

Menuvorschläge

Ab 15 Personen

MENU 1 54.50 (mit Kalbfleisch 63.50)

Pizzette al pomodoro, geschnittene Pizzette mit Mozzarella und Tomaten

Nüsslisalat mit Ei und Speckwürferli an Frenchdressing

Saltimbocca milanese, Schweinsschnitzel mit Rohschinken und Salbei,
dazu Safranrisotto und Tagesgemüse

Duett von Tiramisu mit Amaretto und Panna cotta mit Himbeersauce und Waldbeeren

MENU 2 54.50 (mit Kalbfleisch 63.50)

Pizzette al pomodoro, geschnittene Pizzette mit Mozzarella und Tomaten

Nüsslisalat mit Ei und Speckwürferli an Frenchdressing

Piccata Veronese, Schweinsschnitzel in Ei und Käse gebacken
dazu Prosecco-Parmesan-Risotto und Tagesgemüse

Duett von Schokoladenmousse mit Himbeersauce und Rahm
und Mango-Passionsfrucht-Sorbet mit Passoa-Liquer

MENU 3 53.50 (mit Kalbfleisch 62.50)

Pizzette al pomodoro, geschnittene Pizzette mit Mozzarella und Tomaten

Nüsslisalat mit Ei und Speckwürferli an Frenchdressing

Schweinsrahmschnitzel an Champignonsrahmsauce
dazu Butternudeln und Tagesgemüse

Lauwarmer Schokoladenkuchen mit Vanilleglace und Rahm

Menuvorschläge

Ab 15 Personen

MENU 4

54.50

Pizzette al pomodoro, geschnittene Pizzette mit Mozzarella und Tomaten

Nüsslisalat mit Ei und Speckwürferli an Frenchdressing

Schweinssteak mit hausgemachter Kräuterbutter
dazu Prosecco-Parmesan-Risotto und Tagesgemüse

Duett von Schokoladenmousse mit Himbeersauce und Rahm
und Mango-Passionsfrucht-Sorbet mit Passoa-Liquer

MENU 5

56.50

Pizzette al pomodoro, geschnittene Pizzette mit Mozzarella und Tomaten

Nüsslisalat mit Ei und Speckwürferli an Frenchdressing

Kalbsvressen «Grossmutterart» mit Speck und Silberzwiebeln
dazu Kartoffelstock und Tagesgemüse

Duett von Crema Catalana mit caramelisierter Kruste von braunem Zucker
und Panna Cotta mit Himbeersauce und Waldbeeren

MENU 6

63.50

Pizzette al pomodoro, geschnittene Pizzette mit Mozzarella und Tomaten

Nüsslisalat mit Ei und Speckwürferli an Frenchdressing

Scaloppine al limone, Kalbsschnitzel mit Olivenöl und Zitrone
dazu Prosecco-Parmesan-Risotto und Tagesgemüse

Duett von Tiramisu mit Amaretto und Panna cotta mit Himbeersauce und Waldbeeren

Menuvorschläge

Ab 15 Personen

MENU 7	(muss 8 Tage vor dem Anlass bestellt werden)	57.–
	Pizzette al pomodoro, geschnittene Pizzette mit Mozzarella und Tomaten *** Nüsslisalat mit Ei und Speckwürferli an Frenchdressing *** Rindsschmorbraten in kräftiger Rotweinsauce dazu Kartoffelstock und Saisongemüse *** Eiskaffee mit frischem Kaffee, Kaffee-Likör und Rahm	
MENU 8	(September bis Oktober)	64.–
(September bis Oktober)	Pizzette al pomodoro, geschnittene Pizzette mit Mozzarella und Tomaten *** Nüsslisalat mit Ei und Speckwürferli an Frenchdressing *** Rehschnitzel an Apfel-Calvados-Wildrahmjus dazu hausgemachte Spätzli, Rotkraut und Kastanien *** Coupe Nesselrode, Vermicelles mit Vanilleglace, Meringues und Rahm	
MENU 9		75.–
	Pizzette al pomodoro, geschnittene Pizzette mit Mozzarella und Tomaten *** Nüsslisalat mit Ei und Speckwürfeli an Frenchdressing *** Gebratenes Kalbssteak an Morchelrahmsauce dazu Pommes Duchesse und Saisongemüse *** Duett von Schokoladenmousse mit Himbeersauce und Rahm und Mango-Passionsfrucht-Sorbet mit Passoa-Liquer	

