

IL **B**ENVENUTO

DAL 1984
**CONCA
BELLA**
FAM. MONTEREALE

“**Die Familie Montereale**

*und das Kochteam mit **Giordano Bertolina** und **Piero Casartelli**, heissen Sie im Restaurant Conca Bella ganz herzlich willkommen.*

Wo gut essen einfach Spass macht!

”

“**The Montereale's family**

and the cook team composed by **Giordano Bertolina** and **Piero Casartelli** are welcoming you warmly to the renovated restaurant.

Where good food is simply fun!

”

Öffnungszeiten des Restaurants / restaurant opening hours:
Dienstag/Tuesday-Samstag/Saturday: 12:00-14:30 e 19:00-21:30
Sonntag – Sunday: 12:00-14:30



Prezzi in CHF – IVA inclusa

DAL 1984

CONCA
BELLA

FAM. MONTEREALE

VORSCHLÄGE DES MONATS / PROPOSALS OF THE MONTH

PILZE — MUSHROOMS

HALBE PORTION
HALF-PORTION

HAUPTGANG
MAIN COURSE

*Krokette vom Rinderschwanz
und knuspriger Zunge, **Champignons**,
Topinamburcrème und Petersiliensauce*
Beef tail croquettes and crispy tongue
with **porcini mushrooms**,
Jerusalem artichoke cream and parsley sauce

20.--

1 pz.

28.--

2 pz.

*Tartar von der roten Garnele
rohe **Steinpilze** und Coulis vom grünen Apfel*
Red prawn tartar on raw **porcini mushrooms**
and green apple coulis

26.--

-

*Kürbis Cavatelli mit Jakobsmuscheln,
Steinpilzen und Lakritzpulver*
Pumpkin cavatelli with scallops
porcini mushrooms and liquorice powder

21.--

32.--

HALBE PORTION
HALF-PORTION

HAUPTGANG
MAIN COURSE

*Felchenfilet mit **Steinpilzen**
Kartoffeln und weißer Buttersauce*
Whitefish fillet from the lake
porcini mushrooms, potatoes
and white butter sauce

30.--

45.--

*Lamm Entrecôte in Grissinikruste
mit gemischtem **Pilzragout** und Kürbisgnocchetti*
Lamb entrecôte in grissini crumbs crust
with **mushroom ragout**
and pumpkin dumplings

24.--

42.--

NÄCHSTE HÖHEPUNKTE
NEXT HIGHLIGHTS:

OKTOBER / OCTOBER: **WILD — GAME**
NOVEMBER / NOVEMBER:
TRUFFEL — TRUFFEL



Prezzi in CHF – IVA inclusa

FISCH / FISH

DAL 1984

CONCA
BELLA

FAM. MONTEREALE

HALBE PORTION
HALF-PORTION

HAUPTGANG
MAIN COURSE

*Nuss von der **Jakobsmuschel** mit Butter
süß-saure Rote Beete und Büsción-Fondue*

Scallop with butter
sweet and sour beetroot and melted Büsción

24.--

34.--

*Ravioli mit **Kabeljau**, Szechuan Pfeffer
Sardellenbrotsauce und Olivenpulver*

Codfish ravioli with Szechuan pepper
anchovy bread sauce and olive powder

17.--

26.--

HALBE PORTION
HALF-PORTION

HAUPTGANG
MAIN COURSE

Makrelenfilet auf Kürbisschaum
und gesalzenen Erdnüssen

Mackerel fillet
on pumpkin foam and salted peanuts

23.--

35.--

*Tyrrhenisches **Barschsteak** in „acqua pazza“
mit Venusmuscheln, Spinat und Borlottibohnen*

Tyrrhenian **grouper** in “acqua pazza”
with clams, spinach and borlotti beans

26.--

42.--

— *mindestens 2 Personen / minimum 2 people* —

*Mittelmeer **Wolfsbarsch** aus Wildfang in Meersalzkruste*
Mediterranean wild catch **sea bass** in a sea salt crust

ca. 1'000 gr.
12.-- / 100gr.



