

Liebe Gäste

**Gerne verwöhnen wir Sie auch dieses Jahr im Februar und März
mit italienischen Spezialitäten.**

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

**Familie G. & B. Attinger und Mitarbeiter
wünschen Ihnen**

SALUTE E BUON APPETITO



Mittagsmenü

Kleiner Teller vom Vorspeisenbuffet

Tagesmenü 1 oder 2

Kleines Dessert

*

Fr. 35.00 pro Person

Osteria-Menü

Tomaten mit Mozzarella und Basilikum

Geschmorte Kalbshaxe „Cremolata“

Risotto

Frischer Fruchtsalat

oder

2 Kugel Glace nach Wahl

*

Fr. 43.00 pro Person

Italienisches Schlemmermenü

Zum Apéro oder zur Vorspeise

Prosecco Brioso, Le Contesse
Rocche Chardonnay, Terre da Vino
Pinot Grigio, La Prendina
Donna Teresa, Torre Quarto
Aperol, Campari, Cynar

Typische italienische Vorspeisen von unserem Buffet



Valpolicella Rosso, Torre d'Orti, Veneto
Primitivo, Torre Quarto, Puglia
Nero d'Avola Gergenti, Cantina La Torre, Sicilia
Cariddi, Sicilia

Kaffee und Grappa

Menü inklusive aller Getränke vom Apéro bis zum Grappa



Fr. 98.00 pro Person

Menü ohne Getränke

Fr. 65.00 pro Person

Antipasti – Vorspeisen

	½ Port.	Portion
Antipasti misti dal buffet	Fr. 17.90	Fr. 28.00
	à discrétion	Fr. 35.00

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 Zitronenvinaigrette

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. 11.50

Insalata mista – Gemischter Salat

Fr. 9.80

Pomodori con mozzarella e basilico

Tomaten mit Mozzarella und Basilikum

Fr. 10.90

Fr. 17.50

Insalata di rucola con parmigiano

Rucolasalat mit Parmesankäse

Fr. 13.80

Cozze alla marinara

Miesmuscheln in Weisswein mit Kräutern

Fr. 19.00

Fr. 29.50

Minestre – Suppen

Minestrone – Gemüsesuppe

Fr. 9.50

Tortellini in brodo – Bouillon mit Tortellini

Fr. 10.50

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

Crespelle con ricotta e spinaci

Pfannkuchen gefüllt mit Ricotta und Spinat mit Tomatensauce überbacken

Fr. 17.50

Fr. 27.00

Polenta con gorgonzola

Polenta mit Gorgonzola überbacken

Fr. 17.50

Fr. 26.50

Ravioli grande 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. 27.00

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. 16.50

Fr. 26.00

Carni – Fleisch

Fegato di vitello alla Veneziana Kalbsleber auf venezianische Art	Fr. 30.00
Rognoni di vitello con funghi e erbe aromatiche Kalbsnierchen mit Pilzen und Kräutern	Fr. 29.00
Scaloppine di vitello al limone Kalbsschnitzel mit Zitronensauce	Fr. 31.00
Involtini di vitello con gorgonzola, prosciutto e funghi Mit Gorgonzola, Schinken und Pilzen gefüllte Kalbsroulade	Fr. 33.50
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
Scaloppina Cordon Bleu farcito di prosciutto di Parma, pomodori e taleggio Paniertes Schweinscordonbleu gefüllt mit Parmaschinken, Tomaten und Taleggio mit Pommes Frites	Fr. 34.00
Brasato 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. 34.50
Sminuzzato di cavallo con salsa di grappa Pferdefiletstreifen mit Trauben und Sultaninen in pikanter Grappa-Rahmsauce	Fr. 33.00

Contorni – Beilagen

Risotto, polenta, tagliatelle, gnocchi, patate frite, riso	Fr. 7.00
Verdure miste di stagione	Fr. 9.00
Contorni misti – Ein Gemüse und eine Stärkebeilage	Fr. 9.50

