

Bankettauswahl für März, April, Mai, Juni

Bitte stellen Sie sich Ihr Menu nach Wahl zusammen. Pro Gang können Sie zwei Alternativen auswählen, die wir Ihnen dann am Veranstaltungstag servieren. Bitte geben Sie uns zu jeder Wahl an, für wie viele Personen Sie diese wünschen. Vielen Dank!

Vorspeisen

Antipasti misti	CHF 25
Insalata di asparagi e indivia con scamorza e Prosciutto di Parma Spargel-Chicoréesalat mit Scamorzakäse und Parmaschinken	CHF 20
Mousse di asparagi con funghi trifolati e Parmigiano Spargelmousse mit sautierten Pilzen und Parmesan	CHF 18
Burrata pugliese con asparagi verdi e radicchio Burrata aus Apulien mit grünen Spargeln und Trevisano	CHF 18
Carpaccio di manzo con sedano, Castelmagno e pomodori secchi Rindscarpaccio mit Sellerie, Castelmagnokäse und getrockneten Tomaten	CHF 21
Melanzane grigliate con mozzarella di bufala, rucola e bresaola Gegrillte Auberginen mit Büffelmozzarella, Rucola und Bresaola	CHF 18
Insalata di polipo con patate, olive e pomodorini Pulposalat mit Kartoffeln, Oliven und Zwergtomaten	CHF 23
Strozzapreti al pomodoro con funghi, melanzane e ricotta Strozzapreti an Tomaten-Pilzsauce mit Auberginen und Ricotta	CHF 19
Orecchiette agli zucchini e peperoni con capperi Orecchiette mit Zucchetti, Peperoni und Kapern	CHF 19
Gnocchi di patate al burro e salvia con asparagi e pomodori secchi Kartoffelgnocchi an Salbeibutter mit Spargeln und getrockneten Tomaten	CHF 19
Risotto agli asparagi con gamberi Spargelrisotto mit Krevetten	CHF 21

Bankettauswahl für März, April, Mai, Juni

Hauptgänge

Fisch	
Branzino al timo e olive con verdure grigliate	CHF 38
Meerwolfsfilets an Thymian-Olivensauce mit gegrilltem Gemüse	
Filetto di rombo al basilico e pomodorini con asparagi	CHF 41
Steinbuttfilet an Basilikumsauce mit Zwergtomaten und grünen Spargeln	
Fleisch	
Lombata di vitello agli scalogni con asparagi verde	CHF 43
Kalbssteak an Schalottensauce mit grünen Spargeln	
Carré di vitello arrosto alle erbe con verdure	CHF 41
Kalbskarré im Ofen gebraten an Kräutersauce mit Gemüse	
Involentino di vitello alle verdure con asparagi verdi e salsa al Parmigiano	CHF 39
Kalbsroulade mit Gemüse gefüllt mit grünen Spargeln und Parmesansauce	
Filetto di manzo ai pinoli e basilico con asparagi verdi	CHF 48
Rindsfilet an Pinienkernen-Basilikumsauce mit grünen Spargeln	
Filetto di maiale al pepe e pancetta con spinaci	CHF 39
Schweinsfilet an Pfeffer-Specksauce mit Spinat	
Ossobuco al vino rosso con lenticchie e verdura	CHF 38
Ossobuco an Rotweinsauce mit Linsen und Gemüse	
Petto di faraona ripieno ai funghi con salsa all'aceto balsamico e ratatouille	CHF 37
Perlhuhnbrust mit Pilzen gefüllt an Balsamicosauce mit Ratatouille	
Eine Beilage nach Wahl ist inklusive beim Fisch oder Fleischgericht und kann vor Ort gewählt werden. Beilagen: Rosmarinkartoffeln, Polenta, gebratene Gnocchi, Risotto, Tagliatelle.	

Bankettauswahl für März, April, Mai, Juni

Vegetarisch

Gratin di patate e porri con funghi Kartoffel-Lauchgratin mit Pilzen	CHF 25
Parmigiana di melanzane Auberginengratin mit Tomaten und Parmesan	CHF 25
Spiedino di verdure alle erbe con spinaci e pinoli Gemüsespiess an Kräuteröl mit Spinat und Pinienkernen	CHF 25
Indivia e radicchio grigliati con crostini al basilico Gegrillter Chicorée und Trevisano mit Basilikumcroûtons	CHF 22
Asparagi verdi gratinati con Parmigiano Gratinierte grüne Spargeln mit Parmesan	CHF 24

Dessert

Mousse di yogurt con rabarbaro o fragole Joghurtmousse mit Rhabarber oder Erdbeeren	CHF 9
Semifreddo al caramello con croccante di nocciole Karamellparfait mit Haselnusskrokant	CHF 9
Mousse di mascarpone al caffè con cialde alle mandorle Mascarpone-Kaffeemousse mit Mandelhüppe	CHF 9
Mousse di cioccolato bianco con mango Weisse Schokoladenmousse mit Mango	CHF 9
Bonet alla piemontese Piemontesischer Schokoladen-Amarettiflan	CHF 9
Tiramisu	CHF 9
Gelato allo yogurt con rabarbaro o fragole marinate Joghurtglacé mit mariniertem Rhabarber oder marinierten Erdbeeren	CHF 9
Panna cotta con rabarbaro o fragole Panna Cotta mit Rhabarber oder Erdbeeren	CHF 9.5
Mousse alle fragole Erdbeermousse	CHF 9.5