Menuvorschläge

Ab 15 Personen

MENU 10

79.–

Pizzette al pomodoro, geschnittene Pizzette mit Mozzarella und Tomaten

Nüsslisalat mit Ei und Speckwürfeli an Frenchdressing

Rindsfilet Hofmatt

Gebratenes Rindsfilet auf Rucola mit hausgemachter Kräuterbutter
dazu Safranrisotto, Pommes frites und Saisongemüse

Lauwarmer Schokoladenkuchen mit Vanilleglace und Rahm

MENU 11

77.–

Pizzette al pomodoro, geschnittene Pizzette mit Mozzarella und Tomaten

Nüsslisalat mit Ei und Speckwürfeli an Frenchdressing

Gebratenes Kalbssteak an Morchelrahmsauce
dazu Kartoffelgratin und Saisongemüse

Duett von Schokoladenmousse mit Himbeersauce und Rahm
und Mango-Passionsfrucht-Sorbet mit Passoa-Liquer

ANGEBOT 12

Kalter Teller

25.–

Tomaten-Mozzarella, Tortilla, Rohschinken, pikante Salami, gekochter Schinken,
Parmesan gehobelt, schwarze Oliven, Pizza-Brot

Bemerkung Angebot 12

Bei diesem Gericht wird die definitiv gemeldete Teilnehmerzahl
bis 24 Stunden vor dem Anlass verrechnet

Werter Gast, Unsere Dessert-Kompositionen können Sie zu Ihrem gewählten
Menu ohne Aufpreis jeweils nach Ihrem Geschmack auswechseln, gerne jedoch
das gleiche Dessert für die ganze Gesellschaft – buon appetito

Menüs selber zusammenstellen

Arrangements für Gruppen ab 15 Personen, einheitliches Menü für die ganze Gruppe

KALTE VORSPEISEN

INSALATA VERDE	gemischte, grüne Blattsalate	8.–
INSALATA MISTA	gemischte Gemüse- und Blattsalate	9.50
MOZZARELLA CAPRESE	Mozzarella di Buffalo mit Tomaten, Basilikum, Balsamico und Olivenöl	14.50
NÜSSLISALAT MIMOSA	Nüsslisalat mit Ei und Speckwürfeli an Frenchdressing	12.50
NÜSSLISALAT BOSCAIOLA	Nüsslisalat mit gebratenen Steinpilzen an Balsamico Dressing	15.50
TAPAS DIE ANTIPASTI	Pizette al pomodoro, geschnittene Pizette mit Mozzarella und Tomaten	5.–
	Bündner Rohschinken gehobelt	7.–
	Gemüse-Tortilla	6.–
	Tomaten-Mozzarella-Sticks	7.–
	Riesencrevetten mit Knoblauch	9.–
	3 verschiedene nach Wahl	18.–

AUS DEM SUPPENTOPF

ZUPPA DI POMODORO	Tomatensuppe mit Basilikum und Rahmhaube	9.50
ZUPPA AI ASPARAGI	Spargelcremesuppe (April bis Juni)	9.50
ZUPPA AI PORCINI	Steinpilzsuppe mit Rahmhaube	9.50
ZUPPA ALLA ZUCCA	Kürbissuppe mit Kürbiskernöl (Oktober bis März)	9.50
BRODO CON VERDURE	Bouillon mit Gemüsejulienne und Portwein	9.50

