

Il Menu

Gut zu wissen! – Caponata ist ein italienisches Gemüsegericht, das als Antipasti (Vorspeise) oder zu Pasta oder Fisch gereicht wird. Das Gericht ist Sinnbild der traumhaft schönen Insel Sizilien, mit den besten Zutaten, die sie bietet: Auberginen, Zucchini, Paprika, Kapern, sonnengereiften Tomaten, Oliven, frischem Basilikum - süß und sauer, wie die Kontraste der Insel selbst.

Guten Appetit und geniessen sie die freie Zeit!

Pascal, Karin, Siena, Leonia und das ganze Team



1. Gang - Vorspeisen

Focaccina fatta in casa con mayonese alla senape, roastbeef e rucola
Hausgemachtes Focaccia mit Roastbeef, hausgemachter Senfmayo und Rucola

Caponata Siciliana, ricotta al limone e rucola
Sizilianische Caponata mit Zitronenricotta und Rucola

Insalata verde, pomodorini, cetriolo e arancia
Bunter Blattsalat, Cherrytomaten, Gurke und Orange



2. Gang - hausgemachte Pasta

Ravioli fatti in casa ripieni di ragu con burro e salvia
Hausgemachte Ravioli mit Rindfleischhack (CH) gefüllt, serviert in Salbeibutter

Spaghetti fatti in casa con gamberi e pomodoro
Hausgemachte Spaghetti an Riesencrevetten (VN) und Tomate

Risotto con asparagi e piselli, pecorino e limone
Cremiger Risotto mit Spargel, frischen Erbsen, Pecorino Käse und Zitrone



3. Gang - Hauptspeisen

Petto di pollo da mais ripieno con funghi, erbe, pomodorini secci e spinaci, patate al rosmarino e finocchio

Mit Pilzen, getrockneten Tomaten und Spinat gefüllte Maispouardenbrust (CH), begleitet von knusprigen Kartoffelwürfeln und gerösteter Fenchel

Bisteca di vitello cotto a bassa temperatura con pesto di pistacchi e prezzemolo, patate al rosmarino e finocchio

Butterzartes Schweizer Kalbsteak Pistazien-Petersilien Pesto, dazu knusprige Kartoffelwürfel und gerösteter Fenchel

Trota alla mugnaia con fagiolini e cubetti di patate

Frisches Forellenfilet aus der Schweiz an leichter Zitronensauce, Ochsenherztomate, Kapern, grüne Bohnen und Kartoffelwürfel

Parmigiana di melanzane e zucchine, Rucola e formaggio di capra

Italineischer Auberginen- Zucchini-auflauf mit knackigem Rucola und Fetakäse



4. Gang - Dessert

Ganache al cioccolato con sorbetto di fragole e crumble al cacao

Ganche von der dunklen Schokolade, Erbeersorbet und Kakao-Crumble

Crostata con crema al limone e gelato al cocco

Hausgemachter Zitronentarte mit Kokosglace

Tiramisu della casa

Klassisches Tiramisu

Selezione di formaggi locali

3 Wunderbare Käse von Jumi aus unserer Region



Menü 4-Gang 85.-, 3-Gang 75.- pro Person inkl. MwSt.