

## Winter 2024

Liebe Gäste

Die Qualität, die Frische und die Saison der Produkte sind für uns von grosser Bedeutung, sobald es an die Zusammenstellung unserer Menüs geht. Unser Küchenchef Leonardo ist zusammen mit Vincenzo und Pasquale kompromisslos italienisch, was die Zubereitung der Speisen angeht. Diese Mischung garantiert ein maximales Erlebnis für Ihre Sinnesorgane, so dass Ihr Anlass bleibende Erinnerungen bei Ihnen und Ihren Gästen hinterlässt.  
Gerne gehen wir auch auf Ihre individuellen Wünsche ein und besprechen diese gemeinsam bei einem persönlichen Gespräch.

Buon appetito!

Gastgeberfamilie Pasquale Sonderegger und Karin Villiger mit Siena Elina, Leonia Gaia und dem ganzen Team

### **Apéro Empfehlung**

Apéro bis 20 Personen je nach Verfügbarkeit auch in unserem Weinkeller möglich

#### **Weissweine**

Roero Arneis, Deltetto, Piemont CHF 51.-  
Vermentino, S. Carta, Sardinien CHF 48.-  
Sauvignon blanc, E. Walch, Süd Tirol CHF 55.-

#### **Schaumweine**

Franciavorta Brut, Le quattro Terre, CHF 56.-  
Prosecco CHF 46.-



## Antipasti

### **Il nostro carne cruda di manzo 22.-**

Rindstatar vom Walliser Rind, mariniert mit Olivenöl Extra Vergine aus den Abruzzen, Meersalz, Kapern und Eschalotten, dazu hausgemachte Senfmayo und Haselnüsse

### **Affettati misti min. 2 Persone 36.-**

Salame (IT), Coppa (IT), Trüffelkäse, Artischockencrostini mit Lardo (IT) und Oliven, Maggia Brot

### **Flan di zucca su crema di Taleggio 20.-**

Lauwarm servierter Kürbisflan auf Taleggiocrema

### **Insalata della casa 16.-**

Wintersalat, eingemachter Kürbis, karamellierte Baumnüsse und Pecorino Käse

### **Moscardini alla Livornese 22.-**

Behaglich geschmorte Babyoktopus (ES) in Tomaten- Rotweinsauce, serviert auf geröstetem Brot

### **Zuppa 16.-**

Karotten-Ingwer Suppe, geröstete Kerne, und Croutons

## Primi

### **Riso ai formaggi d'Alpeggio 18.-/25.-**

Sämiger Bergkäse Risotto, eingemachte Birne und Rotweinreduktion

### **Ravioli di Baccala 22.-/30.-**

Hausgemachte Ravioli gefüllt mit Stockfisch (DK) und Kartoffeln, serviert an Cherrytomatensauce und Oliven

### **Rigatoni al ragu Genovese 18.-/25.-**

Hausgemachte Rigatoni an geschmortem Rindfleisch und Zwiebeln

### **Lasagne di Salsiccia 22.-/30.-**

Hausgemachte Salsiccia Lasagne



## Secondi

### **Collo di Maiale « LUMA » 46.-**

24h niedergegarter Hohrücken vom Luma Söili (CH) an dunkler Jus und Perlzwiebeln

### **Rib-Eye di manzo dal GreenEgg crema di funghi 49.-**

Auf dem Holzkohlegrill gebratenes Rib-Eye vom Spanischen Charra Rind, serviert an frischen Pilzcremesauce

### **Petto di Faraona con salsa alle prugne 46.-**

Gebratene Perlhuhn Brust (FR) an Pflaumenjus

### **Cavolfiore croccante al forno 32.-**

Gebackener Blumenkohl auf Brokkoli Creme und veganem Kräutersauerrahm

### **Brasato di manzo da Pasquale – Il migliore! 46.-**

Rindschmorbraten (CH) nach unserem Rezept an kräftiger Rotweinsauce

### **Filetto di salmone 46.-**

Gebratenes Lachsfilet (CH), Beurre Blanc, Fenchel und gebratene Kartoffeln

## Dolci

### **Cantucci e vin Santo 14.-**

Hausgemachte Cantucci und Vin Santo aus dem Piemont

### **Creme Brulée 14.-**

Kokos Creme Brulée, Früchte und Karamellkruste

### **Semifreddo noci e prugne 14.-**

Baumnuß-Parfait mit Pflaumencreme und Honigcrisp

### **Cheesecake 14.-**

Hausgemachter Cheesecake. Der Beste! Serviert mit Amarenakirschen

### **Gelato e frutta 14.-**

Sorbet und frische Früchte

## Formaggio

### **Formaggio 18.-**

Der beste Käse der Welt von Christoph Bruni eingekauft, hausgemachter Konfit und Vale Maggia Brot



Gerne geben wir Auskunft über mögliche Allergene

Preise inkl. 8.1% MwSt.

Menü 3-Gang CHF 75.-/Person mit Vorspeise oder Zwischengang, Hauptgang, Käse oder Dessert

Menü 4-Gang CHF 85.-/Person mit Vorspeise, Zwischengang, Hauptgang, Käse oder Dessert

Menü 5-Gang CHF 95.-/Person mit Vorspeise, Zwischengang, Hauptgang, Käse und Dessert

### **Location**

Unsere Osteria bietet viele Möglichkeiten für einen perfekten Anlass. Ob gemütlich und intim in unserem Weinkeller, als Gruppe an einem langen Tisch im Säali oder im Sommer auf unserer schönen Terrasse. Fragen Sie uns ungeniert für einen Rundgang durch unsere Räumlichkeiten.

### **Exklusivität**

Sie planen Ihren Event und möchten dabei die Räumlichkeiten exklusiv für Sie und Ihre Gäste nutzen? Gerne unterbreiten wir Ihnen eine Offerte unter Einbezug Ihrer Wünsche und Vorstellungen.

### **Präsentationsmaterial**

Beamer, Leinwand etc. mieten wir extern. Gerne stellen wir den Kontakt zu den Eventtechnikfirmen her.

### **Weine und Getränke**

Stöbern Sie mit uns bei der Menübesprechung durch den Weinkeller. Gerne beraten wir Sie und bringen Ihnen unsere italienischen Weine näher. Auch Raritäten und Spezialitäten finden Sie bei uns auf Anfrage. Ihr Lieblingswein ist nicht dabei... Wir können fast alles bestellen.

### **Kindermenü**

Ihre Kinder dürfen à la carte von der Kinderkarte bestellen und geniessen

