

Bankettmenüs 2011/2012

Menu I

Insalata Riccia con Crostone di Capra

Friséesalat mit Ziegenkäse auf gerösteter Brotscheibe

Gnocchi al Mascarpone e Pomodoro

Gnocchi an Tomatensauce mit Mascarpone

Gamberoni alla Griglia

Grillierte Riesenkrevetten mit Saisongemüse

Budino al Caramello

Karamelköpfl

Fr. 78.50

Menu II

Caprese di Bufala

Tomaten und Bufala-Mozzarella an
frischem Basilikum und Olivenöl

Pasta alla Ferrarese

Teigwaren mit gehacktem Rindfleisch, Petersilie,
Olivenöl, Knoblauch und Zwiebeln

Petto di Pollo con Olive

Pouletbrust mit Oliven und frischen Tomaten,
dazu Kartoffeln

Profiteroles

Mit Vanillecreme gefüllte Windbeutel,
überzogen mit Schokoladensauce

Fr. 75.50

Menu III

Bruschette della Casa

Geröstete Brotscheiben mit Tomaten

Ravioli ai Funghi Porcini

Gefüllte Ravioli mit gebratenen Steinpilzen

Scaloppina al Marsala

Kalbsschnitzel an Marsalasauce,
dazu Weissweinsrisotto

Panna Cotta

Dessert aus gekochter Sahne

Fr. 84.50

Menu IV

Insalata di Stagione con Funghi

Saisonsalat mit marinierten Champignons

Tortellini alla Panna

Tortellini mit Fleischfüllung an Rahmsauce mit Schinken

Tagliata di Manzo

Geschnittenes Rindsentrecote mit Rucolasalat
und gehobeltem Parmesan, dazu Bratkartoffeln

Coppa di Gelato

Gemischte Eiscreme

Fr. 80.50

Menu V

Crema al Pomodoro

Tomatencrémesuppe

Insalata di Gamberoni

Saisonsalat mit gebratenen Riesenkrevetten

Arrosto di Vitello

Kalbsbraten mit Rosmarinsauce,
serviert mit Teigwaren

Tiramisù

Klassisches italienisches Dessert aus Biskuit,
Mascarpone, Kaffee und Amaretto

Fr. 74.50

Menu VI

Lattughella Mimosa

Nüsslisalat mit gehacktem Ei

Pasta alla Toscana

Teigwaren mit Olivenöl, frischen Tomaten
und gehobeltem Parmesan

Brasato con Polenta

Rindsschmorbraten serviert mit Polenta

Macedonia di Frutta

Fruchtsalat

Fr. 71.50