

Banquet proposals for October, November, December, January, February

Please choose a menu at your choice. For each course, you may choose two alternatives, which we serve for lunch. Please let us know for each course, for how many persons you order the dish. Thank you!

Starters

Antipasti misti	CHF 20
Mousse di Parmigiano con radicchio trevisano, pinoli e crostini Parmesan mousse with Trevisano, pine nuts and croutons	CHF 15
Strudel di verdure tiepido con insalata di sedano e noci Warm vegetable strudel with celery salad and walnuts	CHF 15
Insalata di finocchi e indivia all'arancia con capesante alle erbe Fennel and chicory salad on an orange sauce with scallops	CHF 16
Sformato di porri con scamorza e funghi trifolati Warm leek soufflè with scamorza cheese and sauteed mushrooms	CHF 15
Insalata di carciofi con Parmigiano e prosciutto di Parma Artichoke salad with Parmesan cheese and Parma ham	CHF 18
Insalata di cavolo bianco al Parmigiano con noci e Bresaola White cabbage salad on a parmesan sauce with walnuts and bresaola	CHF 16
Risotto al radicchio trevisano con salsa al rosmarino Risotto with Trevisano and rosemary sauce	CHF 16
Strozzapreti ai broccoli con pomodori secchi e capperi Strozzapreti with broccoli, dried tomatoes and capers	CHF 15
Maccheroni al polipo con zucchini e olive Maccheroni with pulpo, zucchini and olives	CHF 17
Gnocchi di patate ai porri con funghi e pomodori secchi Potato gnocchi with leek, mushrooms and dried tomatoes	CHF 16
Zuppa di patate e gamberi con basilico Potato-shrimps soup with basil	CHF 12

Banquet proposals for October, November, December, January, February

Main courses

Fish	
Filetti di branzino ai pomodori secchi con cozze e spinaci Sea wolf fillets and mussels with dried tomatoes and spinach	CHF 35
Filetto di rombo all'arancia e aneto con finocchi Fillet of turbot on an orange-dill sauce with fennel	CHF 38
Meat	
Brasato di manzo al vino rosso con verdura Braised beef on a red wine sauce with vegetables	CHF 36
Carré di vitello arrosto al limone e timo con zucchini Roasted loin of veal on a lemon-thyme sauce with zucchini	CHF 39
Lombata di vitello alle nocciole e rosmarino con verze brasate Veal steak on a rosemary-hazelnut sauce with creamy savoy cabbage	CHF 39
Costoletta di vitello alle castagne e grappa con zucchini Veal chop on a chestnuts-grappa sauce with zucchini	CHF 40
Ossobuco alla milanese con verdura e risotto allo zafferano Ossobuco Milanese-style with vegetables and saffron risotto	CHF 36
Filetto di manzo ai pomodori secchi e basilico con carciofi Beef fillet with dried tomatoes, basil and artichokes	CHF 39
Filetto di maiale ai funghi e pancetta con lenticchie Pork tenderloin on a mushroom-bacon sauce with lentils	CHF 34
A side dish of choice is included at fish or meat dish and can be selected on site. Side dishes: Rosemary potatoes, polenta (sweet corn), pan fried gnocchi, risotto, tagliolini (noodles)	

Banquet proposals for October, November, December, January, February

Vegetarian	
Gratin di patate e porri con funghi Potato and leek gratin with mushrooms	CHF 22
Parmigiana di melanzane Eggplant gratin with tomatoes and Parmesan	CHF 22
Spiedino di verdure alle erbe con spinaci e pinoli Vegetable skewer on herb oil with spinach and pine nuts	CHF 23
Indivia e radicchio grigliati con crostini al basilico Grilled chicory and Trevisano with basil croûtons	CHF 22

Dessert

Mousse di cioccolato bianco all`arancia White chocolate-orange mousse	CHF 8
Tortina di cioccolato dal cuore caldo Chocolate cake with warm filling	CHF 8
Mousse di mascarpone all`amaretto con salsa al caffè Mascarpone-amaretto mousse with coffee sauce	CHF 8
Panna cotta con arancini marinati Panna cotta with marinated kumquats	CHF 8
Mousse al cioccolato gianduia Gianduja chocolate mousse	CHF 9
Tiramisu	CHF 8.5
Tortina di mele e amaretti con salsa alla vaniglia Apple-amaretti cake with vanilla sauce	CHF 9
Mousse alla cannella con cialde alle mandorle Cinnamon mousse with almond pastry	CHF 8
Semifreddo all`arancia con melograno Orange parfait with pomegranate	CHF 8.5