

# 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, Rote Zwiebeln, Cherrytomaten, Pane Carasau und Ei

### **Salmone marinato agli agrumi 22.-**

Hausgebeizter Lachs mit Fenchel, Randen, Orange und Joghurt

### **Polpo alla griglia su crema di peperoni e broccoletti 24.-**

Grillierter Polpo (Fangzone Mittelmeer) Brokkoli, Peppersonicreme und Cherrytomaten

### **Burrata 18.-**

Cremiger Burrata aus Italien, serviert auf Cherrytomatensalat

### **Il vitello tonnato 22.-/39.-**

Rosa gebratenes Kalbsnüssli (CH) fein aufgeschnitten, serviert an leichter Thunfischcreme (Indik)

## Primi

### **Risotto al nero di seppia e limone**

**22.-/30.-**

Sämiges Risotto mit Tintenfischhack (IT), parfümiert mit frischer Zitrone

### **Ravioli freschi di zucchini e ricotta al limone**

**22.-/30.-**

Hausgemachte Ricotta- Zucchettiravioli und Pesto

### **Tagliatelle agli scampi**

**18.-/25.-**

Frische Tagliatelle mit Scampi (FR)

### **Lasagna con ragu' di coniglio, besciamella e olive 18.-/25.-**

Leichte Kaninchenhack-Lasagne (UNG), béchamel und Oliven

## Secondi

### **Agnello su crosta di erbe e crema di melanzane 46.-**

Rosa gebratenes Lammrack (IRL) unter Kräuterkruste, serviert auf Auberginencreme

### **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 Peperonata

### **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 Leistungsförderern, wie Antibiotika erzeugt worden sein.

## Dolci

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

Hausgemachte Schokoladen-Cantucci und Vin Santo aus dem Piemont

### **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 caffè 14.-**

Vanilleglace, warmer Espresso, Rahm und Streusel