Menüs selber zusammenstellen

Arrangements für Gruppen ab 15 Personen, einheitliches Menü für die ganze Gruppe

HAUPTGERICHTE

SALTIMBOCCA MILANESE	Schweinschnitzel mit Rohschinken und Salbei auf Madeira-Jus, Gemüse		26.–
		mit Kalbfleisch	35.–
PICCATA VERONESE	Schweinschnitzel in Ei und Käse gebacken, Schinken und Champignons, Gemüse		26.–
		mit Kalbfleisch	35.–
BISTECCA BOSCAIOLA	Schweinssteak gebraten an Champignonsrahmsauce, Gemüse		28.–
BRASATO AL MERLOT (8 Tage vor dem Anlass)	Rindsschmorbraten in kräftiger Rotweinsauce, Gemüse		
		ab 25 Personen	30.–
SCALOPPINE AL LIMONE	Kalbsschnitzel mit Olivenöl und Zitrone, Gemüse		35.–
FILETTO DI MAIALE	Schweinsfilet-Medaillons auf Portweinjus mit Morcheln, Gemüse		39.–
REHSCHNITZEL TORINO (September bis Oktober)	Rehschnitzel an Apfel-Calvados-Wildrahmjus dazu Spätzli, Rotkraut und Kastanien		36.–
KALBSVORESSEN	Grossmutterart mit Speck und Silberzwiebeln, Gemüse		28.–
SCHWEINSHALSBRATEN	an Rosmarinjus, Gemüse		24.–
SCHWEINSSCHNITZEL	an Champignonsrahmsauce, Gemüse		25.–
		mit Kalbfleisch	34.–
Vegetarisch	Stärkebeilage des gewählten Menüs mit 3 verschiedenen Gemüsen		
Beilagen	Weissweinisotto, Safranrisotto, Prosecco-Parmesan-Risotto, Trockenreis, Butternudeln, Kartoffelstock		

Menüs selber zusammenstellen

Arrangements für Gruppen ab 15 Personen, einheitliches Menü für die ganze Gruppe

DESSERTS

TIRAMI-SU UND PANNA COTTA	mit Amaretto, Himbeersauce und Waldbeeren	12.–
TIRAMIISU	mit Amaretto	9.– (klein 6.–)
PANNA COTTA	mit Himbeersauce und Waldbeeren	9.– (klein 6.–)
SCHOKOLADENMOUSSE	mit Himbeersauce und Rahm	9.– (klein 6.–)
CARAMELKÖPFLI	mit Rahm	9.– (klein 6.–)
CREMA CATALANA	mit caramelisierter Kruste von braunem Zucker	9.– (klein 6.–)
EISKAFFEE	mit Espresso und Kaffeelikör	10.50
COUPE ROMANOFF	(Frühling/Sommer) Vanille-Glace mit marinierten Erdbeeren und Rahm	11.50
COUPE NESSELRODE	(Herbst/Winter) Vermicelles mit Vanille-Glace, Meringues und Rahm	11.50
COUPE DANMARK	Vanille-Glace mit Schokoladensauce und Rahm	10.50

ZUM APERITIF

Wir empfehlen unsere ovalen Pizzette, die wir Ihnen geschnitten servieren

PIZZETTA POMODORO	Mozzarella, Tomatenwürfel, Basilikum, Knoblauch-Olivenöl, Crema Balsamico	p.P	5.00
	Parmesan gebrochen, Oliven, Olivenöl	p.P	7.00
	Pizzetta Pomodoro, Parmesan gebrochen, Oliven	p.P	10.50
	Bündner Rohschinken gehobelt	p.P	7.00

APERIO-HÄPPLI

TOMATEN-MOZZARELLA-STICKS		Stück 2.00
MELONEN-ROHSCHINKEN-STICKS	(April bis September)	Stück 2.20
GEMÜSE-TORTILLA		Stück 1.80

Pizza-Brot inklusive

Menüs selber zusammenstellen

Arrangements für Gruppen ab 15 Personen, einheitliches Menü für die ganze Gruppe

GETRÄNKE

MINERALWASSER	San Pellegrino und Aqua Panna	1 Liter	9.50
HAHNENWASSER	Granderwasser	1 Liter	6.–
KAFFEE UND ESPRESSO	Ticino und Franco		4.50

Herkunftsbezeichnung
Kalb, Schweine- und Pouletfleisch: Schweiz
Rindfleisch: Irland, Südamerika, Schweiz

Ermässigungen
ab 3-Gang-Menü
Auf den Menupreis pro Person:
ab 41 Personen 5% und ab 61 Personen 7%

Verrechnung
Alle Preise in Schweizer Franken inklusive 7.7% MWST.

Öffnungszeiten
Dienstag bis Samstag, 11.00 bis 23.00 Uhr,
für Bankette bis 24.00 Uhr/späteste check-out-Zeit für Anlässe am Mittag: 16.00 Uhr