

BANKETT VORSCHLÄGE AB 15 PERSONEN

PREISE UND RABATTE

Bitte stellen Sie Ihr Menu zusammen. Ab 3-Gang-Menu (exkl. Apéro) erhalten Sie 20% Reduktion auf die angegebenen Preise. Die angegebenen Preise verstehen sich pro Person in CHF, inklusive Mehrwertsteuer.

TEILNEHMERZAHL

Wir bitten Sie, uns spätestens 5 Tage vor dem Anlass eine genaue Teilnehmeranzahl bekannt zu geben. Die uns gemeldete Personenzahl ist verbindlich für die Rechnungsstellung.

DEKORATIONEN

Menukarten sowie Kerzen sind in unserem Service inbegriffen. Spezielle Dekorationen, wie zum Beispiel Blumengestecke, Rosenblätter oder Dekorationsartikel, arrangieren wir gerne nach Ihren Wünschen oder können Sie gerne selbst mitnehmen.

SCHLUSSWORT

Das Gelingen Ihres Anlasses liegt uns am Herzen. Wir danken Ihnen für das in uns gesetzte Vertrauen. Auf den nächsten Seiten können Sie unsere Angebote sehen.

APÉRO AL BUFFET

APÈRO CLASSICO

Patatine, noccioline salate e bruschette miste con pomodori /
pasta di olive / tonno

*Chips, gesalzene Erdnüsse und geröstetes Brot mit Tomaten / Oliven-
paste / Thon*

pro Pers. 5.50

APÈRO DELLA CASA

Patatine, noccioline salate e focaccia mista con salame / prosciut-
to crudo / verdure / tonno o pizza mista (a scelta)

*Chips, gesalzene Erdnüsse und gemischte "Focaccia" mit Salami /
Parmaschinken / Gemüse / Thon oder gemischte Pizza (freie Wahl)*

pro Pers. 8.–

APÈRO RICCO

Patatine, noccioline salate, olive ascolane o arancini misti con
ragù / melanzane / spinaci / prosciutto

Focaccia mista con salame / prosciutto crudo / verdure / tonno o
pizza mista (a scelta)

Tagliere con affettati e formaggio a scelta con verdure in salamoia

*Chips, gesalzene Erdnüsse, panierte Oliven mit Fleischfüllung, fritti-
erte Reis-Croquetten mit Ragout / Auberginen / Spinat / Schinken*

*Gemischte "Focaccia" mit Salami / Parmaschinken / Gemüse / Thon
oder gemischte Pizza (freie Wahl)*

*Aufschnittplatte mit Fleisch und Käse nach Wahl mit eingelegtes
Gemüse*

pro Pers. 15.–

ANTIPASTI

Bruschetta al pomodoro <i>Geröstetes Brot mit Tomatenwürfel, Basilikum und Knoblauch</i>	5.50
Burrata con pomodoro <i>Burrata-Mozzarella mit frischen Tomaten</i>	14.50
Bresaola dell'Alto Adige con rucola e scaglie di parmigiano <i>Rohes Rindfleisch mit Rucola und Parmesansplitter</i>	15.50
Parmigiana di melanzane <i>Frittierte Auberginen mit Tomatensauce und Mozzarella</i>	16.–
Cocktail di gamberetti <i>Crevettencocktail</i>	16.50
Insalata ai frutti di mare <i>Meeresfrüchtesalat</i>	17.50
Classico antipasto misto all'italiana <i>Typische italienische Vorspeise mit Aufschnitte, Käse und eingelegtes Gemüse</i>	18.50
Prosciutto di parma con melone (stagionale) <i>Melone mit Parmaschinken (saisonal)</i>	19.–

PASTE E RISOTTI

Spaghetti alla chitarra con burrata <i>Spaghetti mit Tomatensauce und Burrata-Mozzarella</i>	22.–
Maccheroni alla Norma <i>Maccheroni mit Auberginen, Tomatensauce und Ofenricotta</i>	16.–
Pasta ripiena stagionale con burro e salvia o pomodoro <i>Gefüllte saisonale Pasta mit Butter und Salbei oder Tomate</i>	23.–
Tagliolini con gamberetti e pomodorini <i>Tagliolini mit Crevetten und Cherrytomaten</i>	17.–
Tagliatelle ai funghi trifolati <i>Bandnudeln mit Pilzen, Knoblauch und Olivenöl</i>	17.–
Penne al tonno fresco o al pesce spada <i>Penne mit frischem Thunfisch oder Schwertfisch</i>	18.–
Risotto al parmigiano <i>Risotto mit Parmesankäse</i>	16.–
Risotto ai funghi <i>Risotto mit Pilzen</i>	17.–
Lasagne alla bolognese della casa <i>Hausgemachte Bolognese-Lasagne</i>	19.–

PESCE / FISCHGE- RICHTE

Trancio di pesce spada alla griglia con contorno 31.50
Grillierte Schwertfischtranchen mit Beilage

Trancio di tonno alla griglia con contorno 32.50
Grillierte Thunfischtranchen mit Beilage

Gamberoni alla griglia su letto di rucola o misticanza con contorno 35.–
Grillierte Riesencrevetten auf Rucola- oder Jungsalat mit Beilage

Involtini di pesce spada con contorno 37.–
Gefüllte Schwertfischröllchen mit Beilage

Contorni: Patatine fritte, Tagliatelle al burro, risotto al parmigiano, verdure grigliate
Beilagen: Pommes Frites, Butternudeln, Parmesanrisotto, gegrilltes Gemüse

CARNI / FLEISCH- GERICHTE

Scaloppina di vitello al limone o ai funghi con contorno 31.–
Kalbsschnitzel an Zitronensauce oder Steinpilzsauce mit Beilage

Saltimbocca alla romana con contorno 32.–
*Kalbsschnitzel mit Salbei und Parma-Rohschinken an Weissweinsauce
mit Beilage*

Involtini di carne alla griglia con contorno 35.–
Gefüllte und grillierte Rindfleischröllchen mit Beilage

Involtini di carne nel sugo con contorno 35.–
Gefüllte Rindfleischröllchen in Tomatensauce mit Beilage

Contorni: Patatine fritte, Tagliatelle al burro, risotto al parmigiano,
verdure grigliate
*Beilagen: Pommes Frites, Butternudeln, Parmesanrisotto, gegrilltes
Gemüse*

DOLCI / DESSERTS

Gelato alla vaniglia / cioccolato / fragola / pistacchio <i>Vanille-, Schokoladen-, Erdbeer- und Pistazienglace</i>	3.–
Tiramisù classico <i>Klassisches Tiramisù</i>	6.50
Cassatina Siciliana <i>Ricotta-Dessert mit Marzipan und Schokoladenwürfel</i>	6.50
Babà al Rhum <i>Hefeteiggebäck mit Rhum (Alkoholhaltig)</i>	6.50
Mini Cheesecake <i>Kleiner Cheesecake mit Beeren</i>	6.50
Delizia al limone <i>Zitronengenuss (Törtchen)</i>	6.50
Soufflè al cioccolato <i>Schokoladen Soufflè</i>	6.50
Tartufo panna e caffè / nocciola e cioccolato <i>Törtchen mit Rahm- und Kaffeeglace / mit Haselnuss- und Schokoladenglace</i>	6.50
Tartufo al limoncello / al pistacchio <i>Törtchen mit Zitronenglace und Limoncello / mit Pistazienglace</i>	7.50
Cannoli Siciliani <i>Frittierte und knusprige Röllchen mit Ricottafüllung und Schokoladenwürfel</i>	9.50
Pasticceria Mista <i>Diverse Mini-Pâtisserie</i>	9.50