

Proposte di menu 2016 - Menuvorschläge 2016

Menu 1 SFr. 35.50

*Insalatina di rucola con pomodorini
e crostini*

*Scaloppine di maiale al vino bianco
Patate gratinate*

Verdura

Sorbetto al limoncello

*Rucola Salat mit Cherry-Tomaten
und Croûtons*

*Schweinsschnitzel an Weissweinsauce
Kartoffelgratin*

Gemüse

Limoncellosorbet

Menu 2 SFr. 35.50 (ab 10 Personen)

*Insalata Caprese con pomodori
e Mozzarella, olive nere e basilico*

*Arrosto di maiale al rosmarino
Patate gratinate*

Verdure

Semifreddo al caffè espresso

*Blattsalat mit Tomaten, Mozzarella,
schwarzen Oliven und Basilikum*

*Schweinsbraten an Rosmarin
Kartoffelgratin*

Gemüse

Halbgefrorenes an Mokka

Menu 3 SFr. 39.50

Insalata mista con uovo e crostini

*Saltimbocca di maiale al Marsala e salvia
Risotto allo zafferano*

Verdura di stagione

Tiramisù della casa

Gemischter Salat mit Ei und Croûtons

*Schweinssaltimbocca an Marsala und Salbei
Safranrisotto*

Saisongemüse

Hausgemachtes Tirami

Menu 4**SFr. 38.50**

*Fiocchetti di ricotta e prosciutto crudo
macchiati al pomodoro e basilico
con schegge di Parmigiano*

*Petto di pollo marinato al limone
con capperi e pomodorini
con patate al forno e spinaci all'aglio*

Panna cotta ai frutti di bosco

*Teigwarensäckli mit Ricotta- und
Rohschinkenfüllung an Tomatensauce
mit Parmesanscheiben*

*Pouletbrust an Zitronensauce mariniert,
mit Kapern und Cherry-Tomaten
Ofenkartoffeln und Knoblauchspinat*

Panna cotta an Waldbeeren

Menu 5**SFr. 41.50**

*Caserecce al pesto genovese
con pomodori secchi e pinoli*

*Piccatine di maiale "alla Milanese"
con patate mediterranea*

Verdure di stagione

*Carpaccio di ananas fresco
con sorbetto al limone*

*Teigwaren an Pestosauce mit
getrockneten Tomaten und Pinienkernen*

*Schweinsplätzli "nach Mailänderart"
mit Kräuterkartoffeln*

Saisongemüse

Ananascarpaccio mit Zitronensorbet

Menu 6**SFr. 44.50 (ab 10 Personen)**

*Antipastino all'italiana con affettati misti,
verdure alla griglia e bruschette*

*Brasato di manzo al vino nobile
con crostone di polenta*

Verdure di stagione

*Semifreddo al torroncino
con salsa al fondente*

*Italienische Antipasti mit Aufschnitt,
Gemüse vom Grill und Bruschette*

*Rindsschmorbraten an Rotweinsauce
mit Polenta vom Grill*

Saisongemüse

*Halbgefrorenes Nougat mit
schwarzer Schokoladensauce*

Menu 7

SFr. 46.50

*Insalata del mercato con pomodorini,
crostini e scoglie di grana padano*

*Scaloppine di vitello al limone verde
con risottino al prosecco e legumi*

Panna cotta al caramello con noci

*Gemischter Märtsalat mit Cherry-Tomaten
Croûtons und Parmesanscheiben*

*Kalbsschnitzel an Limettensauce
mit Proseccorisotto und Gemüse*

Panna cotta an Caramelsauce mit Baumüssen

Menu 8 SFr. 46.50 (ab 10 Personen)

*Carpaccio di manzo con rucola al limone
e scoglie di parmigiano*

*Spalla di vitello al forno
con verdure e patate al rosmarino*

Tiramisù della casa con cantuccini

*Rindscarpaccio mit Rucola an Zitronensauce
und Parmesansplittern*

*Kalbsschulterbraten im Ofen
mit Gemüse und Rosmarinkartoffeln*

Haugemachtes Tiramisù mit Mandelbiscuit

Menu 9

SFr. 49.50

*Insalata di mozzarella fresca, pomodori
e basilico con crostino all'aglio*

*Saltimbocca di vitello al Marsala e salvia
con risotto al prosecco e legumi*

*Macedonia di frutta fresca con sorbetto
alla pera Williams*

*Tomatensalat mit Mozzarella,
Basilikum und Knoblauchbruschetta*

*Kalbssaltimbocca an Marsalasauce und Salbei
mit Proseccorisotto und Gemüse*

Frischer Fruchtsalat mit Birnensorbet

Menu 10

SFr. 54.50

*Tagliatelle al profumo di bosco
con porcini, pomodoro fresco e basilico*

Insalata mista di stagione

*Saltimbocca di vitello al Marsala e salvia
Risotto allo zafferano e verdure*

Sorbetto al limone con Wodka

*Nudeln mit Steipilzen, frischen Tomaten
und Basilikum*

Saison gemischter Salat

*Kalbssaltimbocca an Marsala und Salbei
Safranrisotto und Gemüse*

Zitronensorbet mit Wodka

Menu 11

SFr. 65.00

*Prosciutto crudo di Parma con melone
e rucola*

*Garganelli ai gamberetti, zucchini,
pomodoro, aglio e basilico*

oppure

*Risottino Carnaroli ai gamberetti,
Prosecco e pomodorini*

*Medaglioni di vitello ai porcini e vino bianco
con patate gratinate
e legumi*

*Profiterolle al cioccolato
con ciliegine*

*Parmaschinken mit Melone
und Rucola*

*Spezielle Teigwaren mit Zucchini, Krevetten,
Tomaten, Knoblauch und Basilikum*

oder

*Risotto "Carnaroli" mi Krevetten,
Prosecco und Cherry-Tomaten*

*Kalbsmedaillons an Weissweinsauce
und Steinpilzen
mit Kartoffelgratin und Gemüse*

*Profiterolles
mit Kirschen*

MENU VEGETARIANI

Menu 1 SFr. 32.50

*Insalata caprese con olive
e basilico*

Risotto ai funghi porcini

Tiramisù della casa

VEGETARISCHE MENUS

*Tomatensalat mit Mozzarella,
Oliven und Basilikum*

Steinpilzrisotto

Hausgemachtes Tiramisù

Menu 2 SFr. 29.50

Insalata mista con uova e crostini

*Caserecce alle verdure con pomodoro,
basilico e mozzarella*

Semifreddo al torroncino con fondente

Gemischter Salat mit Ei und Croûtons

*Teigwaren mit Gemüse und Mozzarella
an Tomatensauce*

*Halbgefrorenes Nougat mit
Schokoladensauce*

*Preis- und Angebotsänderungen bleiben vorbehalten.
Diese Menuvorschläge ersetzen alle vorangehenden.*