

# Menuvorschläge

ab 20 Personen, Preis pro Person



glutenfrei



laktosefrei



vegetarisch



vegan



vegan möglich

Alle Preise in CHF inkl. MwSt.

<b>Menu 1</b>	32.50	<b>Menu 5</b>	52.00
<b>Pizza-Plausch</b>		<b>Crema di patate e porri, porcini saltati e crostini all'aglio</b>	
Die Pizzas werden nacheinander serviert und vorgeschnitten in die Mitte des Tisches gestellt. Salatschüssel inbegriffen.		Kartoffel-Lauch-Pürée, sautierte Steinpilze und Knoblauch-Croutons	
		***	
		<b>Galletto arrosto, salsa diavolo,</b>	
		Mistkratzerli mit Salsa „Diavolo“, Pommes frites	
		***	
		<b>Crema catalana con fragole</b>	
		Katalanische Crème brûlée mit Erdbeeren	
<b>Menu 2</b>			
<b>Insalata di foglie e semi</b>	36.00		
Farbiger Blattsalat mit gerösteten Kernen			
***			
<b>Lasagne alla bolognese</b>		<b>Menu 6</b>	55.00
Lasagne Bolognese		<b>Burrata di bufala con verdure al forno e rucola</b>	
***		Ofen-Gemüse mit Burrata und Rucola	
		***	
<b>Limoncello-Sorbet</b>		<b>Ossobucco di vitello con risotto zafferano</b>	
Limoncello-Sorbet		Ossobucco vom Kalb, Safran-Risotto	
		***	
<b>Menu 3</b>		<b>Mousse di coco, mascarpone e ananas</b>	
<b>Insalata di foglie e semi</b>	40.00	Kokos-Mascarpone-Mousse mit Ananas-Coulis	
Farbiger Blattsalat mit gerösteten Kernen			
***		<b>Menu 7</b>	74.00
<b>Pollo ai ferri, verdure saltate e purè di patate</b>		<b>Vellutata di zucca, arancia e mandole</b>	
Gegrilltes Pouletbrust, Kartoffel-Püree und sautiertes Gemüse		Kürbis-Orangensüppchen mit Mandeln	
***		***	
<b>Panna cotta ai frutti di bosco</b>		<b>Melanzane alla parmigiana</b>	
Panna Cotta mit Waldbeeren		Auberginen alla parmigiana	
		***	
<b>Menu 4</b>	44.00	<b>Carre di agnello in crosta di parmigiano, salsa alla menta, fave e ravanelli saltati e patate alla griglia</b>	
<b>Insalata mista</b>		Lammkarre mit Parmesan-Kruste an Minzejus, dazu Grill-Kartoffeln und sautierten Saubohnen und Radieschen	
Gemischter Salat		***	
***		<b>Mille foglie e frutta fresca</b>	
<b>Arrosto di maiale, salsa all'aceto balsamico, funghi arrostiti e patate al forno</b>		Mille-feuille mit frischen Früchten	
Schweinsbraten an Balsamicosauce, geröstete Pilze und Ofenkartoffeln			
***			
<b>Cheese cake al caramello</b>			
Karamell-Cheese Cake			

## 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

20.50

Chitarra-Spaghetti mit hausgemachter Tomatensauce nach Kalabrischer Art, Parmesanschaum und Olivenöl

### Risotto alla rapa rossa, gorgonzola e pistacchi

24.50

Randen-Risotto mit Gorgonzola und Pistazien

### Burrata di bufala con verdure al forno e rucola

24.50

Ofen-Gemüse mit Burrata und Rucola

## 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.