

MENU VEGETARIANI

Vegetarisches Menu 1

Gang 1:

Insalata di spinaci con asparagi e uova

Spinatsalat mit Spargeln und Eier

Gang 2:

Couscous con verdure, menta e zafferano

Couscous mit Gemüse, Pfefferminz und Safran

Gang 3:

Ravioli ricotta e spinaci con panna pistacchi

Ravioli Ricotta und Spinat an Rahmsauce mit Pistazien

Gang 4**Dessert:**

Babà napoletano

(typische neapolitanische Süßigkeit aus der Region Kampanien, die einem in Rum eingelegten süßen Brot ähnelt)

3-Gang Menu CHF 45.- pro Person

4-Gang Menu CHF 35.- pro Person (ohne 2te Gang)



Menu vegetariano 2

Vegetarisches Menu 2

Gang 1:

Zuppa di ceci al limone

Kichererbsen Suppe an Zitrone Duft

Gang 2:

Insalata di spinaci con salsa ai frutti rossi e Feta

Spinatsalat mit Hausgemachte Waldbeerensauce und Feta Käse

Gang 3:

Spaghetti integrali con pesto di zucchine, basilico e scaglie di mandorle

Vollkornspaghetti mit Zucchinipesto, Basilikum und Mandelflocken

Gang 4**Dessert:**

Carpaccio di frutta con gelato di vaniglia

Frucht-Carpaccio mit Vanille Glacé

CHF 45.- pro Person



Menu vegetariano 3

Vegetarisches Menu 3

Gang 1:

Caprese con burrata, pomodorini e rucola

Burrata-Caprese mit kirschtomaten und Rucola

Gang 2:

Risotto timo e limone

Zitronen-Thymian-Risotto

Gang 3

Dessert:

Crema fredda alla vaniglia con colata di fragola

Kalte vanillecreme mit Erdbeerguss

CHF 40.- pro Person

MENU DI CARNE

Fleischmenu 1

Gang 1:

Insalata estiva, con peperoni, cetrioli, olive, pomodori e spinaci

Sommersalat, mit Paprika, Gurken, Oliven, Tomaten und Spinat

Gang 2:

Mezzi paccheri con asparagi, pomodorini e pancetta

Halb Päckchen (Neapolitanische Pasta) mit Spargeln, Kirschtomaten und Speck

Gang 3:

Arrosto di maiale alla italiana con salsa al limone, patate al forno e caponatina di verdure

Schweinebraten mit Zitronensaucen, überbackene Kartoffeln und Gemüse

Gang 4:

Dessert:

Frutti di bosco con salsa di arance

Waldbeerensauce mit Orangensauce

4-Gang Menu CHF 59.- pro Person

3-Gang Menu CHF 47.- pro Person (ohne 2-Gang)

Menu di carne 2

Fleischmenu 2

Gang 1:

Insalata di finocchio, arancia e parmigiano

Fenchelsalat mit Orange und Parmesan

Gang 2:

Bucatini al guancialino con pomodoro giallo e taralli sbriciolati

Bucatini-Pasta mit Speck, Gelbtomaten und zerbröckelte Taralli

Gang 3:

Saltimbocca di vitello alla romana asparagi e patate

Kalbs-Saltimbocca nach Roma Art, mit Spargeln und Kartoffeln

Gang 4

Dessert:

Millefoglie con crema Chantilly e frutti di bosco

Millefeuille (französischer Kuchen aus geschichtetem Blätterteig) mit Chantillycreme und Waldbeeren

4-Gang Menu CHF 63.- pro Person

3-Gang Menu CHF 50.- pro Person (ohne 2te Gang)

Menu di carne 3

Fleischmenu 3

Gang 1

Caprese di bufala

Büffel Mozzarella mit Tomaten und Basilikum

Gang 2

Bistecca di maiale al pepe verde con patate al rosmarino

Schweinsteak an grüner-Pfeffersauce mit Rosmarinkartoffeln

Gang 3

Dessert:

