

## 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

#### **Carpaccio di manzo con maionese alla senape, pomodori secchi e rucola**

Zartes Rindscarpaccio (CH) verfeinert mit hausgemachter Senfmayo, getrocknete Tomaten 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 di mare**

Hausgemachte Spaghetti mit Riesencrevetten (VN) und Moscardini (IT), an Tomatensauce

#### **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 gratinate e zucchini alla mediterranea**

Mit Pilzen, getrockneten Tomaten und Spinat gefüllte Maispouardenbrust (FR), begleitet von überbackenem Kartoffelstampf und gerösteten Zucchini

**Bisteca di vitello cotto a bassa temperatura con pesto di pistacchi e prezzemolo, patate gratinate e zucchini alla mediterranea**

Butterzartes Schweizer Kalbsteak Pistazien-Petersilien Pesto, dazu überbackener Kartoffelstampf und geröstete Zucchini

**Trota alla mugnaia con insalata di finocchio e patate**

Frisches Forellenfilet aus der Schweiz an leichter Zitronensauce, Fenchelsalat und Kartoffeln

**Pomodori ripieni di riso alla romana**

Mit sämigem Reis gefüllte Ochsenherztomaten und Kartoffelwürfel



### **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.