

Proposte Menu



Menuvorschläge

I NOSTRI TOP 3

Menu Fr. 42.-

Top 1

Cocktail di gamberetti

Crevettencocktail

Polpettone fatto in casa
Patate gratinate e verdure

*Hausgemachter Hackbraten
Kartoffelgratin und Gemüse*

2 palline di gelato

2 Kugeln Glacé

Top 2

Insalata mista

Gemischter Salat

Entrecôte di canguro
sulla pioda calda
Patatine fritte

*Känguruhentrecôte
auf dem heissen Stein
Pommes Frites*

Crème Caramel

Crème Caramel

Top 3

Zuppa del giorno

Tagessuppe

Filetti di pesce persico fritti
Riso e spinaci

*Frittierte Eglifilets
Reis und Spinat*

Mousse al cioccolato

Schokoladenmousse

4)

Fr. 45.-

Filetti di pesce persico su letto d'insalata

Eglifilets auf Salatbett

Galletto fresco
con la nostra salsa speciale
e patatine fritte

*Frisches „Mistkratzerli“
mit unserer speziellen Sauce
Pommes Frites*

Sorbetto a scelta

Sorbet nach Wahl

5)

Fr. 46.-

Insalata verde

Grüner Salat

Zuppa del giorno

Tagessuppe

Piccata milanese
di filetto di maiale
Risotto ai funghi porcini

*Piccata milanese
aus zartem Schweinsfilet
Steinpilzrisotto*

Panna cotta con frutta fresca

Panna Cotta mit frischen Früchten

6)

Fr. 47.-

Risotto al prosecco

Prosecco-Risotto

Entrecôte d'agnello alle erbe
Patate al rosmarino
Verdure

*Lammentrecôte mit Kräutern
Rosmarinkartoffeln
Gemüse*

Tris di dessert

Desserts-Tris

7)

Fr. 52.-

Insalata verde con uova e pancetta

Grüner Salat mit Ei und Speck

Cordon Bleu di vitello
Legumi e patatine fritte

*Kalbs-Cordon Bleu
Gemüse und Pommes Frites*

Duo di sorbetti

Sorbet-Duo

8)

Fr. 60.-

Gamberi alla griglia su letto d'insalata

Grillierte Crevetten auf Salatbett

Gnocchi allo zafferano

Gnocchi mit Safransauce

Filetto di manzo Natur "Irlanda"

Rindsfilet Natur „Irland“

Risotto al prosecco

Prosecco-Risotto

Verdure

Gemüse

Frutti di bosco gratinati

Gratinierte Waldbeeren

9)

Fr. 62.-

Tartar di manzo

Rindstatar

Ravioli di ricotta e spinaci
con salsa alla panna

*Ravioli mit Ricotta- und Spinatfüllung
an einer Rahmsauce*

Gamberoni Bio alla griglia
Riso e spinaci

*Bio Riesencrevetten vom Grill
Reis und Spinat*

Carpaccio d'ananas
con sorbetto al limone

*Ananascarpaccio
mit Zitronensorbet*

10)

Fr. 62.-

Carpaccio di manzo
con scaglie di parmigiano

*Rindscarpaccio
mit Parmesanstückchen*

Risotto alle erbe con basilico

Kräuterrisotto mit Basilikum

"I 3 Filetti"

"Die 3 Filets"

Manzo, cavallo e struzzo

Rind, Pferd und Strauss

Patate gratinate

Kartoffelgratin

Verdure

Gemüse

Mousse al cioccolato
con gelato alla vaniglia

*Schokoladenmousse
mit Vanille Glacé*

11)

Fr. 65.-

Tartar di salmone	<i>Lacstatar</i>
Gnocchi allo zafferano	<i>Gnocchi mit Safransauce</i>
Gamberoni Bio alla griglia e filetti di pesce persico fritti Spinaci Risotto alle erbe con basilico	<i>Bio-Riesencrevetten vom Grill und frittierte Eglifilets Spinat Kräuterrisotto mit Basilikum</i>
Tris di dessert	<i>Dessert-Tris</i>

12)

Fr. 65.-

Gamberi „PIL PIL“	<i>„PIL PIL“ Crevetten</i>
Zuppa del giorno	<i>Tagessuppe</i>
Filetto di manzo (130 gr.) Patate gratinate Verdure	<i>Rindsfilet (130 gr.) Kartoffelgratin Gemüse</i>
Tris di dessert	<i>Dessert-Tris</i>

