

Banquet proposals for June, July, August, September

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
Vitello tonnato	CHF 18
Zucchini grigliati con burrata e prosciutto di Parma Grilled zucchini with burrata and Parma ham	CHF 18
Mousse di pomodori con rucola e Parmigiano Tomato mousse with rocket and parmesan	CHF 16
Terrina di piselli e ricotta con pomodori e olive Peas and ricotta terrine with tomatoes and olives	CHF 16
Bruschetta al pomodoro con mozzarella di bufala e basilico Tomato Bruschetta with buffalo mozzarella and basil	CHF 17
Insalata di melanzane piccante con mozzarella di bufala e pinoli Spicy eggplant salad with buffalo mozzarella and pine nuts	CHF 18
Caponata di melanzane alla siciliana con gamberi alle erbe Sicilian eggplant-vegetable ragout with herb shrimps	CHF 20
Insalata di verdure alle nocciole con bresaola e Parmigiano Vegetable salad on a hazelnut sauce with bresaola and Parmesan	CHF 18
Strozzapreti al pomodoro fresco con broccoli e olive Strozzapreti with tomatoes, broccoli and olives	CHF 17
Orecchiette ai gamberi con piselli e pomodorini Orecchiette with shrimps, peas and tomatoes	CHF 19
Maccheroni al pomodoro con zucchini, funghi e pancetta Maccheroni on a tomato sauce with zucchini, mushrooms and bacon	CHF 17

Banquet proposals for June, July, August, September

Main courses

Fish	
Coda di rospo grigliata al limone e capperi con peperonata	CHF 38
Grilled monkfish on a lemon caper sauce with Peperonata	
Filetti di branzino alla crema di olive e pinoli con fagiolini	CHF 35
Sea Wolf fillets with a cream of olives and pine nuts, with green beans	
Meat	
Lombata di vitello al limone e timo con verdure grigliate	CHF 39
Loin of veal on a lemon and thyme sauce with grilled vegetables	
Involtino di vitello ripieno di spinaci con salsa al basilico e peperoni	CHF 35
Veal roulade stuffed with spinach on a basil sauce with pepperoni	
Costoletta di vitello ai finferli con fagiolini	CHF 40
Veal chop with chanterelles and green beans	
Filetto di manzo grigliato all'aglio e rosmarino con zucchini	CHF 39
Grilled beef tenderloin on a garlic-rosemary sauce with zucchini	
Filetto di manzo ai fichi con zucchini e sedano	CHF 39
Beef tenderloin on a fig sauce with zucchini and celery	
Tagliata di manzo all'aceto balsamico e rosmarino con verdure grigliate	CHF 38
Double beef entrecôte on a balsamic and rosemary sauce with grilled vegetables	
Petto di faraona alle olive con melanzane al pomodoro	CHF 31
Guinea fowl breast on an olive sauce with eggplant-tomatoes ragout	
Filetto di maiale al Parmigiano e noci con spinaci	CHF 34
Pork fillet on a parmesan-walnuts sauce with spinach	
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 June, July, August, September

Vegetarian

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

Dessert

Tiramisu`ai frutti di bosco	CHF 10
Wild berries Tiramisu	
Panna cotta con nectarine	CHF 9
Panna cotta with nectarines	
Mousse di yogurt con albicocche o susine	CHF 9
Yoghurt mousse with marinated apricots or plums	
Frutti di bosco con gelato allo yogurt	CHF 10
Wild berries with yoghurt ice cream	
Mousse al limone con lamponi	CHF 9
Lemon mousse with raspberries	
Fichi marinati con gelato alla vaniglia	CHF 10
Marinated figs with vanilla ice cream	
Flan di semola alla vaniglia con frutti di bosco	CHF 10
Vanilla semolina flan with wild berries	
Mousse di mascarpone all`amaretto con frutti di bosco	CHF 10
Mascarpone amaretto mousse with wild berries	
Sorbetto al melone con anguria e menta	CHF 9
Melon sorbet with watermelon and mint	