

Frühling

Eine kleine Karte, inspiriert von der Osteria le Panzanella in Radda in Chianti, wo es meist mehr Autos wie Platz im kleinen Ristorante hat. Kreiert 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 dem Osteria Team

Degustationsmenü

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.



Antipasti

Insalata con asparagi verdi 16.-

Bunter Blattsalat an Hausdressing, gebratene Spargel und Ei

Carpaccio di manzo 22.-

Rindscarpaccio (CH) serviert mit Steinpilzcreme, Rucola und Parmesan

Polpo alla griglia su carciofi, stracciatella e pomodorini 24.-

Grillierter Polpo (ES) auf Artischocke, Burrata und Cherrytomaten

Tomino alla griglia con speck 18.-

Gebratener Tomino-Käse im Tirolerspeckmantel (IT), serviert auf sautiertem Endivien, Birne und Pinienkerne

Vellutata di pomodori arrosto e peperoni 16.-

Süppchen von gerösteten Tomaten und Peperoni

Primi

Rigatoni con ragu di cinghiale

18.-/25.-

Hausgemachte Rigatoni an Wildschweinhack aus heimischer Jagd von unserem Jägerfreund Chrigu Messer

Ravioli di spinaci e ricotta

22.-/30.-

Hausgemachte Ricotta- Spinatravioli, an getrockneten Tomaten, Salbei und Kapern

Ravioli del plin 22.-/30.-

Echte Piemonteser Ravioli, gefüllt mit Rindfleisch (IT), Schweinefleisch (IT), an leichter Buttersauce und Salbei und Parmesanschaum

Risotto barbabietola 22.-/30.-

Sämiges Randenrisotto mit gerösteten Haselnüssen, junger Brokkoli und Ziegenfrischkäsecreme

Secondi

Suprema di faraona da mais con fondo bruno 46.-

Perlhuhn Brust (FR) aufgewachsen mit natürlicher Maisfütterung, grilliert auf dem Holzkohlegrill und serviert mit Jus

Ribeye di manzo con Cafe de Paris 53.-

Rib-Eye von Dieter Meier *Ojo de agua Argentinien*, grilliert auf dem Holzkohlegrill, serviert an Cafe de Paris

Entrecote di cervo con uva al balsamico 46.-

Gebratenes Hirschentrecote (AT) an Balsamico-Trauben, und dunkler Jus

Cavolfiore alla griglia, crema di cannellini e salsa verde 38.-

Gebratener Blumenkohl auf Cannellinibohnenpüree und Kräutersauce

Rana pescatrice con guanciale, spinaci e crema di sedano rapa 48.-

Gebratener Seeteufel (FAO 027) im Guanciale-Speckmantel (IT), serviert auf Selleriecreme und Spinat

*

Wochengemüse zu den Hauptgängen

Alle Hauptgänge inkl. Beilagen

Dolci

Cantucci al cioccolato e vin Santo 14.-

Hausgemachte Schokoladen-Cantucci und Vin Santo aus dem Piemont

Crema Cappuccino 14.-

Kaffeecreme mit Vanilleschaum. Unser Hausdessert aus dem Jahr 2017!

Selezione di Formaggio 16.-

Schweizer Käseauswahl von Jumi

Panna cotta della casa 14.-

Leichtes Pannacotta auf Rhabarbersauce, begleitet von kleinem Erdbeersorbet

Tiramisu della casa 14.-

Hausgemachtes Tiramisu