

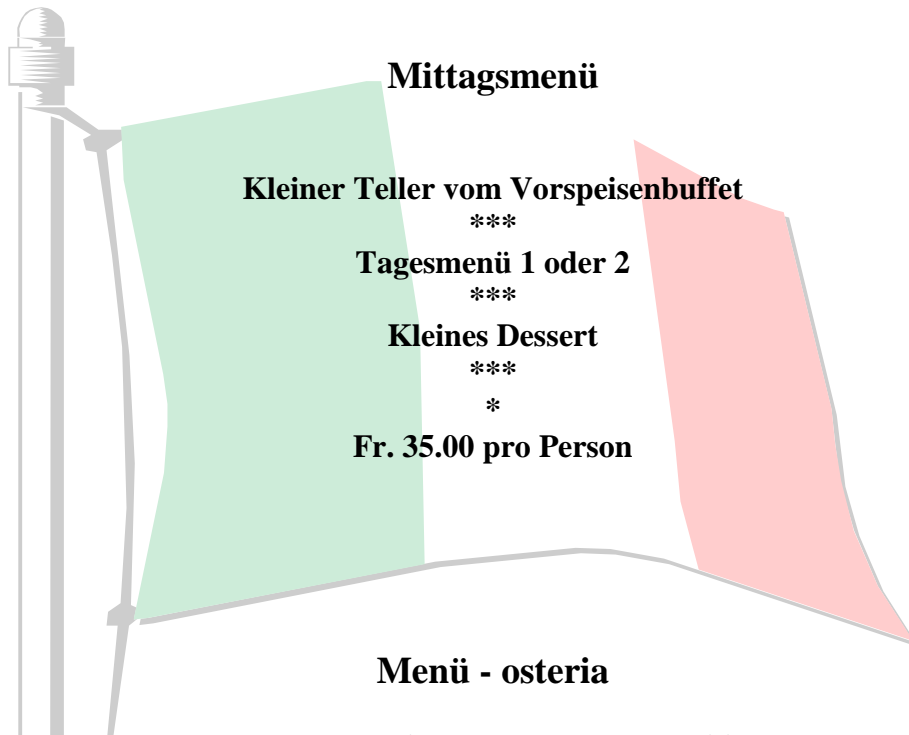
Liebe Gäste

**Gerne verwöhnen wir Sie, zum letzten Mal, vom 1. Februar bis am
23. März 2018 mit italienischen Spezialitäten.**

**Geniessen Sie bei einem guten Glas Wein, die von unserer
Küchencrew mit viel „Amore“ zubereiteten Spezialitäten.**

**Gaby und Berni Attinger und Mitarbeitende
wünschen Ihnen**

SALUTE E BUON APPETITO



Mittagsmenü

Kleiner Teller vom Vorspeisenbuffet

Tagesmenü 1 oder 2

Kleines Dessert

*

Fr. 35.00 pro Person

Menü - osteria

Tomaten mit Mozzarella und Basilikum

oder

Cicorie verde mit Ei

Geschmorte Kalbshaxe „Cremolata“

Risotto

Frischer Fruchtsalat

oder

2 Kugeln Glace nach Wahl

*

Fr. 40.00 pro Person

Italienisches Schlemmermenü

per l'aperitivo o l'antipasto

Prosecco Bacio della Luna
Arneis
Pinot Grigio, La Prendina
Soave, Inama
Aperol Sprizz, Campari, Cynar etc.

Antipasti tipici italiani al buffet

Capelli d'angelo, risotto trevisano o gnocchi al ragù

Sorbetto di limone con basilico e prosecco

Saltimbocca con risotto

o

Brasato con polenta

o

Filetto d'orata all'italiana

Patate al forno e verdure

Formaggi

Tiramisù, macedonia fresca

o gelato a scelta

*

Vini rossi

Rosso Verona, Torre d'Orti, Veneto
Primitivo, Torre Quarto, Puglia
Integolo, Agricola Sada, Toscana

Caffè e grappa

Menü inklusive aller Getränke vom Apéro bis zum Grappa

Fr. 99.00 pro Person

Menü ohne Getränke

Fr. 66.00 pro Person



Antipasti – Vorspeisen

	½ Port.	Portion
Antipasti misti al buffet	Fr. 18.00 a discrezione	Fr. 29.00 Fr. 37.00

Wenn unser Buffet nicht aufgebaut ist, stellen wir Ihnen gerne einen Antipasti-Teller nach Ihren Wünschen zusammen.