Tiramisu fatto in casa

Hausgemachtes Tiramisu

CHF 44.- pro Person

TAVOLATA ITALIANA

Al Buffet: il menu viene servito in 3 portate al buffet dove i clienti si servono da soli

Buffet: Das Menü wird in 3 Gängen auf einem Selbstbedienungsbuffet serviert

1 Gang

Antipasto misto alla italiana, con diversi Salumi, verdure, formaggi e fantasia dello chef

Gemischte Antipasto nach italienischer Art, mit verschiedenem Aufschnitt, Käse, Gemüse und Fantasie der Küchenchef

2 Gang

Diverse Pizze tagliate e tre classiche paste italiane (bolognese, pesto, all'arrabbiata)

Verschiedene Geschnittenes Pizzas und 3 klassische Pasta (Bolognese, Pesto, all'Arrabbiata)

3 Gang

Dessert:

Tris di Dessert (Tiramisu, Panna cotta, Mousse di cioccolato)

CHF 40.- pro Person

I MENU CLASSICI

Klassisches Menu A

1 Gang

Tartar di manzo

Rindstartar

2 Gang

Ravioli pomodoro, basilico e bufala

Ravioli mit tomatensauce, basilikum und Büffelmozzarella

3 Gang

Tagliata di manzo con rucola e caponatina di verdure

Rindsentrecote mit Rucola und Gemüse

4 Gang

Dessert:

Macedonia di frutta con gelato di vaniglia

Fruchtsalat mit Vanilleglacè

3- Gang Menu CHF 49.- pro Person (ohne 2.te Gang)

4- Gang menu CHF 57.- pro Person

Klassisches Menu B

1 Gang

Antipasto della casa (affettati, ricotta, bruschette e verdure)

Kalte Vorspeiseteller (Aufschnitte, Ricotta, Bruschette und Gemüse)

2 Gang

Trofie pomodoro, melanzane e basilico

Trofie-Pasta an Tomatensauce mit Auberginen und Basilikum

3 Gang

Spiedino di manzo e salsiccia con peperoni e patate

Rinds-Würst-Spiess mit Paprika und Kartoffeln

4 Gang

Dessert:

Tiramisu

3-Gang Menu CHF 45.- (ohne 2.te Gang)

4-Gang Menu CHF 59.-

MENU DI PESCE

Fischmenu 1

1 Gang

Tartar di gamberi con salsa di mango

Garnelen-Tartar mit Mangosauce

2 Gang

Risotto „Acquarello“ con gamberi e limone

Risotto „Acquarello“ mit Garnelen und Zitrone

3 Gang

Filetto di orata con arancia e pistacchi su vellutata di ceci

Goldbrassenfilet mit Orangen und Pistazien auf Kichererbsencreme

4 Gang

Dessert:

Cannolo siciliano

Sizilianischer Cannolo: frittiert Röhrenwaffeln, gefüllt mit Schafsricotta-creme und Chocoladendrops, dekoriert mit Puderzucker und Pistazien

3-Gang Menu CHF 54.- (ohne 2.te Gang)

4-Gang Menu CHF 67.-

Fischmenu 2

1 Gang

Tris di antipasti:

Cozze alla tarantina, insalatina ai frutti di mare, calamari al guazzetto di pomodoro

Garnelen-Tartar mit Mangosauce

2 Gang

Tagliatelle „Mari d` Estate“ con gamberi, zafferano, zucchini e porro

Tagliatelle „Meer in Sommer“ mit Garnelen, Safran, Zucchini und Lauch

3 Gang

Filetto di orata al cartoccio con cozze e gamberi, servita con patate e zucchini

Gebackene Goldbrassenfilet mit Muscheln und Garnelen, serviert mit Kartoffeln und Zucchini

****4 Gang

Dessert:

Delizia al limone

Zitronen-Tiramisu

3-Gang Menu CHF 58.- (ohne 2.te Gang)

4-Gang Menu CHF 75.-