13)

Fr. 65.-

Carpaccio di manzo e tartar di salmone	<i>Rindscarpaccio und Lachstatar</i>
Gnocchi allo zafferano e ravioli di ricotta e spinaci alla panna	<i>Gnocchi mit Safransauce und Ravioli mit Ricotta-und Spinatfüllung an einer Rahmsauce</i>
Paillard di vitello Spinaci Patate gratinate	<i>Kalbspillard Spinat Kartoffelgratin</i>
Tris di dessert	<i>Desserts-Tris</i>

MENU “FONDUE”

Insalata mista / *Gemischter Salat*

Fondue Costa Azzurra 200 gr. **Fr. 51.-**
Carne di manzo, vitello, pollo e gamberi

Fondue Costa Azzurra
Rinds-, Kalbs- und Pouletfleisch sowie Crevetten

Fondue Bacchus 200 gr. **Fr. 52.-**
Carne di vitello su spiedini di legno con un brodo al vino bianco aromatizzato

Fondue Bacchus
Kalbsfleischstückchen an Holzspiesschen und aromatisiertem Weisswein

Fondue Chinoise “manzo e tacchino” 200 gr. **Fr. 45.-**
a volontà **Fr. 50.-**

Fondue Chinoise “Rind und Truthahn”

Fondue Chinoise “manzo” 200 gr. **Fr. 50.-**
a volontà **Fr. 55.-**

Fondue Chinoise “Rind”

Fondue di pesce 200 gr. **Fr. 51.-**
Gamberi, filetto di salmone, capesante e pesce persico

Fisch Fondue
Crevetten, Lachsfilet, Jakobsmuscheln und Eglifilet

Servito con 4 diverse salse, frutta, cetrioli e cipolline
Serviert mit 4 verschiedenen Saucen, Früchte, Essiggurken und Silberzwiebeln

Contorno: patatine fritte, patate gratinate, riso o risotto alle erbe con basilico
Beilagen: Pommes Frites, Kartoffelgratin, Reis oder Kräuterrisotto mit Basilikum

MENU “LA PIODA”

Insalata con pancetta
e scaglie di parmigiano

*Salat mit Speck
und Parmesanstückchen*

Ravioli alla panna

Ravioli an einer Rahmsauce

Entrecôte di canguro
sulla pioda calda
Patatine fritte

*Känguruhentrecôte
auf dem heissen Stein
Pommes Frites*

Tris di dessert

Dessert-Tris

Fr. 48.-

Fr. 42.- con solo un antipasto
nur mit einer Vorspeise

Filetto di cavallo / *Pferdefilet* + Fr. 7.-

Filetto di struzzo / *Straussenfilet* + Fr. 9.-

Filetto di manzo / *Rindsfilet* + Fr. 13.-

“ L A P I O D A ”

Filetto di manzo Natur “Irlanda” <i>Rindsfilet Natur “Irland”</i>	Mini	120 gr.	Fr. 42.-
		180 gr.	Fr. 50.-
	Jumbo	250 gr.	Fr. 58.-
	Big	300 gr.	Fr. 64.-
	Mega	400 gr.	Fr. 77.-

Filetto di cavallo <i>Pferdefilet</i>		180 gr.	Fr. 39.-
	Jumbo	250 gr.	Fr. 43.-
	Big	300 gr.	Fr. 46.-
	Mega	400 gr.	Fr. 53.-

Filetto di struzzo <i>Straussenfilet</i>		180 gr.	Fr. 42.-
	Jumbo	250 gr.	Fr. 46.-
	Big	300 gr.	Fr. 49.-
	Mega	400 gr.	Fr. 57.-

Entrecôte di canguro <i>Känguruhentrecôte</i>		180 gr.	Fr. 33.-
	Jumbo	250 gr.	Fr. 36.-
	Big	300 gr.	Fr. 38.-
	Mega	400 gr.	Fr. 43.-

Incluso un contorno a scelta:

Patate gratinate
Patatine fritte
Risotto alle erbe con basilico
Riso

Inklusiv eine Beilage nach Wahl

Kartoffelgratin
Pommes Frites
Kräuterrisotto mit Basilikum
Reis