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.

CHARTREUSE
OSTERIA DA PASQUALE

Antipasti

Insalata della casa 16.-
Bunter Blattsalat an Hausdressing, Bohnen, Cherrytomaten und Ei

Tartar di manzo 22.-/39.-
Rindstatar (CH), stracciatella, Nüssler und geröstete Haselnüsse

Polpo alla griglia su crema di peperoni e broccoletti 24.-
Grillierter Polpo (Fangzone Mittelmeer) Brokkoli, Pepperonicreme und Cherrytomaten

Zucchine primaverili 18.-
Gebratene Zucchine, wunderbar frisch mariniert mit Zitrone, Minze, Frischkäse und Cherrytomaten

Il vitello tonnato 22.-/39.-
Rosa gebratenes Kalbsnüssli (CH) fein aufgeschnitten, serviert an leichter Thunfischcreme (Indik)

Primi

Risotto con scampi profumato al limone
22.-/30.-
Sämiges Risotto mit Scampi und Zitrone

Ravioli freschi di zucchine e ricotta al limone
22.-/30.-
Hausgemachte Ricotta- Zucchettiravioli und Pesto

Tagliatelle al ragu bianco di coniglio con olive
18.-/25.-
Frische Tagliatelle an Kaninchenhack (UNG)

Rigatoni fatti in casa alla norma e ricotta salata 18.-/25.-
Hausgemachte Rigatoni serviert an Tomate, Aubergine und gesalzenem Ricotta

Secondi

Agnello su crosta di erbe e crema di piselli 46.-
Rosa gebratenes Lammrack (IRL) unter Kräuterkruste, serviert auf Erbsencreme

Ribeye di manzo con Chimichurri 53.-
Rib-Eye von Dieter Meier *Ojo de agua Argentinien**, grilliert auf dem Holzkohlegrill, serviert an Chimichurri Sauce

Petto di anatra con crema di barbabietola 46.-
Rosa gebratene Entenbrust (FR), serviert auf Randencreme

Uovo fritto su crema di funghi e verdure primaverili 38.-
Gebackenes Ei serviert auf sämiger Waldpilzcreme und Frühlingsgemüse

Filetto di orata con salsa di limone, capperi e prezzemolo 48.-
Gebratenes Doradefilet (GR) serviert an leichter Zitronensauce und Kapern

Wochengemüse zu den Hauptgängen
Alle Hauptgänge inkl. Beilagen

*Kann mit nichthormonellen Leistungsförderen, wie Antibiotika erzeugt worden sein.

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

Semifreddo agli agrumi 14.-
Parfait von Zitrusfrüchten, crumble, Orangen und Zitrusfruchtgelee

Tiramisu della casa 14.-
Hausgemachtes Tiramisu

Crema Cappuccino 14.-
Unser Dessert aus den Anfängen 2016! Sämige Creme von unserem Kaffee mit herrlichem Vanille-Espuma

Affogato al caffe 14.-
Vanilleglace, warmer Espresso, Rahm und Streusel