

## Bankettauswahl für Juni, Juli, August, September

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 20</b>
<b>Vitello tonnato</b>	<b>CHF 18</b>
<b>Zucchini grigliati con burrata e prosciutto di Parma</b> Gegrillte Zucchetti mit Burrata und Parmaschinken	<b>CHF 18</b>
<b>Mousse di pomodori con rucola e Parmigiano</b> Tomatenmousse mit Rucola und Parmesan	<b>CHF 16</b>
<b>Terrina di piselli e ricotta con pomodori e olive</b> Erbsen-Ricottaterrine mit Tomaten und Oliven	<b>CHF 16</b>
<b>Bruschetta al pomodoro con mozzarella di bufala e basilico</b> Tomatenbruschette mit Büffelmozzarella und Basilikum	<b>CHF 17</b>
<b>Insalata di melanzane piccante con mozzarella di bufala e pinoli</b> Scharfer Auberginensalat mit Büffelmozzarella und Pinienkernen	<b>CHF 18</b>
<b>Caponata di melanzane alla siciliana con gamberi alle erbe</b> Sizilianisches Auberginen-Gemüseragout mit Kräuterkrevetten	<b>CHF 20</b>
<b>Insalata di verdure alle nocciole con bresaola e Parmigiano</b> Gemüsesalat an Haselnusssauce mit Bresaola und Parmesan	<b>CHF 18</b>
<b>Strozzapreti al pomodoro fresco con broccoli e olive</b> Strozzapreti mit Tomatenstücken, Broccoli und Oliven	<b>CHF 17</b>
<b>Orecchiette ai gamberi con piselli e pomodorini</b> Orecchiette mit Krevetten, Erbsen und Zwergtomaten	<b>CHF 19</b>
<b>Maccheroni al pomodoro con zucchini, funghi e pancetta</b> Maccheroni an Tomatensauce mit Zucchetti, Pilzen und Speck	<b>CHF 17</b>

## Bankettauswahl für Juni, Juli, August, September

### Hauptgänge

<b>Fisch</b>	
<b>Coda di rospo grigliata al limone e capperi con peperonata</b> Gegrillter Seeteufel an Zitronen-Kapernsauce mit Peperonata	<b>CHF 38</b>
<b>Filetti di branzino alla crema di olive e pinoli con fagiolini</b> Meerwolfsfilets an Oliven-Pinienkerncrème mit grünen Bohnen	<b>CHF 35</b>
<b>Fleisch</b>	
<b>Lombata di vitello al limone e timo con verdure grigliate</b> Kalbsnierstück an Zitronen-Thymiansauce mit gegrilltem Gemüse	<b>CHF 39</b>
<b>Involtino di vitello ripieno di spinaci con salsa al basilico e peperoni</b> Kalbsroulade mit Spinat gefüllt an Basilikumsauce mit Peperoni	<b>CHF 35</b>
<b>Costoletta di vitello ai finferli con fagiolini</b> Kalbskotelett mit Eierschwämmen und grünen Bohnen	<b>CHF 40</b>
<b>Filetto di manzo grigliato all'aglio e rosmarino con zucchini</b> Gegrilltes Rindsfilet an Knoblauch-Rosmarinsauce mit Zucchetti	<b>CHF 39</b>
<b>Filetto di manzo ai fichi con zucchini e sedano</b> Rindsfilet an Feigensauce mit Zucchetti und Sellerie	<b>CHF 39</b>
<b>Tagliata di manzo all'aceto balsamico e rosmarino con verdure grigliate</b> Doppeltes Rindsentrecôte an Balsamico-Rosmarinsauce mit gegrilltem Gemüse	<b>CHF 38</b>
<b>Petto di faraona alle olive con melanzane al pomodoro</b> Perlhuhnbrust an Olivensauce mit Auberginen-Tomatenragout	<b>CHF 31</b>
<b>Filetto di maiale al Parmigiano e noci con spinaci</b> Schweinsfilet an Parmesan-Baumnuss-Sauce mit Spinat	<b>CHF 34</b>
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 Juni, Juli, August, September

### Vegetarisch

<b>Gratin di patate e porri con funghi</b>	CHF 22
Kartoffel-Lauchgratin mit Pilzen	
<b>Parmigiana di melanzane</b>	CHF 22
Auberginengratin mit Tomaten und Parmesan	
<b>Indivia e radicchio grigliati con crostini al basilico</b>	CHF 22
Gegrillter Chicorée und Trevisano mit Basilikumcroûtons	
<b>Spiedino di verdure alle erbe con spinaci e pinoli</b>	CHF 23
Gemüsespiess an Kräuteröl mit Spinat und Pinienkernen	

### Dessert

<b>Sorbetto al melone con anguria e menta</b>	CHF 9
Melonensorbet mit Wassermelone und Minze	
<b>Panna cotta con nectarine</b>	CHF 9
Panna cotta mit Nektarinen	
<b>Mousse di yogurt con albicocche o susine</b>	CHF 9
Joghurtmousse mit marinierten Aprikosen oder Zwetschgen	
<b>Mousse al limone con lamponi</b>	CHF 9
Zitronenmousse mit Himbeeren	
<b>Tiramisu`ai frutti di bosco</b>	CHF 10
Waldbeerentiramisu	
<b>Fichi marinati con gelato alla vaniglia</b>	CHF 10
Marinierte Feigen mit Vanilleglacè	
<b>Flan di semola alla vaniglia con frutti di bosco</b>	CHF 10
Vanille-Griessflan mit Waldbeeren	
<b>Mousse di mascarpone all`amaretto con frutti di bosco</b>	CHF 10
Mascarpone-Amaretto-Mousse mit Waldbeeren	
<b>Frutti di bosco con gelato allo yogurt</b>	CHF 10
Waldbeeren mit Joghurtglacè	

**Jeweils CHF pro Person inklusive MwSt**