

Menu Goloso

Gamberi e capesante saltati con caponata siciliana
Sautierte Crevetten und Jakobsmuscheln Nüsse mit sizilianisches Caponata
Crevettes et noix de Saint-Jacques sautées avec caponata sicilienne

Raviolini del plin al succo di carne

Raviolini del plin mit Fleischsaft

Raviolini del plin au jus de viande

Steack di vitello saltato, succo al zibibbo, verdure e risotto alla Milanese

Sautiertes Kalbsteak an Zibibbo-Jus, Gemüse und Risotto nach Mailänder Art

Steak de veau sauté au jus de Zibibbo, légumes et risotto à la Milanaise

Formaggio/Käse/Fromage

O/Oder/Ou

Tiramisù alla pera Buona Luisa caramellizzata

Tiramisù mit karamelisierter Buona Luisa Birne

Tiramisù aux poires caramélisées Buona Luisa

SFr. 98 p.p.

Menu Piccolo

Tagliolini al ragù di vitello, ricotta salata e basilico fresco

Tagliolini mit Kalbsragout, gesalzener Ricotta und frischer Basilikum

Tagliolini avec ragù de veau, ricotta salée et basilic frais

Merluzzo Skrey al vapore, salsa Kalia, risotto di fregola alle verdure

Gedämpfter Skrey-Kabeljau, Kalia-sauce, Fregola Sarda Risotto mit kleinem Gemüse

Cabillaud Skrey à la vapeur, sauce Kalia, risotto de fregola sarde aux petits légumes

Formaggio/Käse/Fromage

O/Oder/Ou

Panna cotta con coulis di kiwi e sorbetto mango

Panna-Cotta mit Kiwi-Coulis und Sorbet Mango

Panna cotta avec coulis de kiwi et sorbet de mangue

SFr. 77 p.p.

Dichiarazione carne: Manzo/Rind/Boeuf (CH) Vitello/Kalb/Veau (CH) Anatra/Enten/Canard(FR)Merluzzo/Gedämpfter/Cabillaud (NO/Norvège)

Tomno/Thunfisch/Thon (Middle West Pacific SO71) Gamberoni /Crevetten/Crevettes (Middle West Pacific)

Allergie/Allergien/Allergènes : Rajib é a vostra disposizione / Rajib ist für Sie da / Rajib est à votre disposition.

Antipasti freddi e caldi/ kalte & warme Vorspeisen/ Entrées froides & chaudes

Insalata di finocchi e arance, ceviche di tonno con crema di avocado

Fenchel-Orangen-Salat und Thunfisch-Ceviche mit Avocadocreme

Salade de fenouils et oranges, Ceviches de thon avec crème d'avocat

SFr. 28

Gamberi e capesante saltati con caponata siciliana

Sautierte Crevetten und JakobsmuschelnNüsse mit sizialinisches Caponata

Crevettes et noix de Saint-Jacques sautées avec caponata sicilienne

SFr. 30

Cuore di carciofo alla Romana

Artischockenherz nach römer-Art

Cœur d'artichaut à la romaine

SFr. 25

Minestra di scorzonera

Schwarzwurzelcremesuppe

Crème de Salsifis

SFr. 15

Primi piatti/ Pasta/ Pâtes

Raviolini del plin al succo di carne

Raviolini del plin mit Fleischsaft

Raviolini del plin au jus de viande

SFr. 24/28

Tagliolini al ragú di vitello, ricotta salata e basilico fresco

Tagliolini mit Kalbsragout, gesalzener Ricotta und frischer Basilikum

Tagliolini avec ragú de veau, ricotta salée et basilic frais

SFr.22/26

Penne ai carciofi, pomodori datterini e olive Taggiasche

Penne mit Artischocken, Dattel-Tomaten und Taggiasca-Oliven

Penne aux artichauts, dattes et olives Taggiasca

SFr. 22/26

Risotto alla Milanese

Risotto nach Mailänder Art

Risotto à la Milanaise

SFr. 30

Secondi piatti / Hauptgänge / Plats principaux

Steack di vitello saltato, succo al zibibbo, verdure e risotto alla Milanese

Sautiertes Kalbsteak an Zibibbo-Jus, Gemüse und Risotto nach Mailänder Art

Steak de veau sauté au jus de Zibibbo, légumes et risotto à la Milanaise

SFr. 52

Petto d'anatra con salsa all'arancia, patate e verdure in padella

Entenbrust mit Orangensauce, Bratkartoffeln und Gemüse

Magret de canard avec sauce à l'orange, pommes de terre poêlés et légumes

SFr. 40

Merluzzo Skrey al vapore, salsa Kalia, risotto di fregola alle verdure

Gedämpfter Skrey-Kabeljau, Kalia-sauce, Fregola Sarda Risotto mit kleinem Gemüse

Cabillaud Skrey à la vapeur, sauce Kalia, risotto de fregola sarde aux petits légumes

SFr. 48

Gamberoni alla piastra su risotto di fregola alle verdure

Riesencrevetten a la Plancha auf Fregola Sarda Risotto mit kleinem Gemüse

Crevettes géantes à la plancha sur risotto de fregola sarde aux petits légumes

SFr. 42

Formaggi & Dolci

Tiramisù alla pera Buona Luisa caramellizzata

Tiramisù mit karamelisierten Buona Luisa Birne

Tiramisù aux poires caramélisées Buona Luisa

SFr. 15

Il classico semifreddo al torrone

Klassisches Nougat Semifreddo

Le semifreddo classique au nougat

SFr. 14

Panna cotta con coulis di kiwi e sorbetto mango

Panna-Cotta mit Kiwi-Coulis und Sorbet Mango

Panna cotta avec coulis de kiwi et sorbet de mangue

SFr. 14

Variazione di sorbetti fatti in casa

Variation aus hausgemachten Sorbets

Variation de sorbets faits maison

SFr. 13

Variazione di formaggi

Käsevariation

Variation de fromages

SFr. 16