bianco DOC 2007 Guido Brivio, Mendrisio	6.00	42.00
Contrada Bianco di Merlot DOC 2008, Guido Brivio, Mendrisio	7.40	52.00
Soave Classico DOC 2007 Tommasi	5.80	40.00

Vino rosato / Rosé

Merlot del Ticino Gran Rosé 2007, Guido Brivio, Mendrisio	6.90	48.00
---	------	-------

Vini rossi / Rotweine

Pra Rosso 2007 Guido Brivio, Mendrisio	6.00	42.00
Baiocco Merlot del Ticino 2008, Guido Brivio; Mendrisio	7.40	52.00
Primitivo Salento IGT 2007, Donna Marzia, Puglia	5.80	40.00

Dolci / Desserts

Torta di pane alla Ticinese	Hausgemachter Tessiner Brotkuchen	12.50
Zabaione freddo con gelato alle noci	Kalte Zabaione mit Nussglace	12.50
Macedonia frutta fresca	Erfrischender Fruchtsalat	10.50
"Panna Cotta" con sottobosco	Panna Cotta mit Waldbeerencoulis	12.50
Formaggio d' alpe, Fortunei con senepe ai fichi	Fortunei Alpkäse mit Feigensenf	12.50

Coppe / Coupes

Coppa „Fragola“	Erdbeereis mit frischen marinierten Erdbeeren und Schlagrahm	13.50
Gelato al Caffè "Viennese"	Eiskaffee "Wiener Art"	12.50

Gelati e Sorbetti / Eis und Sorbets

Una pallina di gelato a scelta
con Panna

Eine Kugel Glace Ihrer Wahl
Portion Rahm

3.90
2.00

Gelati/Eis

Vaniglia / Vanille

Stracciatella / Stracciatella

Pistacchio / Pistazie

Cioccolato / Schokolade

Noce / Baumnuss

Caffé / Mocca

Fragola / Erdbeer

Sorbetti/Sorbets

Pompelmo / Grapefruit

Prugna / Zwetschge

Limone / Zitrone

Arancia sanguigna / Blutorange

Pera / Birne

Ribes Nero / Cassis

Alle Preise verstehen sich inklusive 7.6% Mehrwertsteuer