Bruschetta

Gebratenes Brot mit Tomatenwürfeln,
Knoblauch, Basilikum und Olivenöl

Fr. 10.50

Carpaccio di manzo

Rohes Rindfleisch mit Parmesan und Olivenöl

Fr. 18.90

Fr. 28.00

Carpaccio di tonno

Roher Thunfisch mit Olivenöl, Salz und Pfeffer

Fr. 18.90

Fr. 29.50

Prosciutto di Parma

Fr. 18.50

Fr. 27.50

„Mimosa“ di tre cicorine

Roter, weisser und grüner Chicoree mit gehacktem Ei

Fr. 13.50

Insalata mista – Gemischter Salat

Fr. 9.80

Insalata caprese

Tomaten mit Büffelmozzarella und Basilikum

Fr. 11.50

Fr. 18.50

Insalata di rucola con parmigiano

Rucolasalat mit Parmesankäse

Fr. 13.80

Cozze alla marinara

Miesmuscheln in Weisswein mit Kräutern

Fr. 18.50

Fr. 29.50

Austern fines de claire de Marennes Nr. 2

Mit Pumpernickel

Stk.

Fr. 4.90

Minestre – Suppen / Eintopf

Minestrone – Gemüsesuppe

Fr. 9.50

Crema di pomodoro – Tomatencrèmesuppe

Fr. 9.50

Pasta e Risotto

Capelli d'angelo

Feine Nudeln an Zitronensauce

Fr. 17.50

Fr. 26.50

Spaghetti con salsa a scelta

Spaghetti mit Sauce nach Wahl :

Knoblauch, Olivenöl und Peperoncini, Gorgonzolasauce, Tomatensauce, Bolognese, oder Pesto

Fr. 15.90

Fr. 19.90

Spaghetti „Frutti di Mare“

Spaghetti mit Meeresfrüchten (Crevetten, Muscheln und Pulpo)

Fr. 35.00

Polenta con gorgonzola

Polenta mit Gorgonzola überbacken

Fr. 17.50

Fr. 24.50

Ravioli grandi fatti in casa con ricotta, prosciutto di Parma e parmigiano

Hausgemachte grosse Ravioli mit Ricotta, Parmaschinken und Parmesan,

Fr. 18.50

Fr. 27.00

Ravioli al burro e salvia

Ravioli gefüllt mit Ricotta und Spinat mit Butter und Salbei

Fr. 17.90

Fr. 25.50

Risotto con radicchio rosso trevisano

„Trevisaner“ Risotto mit Rotwein und rotem Chiccorée

Fr. 16.50

Fr. 25.00

Gnocchi fatti in casa con salsa a scelta

Hausgemachte Gnocchi mit Sauce nach Wahl

Knoblauch, Olivenöl und Peperoncini, Gorgonzolasauce, Tomatensauce, Bolognese, Butter und Salbei oder Pesto

Fr. 17.50

Fr. 26.00

Carne – Fleisch

Fegato di vitello alla veneziana Kalbsleber auf venezianische Art	Fr. 30.00
Rognoni di vitello con funghi ed erbe aromatiche Kalbsnierchen mit Pilzen und Kräutern	Fr. 29.00
Scaloppine di vitello al limone Kalbsschnitzel mit Zitronensauce	Fr. 31.00
Saltimbocca Kalbsschnitzel mit Rohschinken und Salbei, Bratensauce	Fr. 30.50
Piccata milanese Schweinspiccata mit Spaghetti, Tomatensauce, Champignons und Schinkenstreifen auf Wunsch mit Kalbfleisch	Fr. 26.50 Fr. 39.00
Cordon Bleu farcito con prosciutto di Parma, pomodori e taleggio Paniertes Schweinscordonbleu gefüllt mit Parmaschinken, Tomaten und Taleggio mit Pommes Frites	Fr. 34.00
Brasato aromatizzato al barolo Rindsbraten an Barolosauce	Fr. 26.00
Ossobuco "cremolata" Geschmorte Kalbshaxe „Cremolata“	Fr. 26.00
Filetto di cavallo „Rossweid“ Pferdefilet mit Tomaten-Olivensauce	Fr. 35.00
Sminuzzato di cavallo con salsa alla grappa Pferdefiletstreifen mit Trauben und Sultaninen in pikanter Grappa-Rahmsauce, Nudeln	Fr. 39.50
Tournedos „Rossini“ (Filetto di manzo con fegato d’oca) Risotto und Spinat	Fr. 39.00

At

Sminuzzato di manzo con salsa alla grappa

Rindsfiletstreifen mit Trauben und Sultaninen
in pikanter Grappa-Rahmsauce und Nudeln

Fr. 39.50

Pesce – Fische

Sogliola alla griglia
Seezunge vom Grill **Fr. 43.00**

Orata
Schmetterling von der Dorade
mit Olivenöl, Gemüsestreifen und Kräutern **Fr. 27.00**

