

Sommer

Eine kleine Karte, inspiriert von der Osteria le Panzanella in Radda in Chianti, wo es meist mehr Autos wie Platz im kleinen Ristorante hat. Kriert und gekocht von unserem Küchenchef Leonardo (Rom) und Vincenzo (Napoli). Viele Produkte beziehen wir Regional oder direkt aus Italien.

Der Weinkeller lädt auf einen Besuch, denn: «A meal without wine is called breakfast» A. Weibel

Viele der Winzer kennen wir persönlich. Dazu lesen sie mehr in unserer Weinkarte.

Nun wünschen wir Buon appetito!

Eure Gastgeber

Karin Villiger und Pascal Sonderegger mit Melania, Leo, Vincenzo, Easy, Alessia und Luigi

Unser Wasser

BE WTR™

Unser Wasser stammt aus einer Quelle unterhalb von Heiligenschwendi und wird vor Ort mit einem BE WTR-System gefiltert und behandelt. Hochwertiges Leitungswasser, erfrischend serviert.

Flasche 0,75 l mit oder ohne Kohlensäure 8.-

Flasche 0,5 l mit oder ohne Kohlensäure 6.-

Antipasti

Insalata dressing al balsamico, feta, cetriolo, cipolla agrodolce pomodorini ✓ 16.-
Bunter Blattsalat an Hausdressing, Feta, Gurke, eingemachte Zwiebeln und Cherrytomaten

Burratina Pugliese con pomodorini, rucola, basilico e cipolla rossa ✓ 20.-
Burrata serviert mit Cherrytomaten, Nüssler, Basilikum und Rote Zwiebeln

Tartar di manzo 22.-
Tatar vom Schweizer Rind mit Rucola, Senfmayo, frische Pfifferlinge und Grana Padano

Carpaccio di barbabietola, noci, rucola e caprino ✓ 16.-
Carpaccio von der Rande, Haselnüsse, Rucola und Geisskäse

Polpo alla griglia, crema di piselli e pomodori secchi 24.-
Gebratener Polpo (ES) auf Erbsenpüree und getrockneten Tomaten

Primi

Lasagna con ragu di salsiccia, broccoli e provola 22.-/30.-
Hausgemachte Lasagne mit Salsicciahack (CH), Broccoli und Provola Käse

Ravioli di spinaci con salsa di pomodorini e ricotta salata ✓ 22.-/30.-
Hausgemachte Ravioli gefüllt mit Ricotta und Spinat, serviert an Cherrytomaten

Risotto di mare con gamberi, calamari e zeste di limone 22.-/30.-
Sämiges Risotto mit Gamberi (VTN) und Calamari (ES), verfeinert mit Zitronenzesten

Rigatoni Pesto di Pistacchio e Basilico, pomodorini e stracciatella 18.-/25.-
Hausgemachte Rigatoni Basilikum- Pistazienpesto, Cherrytomaten und Stracciatella Frischkäse

Secondi

Suprema di pollo da mais con fondo bruno e limone BBQ 46.-

Knusprig grillierte BBQ Maispouardenbrust (FR), serviert an dunkler Jus, Zitronen und Rosmarin

Controfiletto di vitello con Chimichurri 49.-

Auf dem Holzkohlegrill gebratenes Kalbshohrückensteak (CH), Chimichurri Salsa

Secreto di maiale Iberico (LUMA), salsa BBQ e erba cipollina 49.-

Zwischenrippenstück vom Iberischen Söili an hausgemachter BBQ Sauce und dunkler Jus

Parmigiana di Melanzane 38.-

Auberginenauflauf mit Tomatensauce, Mozzarella serviert an Rucola und Cherrytomaten

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

Rindschmorbraten (CH) nach unserem Rezept an kräftiger Rotweinsauce

Trancio di rana pescatrice con burro all’Nduja e gamberetti 46.-

Grilliertes Seeteufelfilet (IT), Ndujabutter (IT), Gamberetti und grillierter Babylattich

*

Wochenbeilage

Panzanella – Toskanischer Tomaten- Brotsalat und Pakchoi

Alle Hauptgänge inkl. Beilagen

Nur diese Woche

Eingemachte Sardinen von Pollastrini, gefangen vor der Küste von Rom

Salat, geröstetes Brot und Zitronenbutter dazu

Vorspeise CHF 24.-

Dolci

Cantucci e vin Santo 14.-

Hausgemachte Cantucci und Vin Santo aus dem Piemont

Cheesecake al pistacchio con fragole 14.-

Hausgemachter Pistaziencheesecake mit Erdbeeren

Semifreddo alla pesca, salsa di albicocche e amaretti 14.-

Pfirsich Halbgefrorenes mit Aprikosensauce und Amaretti

Tiramisu dela casa 14.-

Hausgemachtes Tiramisu

Gelato e frutta 14.-

Sorbet und frische Früchte

Affogato al caffè, panna e crumble 14.-

Vanilleglace, Schokostreusel, Rahm und warmer Espresso

Stellen sie sich ihr Menü aus unseren Gerichten selbst zusammen

Menü 3-Gang CHF 75.-/Person

Menü 4-Gang CHF 85.-/Person

Gerne geben wir Auskunft über mögliche Allergene

Preise inkl. 8.1% MwSt.



CHARTREUSE

OSTERIA DA PASQUALE