Herkunft Fisch: Schweiz – Italien – Frankreich
Origin of fish: Switzerland – Italy – France

Prezzi in CHF – IVA inclusa

FLEISCH / MEAT

HALBE PORTION
HALF-PORTION

HAUPTGANG
MAIN COURSE

Spanferkel mit Pfifferlingen in Öl
und Muskatweinsauce

Cubs of **suckling pig neck**
with chanterelles and Moscato wine sauce

18.--

27.--

Risotto, Wildschweinfilet in Bier mariniert
Reduktion von Bisbino Gin und Kardamom

Risotto with **wild boar** marinated in beer,
Gin Bisbino and cardamom

-

24.--

HALBE PORTION
HALF-PORTION

HAUPTGANG
MAIN COURSE

Mit Foie Gras gefüllte **Wachtel** an Merlot Sauce
Polenta aus Bruzella

Quail stuffed with duckliver and bacon
served with a Merlot wine sauce
and local polenta from Bruzella

-

38.--

Rindsmedaillon mit Steinpilzen
und fermentierten Knoblauch
Kartoffelcreme und pochiertem Ei

Beef fillet with porcini mushrooms
black garlic, potato cream and poached egg

38.--

58.--

DAL 1984
**CONCA
BELLA**
FAM. MONTEREALE

UNSERE GROSSEN KLASSIKER / OUR SIGNATURE DISHES

„Sedanini“ Hausgemachte grüne Maccaroni
mit Rahm und **Luganighetta**

Homemade green pasta with cream
and **sausage**

16.-- / 22.--

Tartar vom schwarzen **Angus Rind**
mit Eigelb, Brioche und gebratenen Kartoffeln

Black Angus tartare with egg yolk,
Brioche bun and sauted potatoes

22.-- / 32.--



Herkunft Fleisch: Schweiz, Italien und Österreich
Origin of meat: Switzerland, Italy and Austria

Prezzi in CHF – IVA inclusa

VEGETARISCH / VEGETARIAN

DAL 1984

CONCA BELLA

FAM. MONTEREALE

HALBE PORTION
HALF-PORTION

HAUPTGANG
MAIN COURSE

*Köstlichkeiten aus dem **Gemüsegarten** mit
pochiertem Ei*

Garden delicacies with poached egg
17.-- 26.--

Trauben velouté
mit Croutons und Kastanien

Grapes velvety
with bread croutons and chestnuts
13.-- 20.--

HALBE PORTION
HALF-PORTION

HAUPTGANG
MAIN COURSE

*Hausgemachte **Hartweizengries** Teigwaren
mit Kürbis, Robiola und Ingweröl*

Whole wheat and pumpkin bells
with robiola cheese and ginger olive oil
16.-- 24.--

MENU

Das Überraschungsmenü unseres Küchenchefs
*Vier-Gang-Degustationsmenü
mit frischen saisonalen Produkten*

The surprise chef's menu
Four-course tasting menu
with fresh seasonal products

Menu 78.--

+ passenden Weinen
+ matching wines
32.--



Prezzi in CHF – IVA inclusa

DESSERT / DESSERT

DAL 1984

CONCA BELLA

FAM. MONTEREALE

Schokolade - Trauben - Kastanien

Schokoladenmousse, Sirup und Kastanienparfait

Chocolate - grapes - chestnuts

Chocolate mousse, syrup and chestnut parfait

14.--

Karamellierte Feigen

Karamellierte Feigen

mit Mascarpone, Passito und Kakaobohnen

Caramelized figs

Caramelized figs with mascarpone,
Passitowine and cocoa bean

12.--

Rotweibirne

*Birne in Rotwein mit Moscatowein-
und Kamilleneis*

Pear in red wine

Pear in red wine with Moscato wine
and chamomile ice cream

12.--

Sambuco

*Holunder, Kürbis, Latschenkiefer
und Puffschokolade*

Elder

Elderberry, pumpkin, mountain pine
and puffed chocolate

14.--

Hausgemachtes Eis und Sorbet

Homemade ice cream and sherbet

Eis 1 Kugel – Ice cream 1 scoop 4.--

Sorbet 1 Kugel – Sherbet 1 scoop 3.50

Käseauswahl mit Konfitüre und Honig vom Monte Generoso

Selection of **cheeses** with jam
and honey from Monte Generoso

12.--

100 gr.

18.--

150 gr.