Tonno „Italiana“
Grillierter Thunfisch mit Olivenöl, Kräutern und
Tomatenwürfeln **Fr. 39.50**

Gamberoni con aglio, olio e peperoncini
Gebratene Riesencrevetten mit Knoblauch, Olivenöl und Peperoncini **Fr. 29.50**

Piatto di pesce
Fischteller mit verschiedenen Fischen **Fr. 49.00**

*Verschiedene frische Fische je nach Markt-Angebot, grilliert, gebraten,
pochiert oder in der Folie.
Fragen Sie unser Servicepersonal.*

Alla griglia – Vom Grill

Bistecca alla Fiorentina **500gr.** **Fr. 50.00**
Rindskotelett

Costoletta di vitello **400gr.** **Fr. 46.00**
Kalbskotelett

Filetto di manzo **140gr.** **Fr. 37.00**
Rindsfilet

Filetto di manzo **200gr.*** **Fr. 41.00**
Rindsfilet

 **US-Ribeye / US-Entrecôte** **300gr.** **Fr. 43.00**

500gr. **Fr. 55.00**

Filetto di cavallo **200gr.*** **Fr. 42.00**
Pferdefilet.

Zu allen Fleisch- und Fischgerichten können folgende Beilagen ausgewählt werden:

Risotto, polenta, tagliatelle, gnocchi, patate fritte, riso **Fr. 7.00**

Verdure miste di stagione **Fr. 9.00**

Contorni misti – Ein Gemüse und eine Stärkebeilage **Fr. 9.50**

Schweizer Spezialitäten

Nüsslisalat mit Ei		Fr. 10.50
Puschlaver Teller	Fr. 17.00	Fr. 25.50
Gemüseteller mit Reis		Fr. 25.50
Kalbsbratwurst an Zwiebelsauce mit Rösti		Fr. 21.50
Paniertes Schweinsschnitzel Pommes Frites, Bohnen und Karotten		Fr. 25.00
Original Zürcher Geschnetzeltes (Kalbfleisch, Kalbsnieren und Champignons) Rösti		Fr. 39.50
Kalbscordonbleu (mit Schinken und Käse gefüllt) Pommes Frites, Bohnen und Karotten		Fr. 41.00
« Der Knochen » Markbein mit Brot		Fr. 11.50
Für zwei Personen: Châteaubriand mit Sauce Béarnaise Gemüseplatte und Beilage nach Wahl pro Person		Fr. 55.00

Per i nostri bambini

Chicken-Nuggets mit Pommes frites und Ketchup		Fr. 13.00
Spaghetti mit Tomatensauce		Fr. 9.00
Ravioli mit Tomatensauce		Fr. 13.00
Paniertes Schweinsschnitzel mit Pommes frites		Fr. 13.00
Schweinsrahmschnitzel mit Nudeln		Fr. 13.00



Dolci – Dessert

Mini - Dessert

Grappa- oder Schokomousse **Fr. 6.50**

Tiramisù **Fr. 6.50** **Fr. 11.50**

Zabaglione

Weinschaumcrème ab 2 Personen **pro Pers.** **Fr. 13.00**

Mousse al cioccolato

Schokoladenmousse **Fr. 12.50**

Mousse alla grappa

Grappamousse **Fr. 12.50**

Macedonia di frutta fresca

Frischer Fruchtsalat **Fr. 7.50** **Fr. 12.00**

Panna cotta con salsa di frutti di bosco

Rahmköpfchen mit Waldfrüchtesauce **Fr. 10.50**

Cantuccini con vin santo

Mandelgebäck mit Vin Santo **Fr. 12.50**

Carpaccio di ananas con salsa di caramello e sorbetto al limone

Ananascarpaccio mit Caramelsauce und Zitronensorbet **Fr. 13.50**

Frutti di bosco gratinati con gelato al fior di latte

Gratinierte Waldbeeren mit Fior di latte Glace **Fr. 14.50**

Rossweid-Crèmeschnitte

Fr. 4.90 **Fr. 7.50**

Gelati – Glace

Diversi gusti

Nuss, Stracciatella, Amarena , Fior di latte.... **la pallina** **Fr. 3.50**
pro Kugel

Amarettiparfait con salsa di mandorle

Amarettiparfait mit Mandelsauce **Fr. 12.50**

Gelato di noce con nocino

Nuss-Glace mit Nusslilkör **Fr. 11.50**

Formaggi – Käse

Gorgonzola, Parmigiano, Taleggio, Asiago ... **Fr. 13.00** **Fr. 19.50**