

Il Menu

Gut zu wissen! **Pappa al Pomodoro** ist ein typisches, ehemaliges Armengericht zur Resteverwertung aus der südlichen Toskana. Dazu benötigt man nur altbackenes Weißbrot, Tomaten, Olivenöl, Knoblauch und Basilikum. Wörtlich übersetzt heißt *Pappa al Pomodoro* auf Deutsch „Tomatenbrei“, was für dieses einfache und sehr köstliche Gericht allerdings eher abwertend klingt. Man kann die Pappa al Pomodoro sowohl im Sommer mit frischen Tomaten zubereiten und im Winter mit selbst eingemachten Tomaten bzw. Dosentomaten. Herrlich erfrischend ist es die *Pappa al Pomodoro* an heißen Sommertagen kalt zu essen. Ein sehr gutes Gericht, das sich sowohl als Vor- als auch als Hauptspeise eignet. Da die *Pappa al Pomodoro* ohne jegliche tierischen Produkte zubereitet wird, ist sie auch ein köstliches veganes Gericht.

Pascal, Karin, Siena, Leonia und das ganze Team

Stellen sie sich ihr Menü selbst zusammen

4-Gang 85.- pro Person inkl. MwSt.

3-Gang 75.- pro Person inkl. MwSt.



1. Gang - Vorspeisen

Carpaccio di manzo con pesto genovese, maionese alla senape e pomodori secchi

Zartes Carpaccio vom Schweizer Rind, verfeinert mit Basilikumpesto, hausgemachter Senfmayo und getrockneten Tomaten 18.-

Insalata di Barbabietola con gamberi, yogurt, pistacchi e lamponi

Hauchdünner Salat vom Randen, gebratene Crevetten, Pistazie und Himbeeren 18.-

Insalata verde con pomodoro e cetriolo

Bunter Blattsalat mit Gurke und Tomate 14.-



2. Gang - hausgemachte Pasta

Ravioli fatti in casa ripieni di ragu con burro e salvia

Hausgemachte Ravioli mit Söilihack (CH) gefüllt, serviert in Salbeibutter 22.-

Rigatoni fatti in casa all' amatriciana

Hausgemachte Rigatoni an Tomatensauce und guanciaie Speck aus Italien 18.-

Risotto alla pescatora

Tomatierter Risotto mit Moscardini, Calamari und Crevetten 22.-



3. Gang - Hauptspeisen

Pancia di maiale con ketchup di mela, fagioli neri

Knuspriges Stück vom Söili-Bauch, serviert auf schwarzen Bohnen, dazu hausgemachtes Apfelmarmelade
48.-

Bistecca di vitello con finferli freschi, fagiolini cocco e patate al rosmarino

Zartes Steak vom Schweizer Kalbshohrücken, frische Pfifferlinge und Steinpilze, Coco Bohnen und
Rosmarinkartoffeln 55.-

Filetto di Merluzzo su Pappa al Pomodoro Toscana

Gebratenes Kabeljaufilet serviert auf Toskanischer Pappa al Pomodoro 46.-



4. Gang - Dessert

Tiramisu della casa

Hausgemachtes Tiramisu 14.-

Cheese Cake ai frutti rossi con caramello

Klassischer Cheese-Cake mit Waldbeersauce und Karamell 14.-

Selezione di formaggi locali

3 Wunderbare Käse von Jumi aus unserer Region 16.-