Pesce – Fische

Sogliola alla griglia
Seezunge vom Grill

Fr. 43.00

Coda di rospo con pomodori secchi, olive, cipolle e erbe
Seeteufelmedaillons im Ofen gebraten
mit getrockneten Tomaten, Oliven, Zwiebeln, Kräutern
im Gusseisentopf serviert

Fr. 39.00

Tonno „Italiana“
Grillierter Thunfisch mit Olivenöl, Kräutern und
Tomatenwürfeln

Fr. 38.50

Gamberoni con aglio, olio e peperoncini
Gebratene Riesencrevetten mit Knoblauch, Olivenöl und Peperoncini

Fr. 29.50

Piatto con diversi pesci
Fischteller mit verschiedenen grillierten 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
Rindskotelett (500gr.)

Fr. 55.00

Costoletta di vitello
Kalbskotelett (400gr.)

Fr. 45.00

Filetto di manzo
Rindsfilet (140gr.)

Fr. 30.00

Filetto di manzo
Rindsfilet (200gr.)*

Fr. 42.00

US-Ribeye (250gr.)*

Fr. 41.00

Filetto di cavallo
Pferdefilet (200gr.)*

Fr. 35.00

Spiedo di gamberoni
Crevettenspiess

Fr. 35.50

***Nach Lust und Laune auch grössere Portionen erhältlich.**

Schweizer Spezialitäten

Nüsslisalat mit Ei	Fr.	10.50
Hausgeräucher Lachs mit Toast und Butter	Fr. 18.90	Fr. 27.50
Gemüseteller mit Reis	Fr.	25.50
Kalbsbratwurst an Zwiebelsauce mit Rösti	Fr.	22.50
Paniertes Schweinsschnitzel Pommes Frites, Bohnen und Karotten	Fr.	23.50
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
Für zwei Personen: Châteaubriand mit Sauce Béarnaise Gemüseplatte und Beilage nach Wahl pro Person	Fr.	55.00

Per nostri bambini

Chicken-Nuggets mit Pommes Frites und Ketchup	Fr.	11.50
Spaghetti mit Tomatensauce	Fr.	9.00
Ravioli mit Tomatensauce	Fr.	11.50
Paniertes Schweinsschnitzel mit Pommes Frites	Fr.	11.50
Schweinsrahmschnitzel mit Nudeln	Fr.	11.50



Dolci – Dessert

Tiramisù	Fr. 6.50	Fr. 10.50
Zuppa inglese		Fr. 10.50
Zabaglione Weinschaumcrème ab 2 Personen	pro Pers.	Fr. 13.00
Mousse di cioccolato Schokoladenmousse	Fr. 8.50	Fr. 12.50
Mousse di grappa Grappamousse	Fr. 8.50	Fr. 12.50
Macedonia di frutta fresca Frischer Fruchtsalat	Fr. 7.50	Fr. 12.00
Pera in vino rosso con gelato alla vaniglia Eingelegte Birnen in Rotwein mit Vanilleglace	Fr. 7.50	Fr. 12.50
Panna cotta con salsa di frutti di bosco Rahmköpfchen mit Waldfrüchtesauce		Fr. 10.50
Cantucci con vin santo Mandelgebäck mit Vin Santo		Fr. 12.50
Carpaccio di ananas con salsa di caramello e sorbet 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. 6.70

Gelati – Glace

Diversi aromi Nuss, Stracciatella, Pistazie, Amarena , Fior di latte....	la pallina pro Kugel	Fr. 3.50
Amarettiparfait con salsa di mandorle Amarettiparfait mit Mandelsauce		Fr. 12.50
Gelato di noce con nocino Nuss-Glace mit Nusslilkör		Fr. 11.50
Pesche alla fiamma Flambierte Pfirsiche mit Vanilleglace ab 2 Pers. pro Pers.		Fr. 19.50

Fragen Sie unser Servicepersonal nach diesem feinen Dessert und es wird bei Ihnen am Tisch zubereitet.

Formaggi – Käse

Gorgonzola, Parmigiano, Taleggio, Asiago, Bel paese ...	Fr. 13.00	Fr. 19.50
--	------------------	------------------