

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 della casa ✓ 16.-

Bunter Blattsalat an Hausdressing, Bohnen, Radiesschen und Ei

Carpaccio di manzo 22.-

Rindscarpaccio (CH) serviert mit Steinpilzcreme, Rucola und Parmesan

Polpo alla griglia su carciofi e crema di peperoni 24.-

Grillierter Polpo (Fangzone Mittelmeer) auf frischen Artischocken, und Cherrytomaten

Zucchine primaverili 18.-

Gebratene Zucchini, wunderbar frisch mit Zitrone, Minze, Frischkäse und Pistazie verfeinert

Vellutata di porro, e speck arrosto 16.-

Lauchcremesuppe, serviert mit geröstetem Brot und Speck (CH)

Primi

Pappardelle al ragu di manzo

18.-/25.-

Frische Pappardelle an klassischer Rindshacksauce (CH)

Ravioli del Plin alla carbonara 22.-/30.-

Kleine Fleischravioli aus dem Piemont (IT), serviert an klassischer Carbonarasauce

Risotto agli asparagi e spugnole

22.-/30.-

Sämiges Randenrisotto mit gerösteten Haselnüssen und Ziegenfrischkäse

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 Sauce

Ossobuco di vitello 46.-

Geschmorte Schweizer Kalbshaxe an seiner Sauce, Zitrone und Petersilien Öl

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

Gebratener Blumenkohl auf Cannellinibohnenpüree und Kräutersauce

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

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

*

Wochengemüse zu den Hauptgängen

Rosmarinkartoffeln und grüner Spargel

Alle Hauptgänge inkl. Beilagen

Dolci

Cantucci al cioccolato e vin Santo 14.-

Hausgemachte Schokoladen-Cantucci und Vin Santo aus dem Piemont

Selezione di Formaggio 16.-

Schweizer Käseauswahl von Jumi

Panna cotta della casa 14.-

Leichtes Pannacotta auf Rhabarbersauce, begleitet von kleinem Blutorangensorbet

Tiramisu della casa 14.-

Hausgemachtes Orangentiramisu