

Menuvorschläge

ab 20 Personen, Preis pro Person



glutenfrei



laktosefrei



vegetarisch



vegan



vegan möglich

Alle Preise in CHF inkl. MwSt.

Menu 1 32.50

Pizza-Plausch

Die Pizzas werden nacheinander serviert und vorgeschnitten in die Mitte des Tisches gestellt. Salatschüssel inbegriffen.

Menu 2

Insalata di foglie e semi

Farbiger Blattsalat mit gerösteten Kernen

Lasagne alla bolognese

Lasagne Bolognese

Limoncello-Sorbet

Limoncello-Sorbet

Menu 3

Insalata di foglie e semi

Farbiger Blattsalat mit gerösteten Kernen

Pollo ai ferri, verdure saltate e purè di patate

Gegrilltes Pouletbrust, Kartoffel-Püree und sautiertes Gemüse

Panna cotta ai frutti di bosco

Panna Cotta mit Waldbeeren

Menu 4

Insalata mista

Gemischter Salat

Arrostido di maiale, salsa all'aceto balsamico, funghi arrostiti e patate al forno

Schweinsbraten an Balsamicosauce, geröstete Pilze und Ofenkartoffeln

Cheese cake al caramello

Karamell-Cheese Cake

Menu 5

Crema di patate e porri, porcini saltati e crostini all'aglio

Kartoffel-Lauch-Püree, sautierte Steinpilze und Knoblauch-Croutons

Galletto arrosto laccato al miele, salsa alle erbe, indivia belga allo zafferano e risotto al parmigiano

Mistkratzerli mit Honig mariniert, Kräuterjus, belgische Safran-Endivie und Parmesan-Risotto

Crema catalana con fragole

Katalanische Crème brûlée mit Erdbeeren

Menu 6

Burrata di bufala con verdure al forno e rucola

Ofen-Gemüse mit Burrata und Rucola

Ossobucco di vitello con risotto zafferano

Ossobucco vom Kalb, Safran-Risotto

Mousse di coco, mascarpone e ananas

Kokos-Macarpone-Mousse mit Ananas-Coulis

Menu 7

Vellutata di zucca, arancia e mandole

Kürbis-Orangensüppchen mit Mandeln

Melanzane alla parmigiana

Auberginen alla parmigiana

Carre di agnello in crosta di parmigiano, salsa alla menta, fave e ravanelli saltati e patate alla griglia

Lammkarre mit Parmesan-Kruste an Minzejus, dazu Grill-Kartoffeln und sautierten Saubohnen und Radieschen

Mille foglie e frutta fresca

Mille-feuille mit frischen Früchten

52.00

55.00

74.00

36.00

40.00

44.00

Menu 8	78.00
Crema di rapa rossa e topinambur Randensüppchen mit Topinambur ***	
La rossa con stracchiarella Stracchiarella, Datteltomaten, Pistazien, Basilikum, Oliven und rote Zwiebeln ***	
Entrecôte di manzo al pepe verde, cipollotto arrostito e patate alla cenere Rinds-Entrecôte an grüner Pfeffersauce, geröstete Frühlingszwiebeln und Bratkartoffeln ***	
Mousse ai frutti di bosco e cioccolato Waldbeeren-Schokoladen-Mousse	

Vegetarische Hauptgänge

Chitarra-Spaghetti al pomodoro, spuma al parmigiano e olio extravergine di oliva Chitarra-Spaghetti mit hausgemachter Tomatensauce nach Kalabrischer Art, Parmesanschaum und Olivenöl	20.50
Risotto alla rapa rossa, gorgonzola e pistacchi Randens-Risotto mit Gorgonzola und Pistazien	24.50
Burrata di bufala con verdure al forno e rucola Ofen-Gemüse mit Burrata und Rucola	24.50
Fiori di zucca e funghi in pastella Kürbisblüten und Pilze im Teig, serviert mit Mais-Mousse und Salat von belgischen Endivien und Basilikum	28.00

Tavolata della Suocera

Erleben Sie bei uns con tutta la famiglia, mit Freunden oder Arbeitskollegen eine richtige Tavolata wie bei der Suocera in bella Italia. Alle Gerichte werden in Schüsseln und Platten serviert und jeder bedient sich selbst. Feines italienisches Essen in 5 Gängen, hervorragende Weine, Mineralwasser und Espresso; alles à discrétion im Preis von **CHF 79.50** inbegriffen. Geniessen Sie ein unvergessliches Erlebnis in einer ungezwungenen Atmosphäre.

Per l'aperitivo

Prosecco, Haus-Aufstrich und Crostini
* * *

Insalata mista

* * *

Variazioni di pasta

Risotto alla rapa rossa, gorgonzola e pistacchi - Tagliolini alle vongole veraci, lime e asparagi - Gnocchi al ragu di agnello, arachidi e cipolla rossa
* * *

Filetto di brazino alle erbe con limone candito

Guancia di vitello al vino rosso con nocciole

Petto di pollo dorato

Contorni

Pureè di patata viola - Ortaggi verdi - Funghi arrostiti - Spinacino allo zenzero - Riso al salto
* * *

Vassoio di formaggi misti e marmellate

Verschiedene italienische Käsesorten
* * *

Limoncello

Zitronen-Sorbet im Limoncello-Bad