

## 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

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

## Bankettauswahl für März, April, Mai, Juni

### Hauptgänge

Fisch	
<b>Branzino al timo e olive con verdure grigliate</b>	CHF 38
Meerwolfsfilets an Thymian-Olivensauce mit gegrilltem Gemüse	
<b>Filetto di rombo al basilico e pomodorini con asparagi</b>	CHF 41
Steinbuttfilet an Basilikumsauce mit Zwergtomaten und grünen Spargeln	
Fleisch	
<b>Lombata di vitello agli scalogni con asparagi verde</b>	CHF 43
Kalbssteak an Schalottensauce mit grünen Spargeln	
<b>Carré di vitello arrosto alle erbe con verdure</b>	CHF 41
Kalbskarré im Ofen gebraten an Kräutersauce mit Gemüse	
<b>Involentino di vitello alle verdure con asparagi verdi e salsa al Parmigiano</b>	CHF 39
Kalbsroulade mit Gemüse gefüllt mit grünen Spargeln und Parmesansauce	
<b>Filetto di manzo ai pinoli e basilico con asparagi verdi</b>	CHF 48
Rindsfilet an Pinienkernen-Basilikumsauce mit grünen Spargeln	
<b>Filetto di maiale al pepe e pancetta con spinaci</b>	CHF 39
Schweinsfilet an Pfeffer-Specksauce mit Spinat	
<b>Ossobuco al vino rosso con lenticchie e verdura</b>	CHF 38
Ossobuco an Rotweinsauce mit Linsen und Gemüse	
<b>Petto di faraona ripieno ai funghi con salsa all`aceto balsamico e ratatouille</b>	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

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

## Dessert

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