

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. 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 und Ei

Salmone marinato agli agrumi 22.-

Hausgebeizter Lachs (NOR) mit Fenchel, Randen, Orange und Joghurt

Carpaccio di Polpo con vinegrette, finocchi e olive 24.-

Carpaccio vom Polpo (FAO 31) an Vinaigrette, Oliven und Kräuter

Burrata Pugliese 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 con funghi freschi e parmigiano

22.-/30.-

Sämiges Risotto mit frischen Pilzen

Ravioli fatti in casa con patate, salsiccia e funghi

22.-/30.-

Hausgemachte Ravioli gefüllt mit Salsiccia (IT) und Pilzen

Tagliatelle gamberi e salsa datterino

22.-/30.-

Frische Tagliatelle an leichter Cherrytomatenjus und Gamberi (VTN)

Lasagna con ragu' alla Bolognese e besciamella 18.-/25.-

Hausgemachte Lasagne mit Rindshack (CH) und Béchamel

Secondi

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

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

Ribeye di manzo con finferli 53.-

Rib-Eye von Dieter Meier *Ojo de agua Argentinien**, grilliert auf dem Holzkohlegrill, serviert an frischen Pfifferlingen aus der Region

Petto di anatra con crema di barbabietola e more 46.-

Rosa gebratene Entenbrust (FR), serviert auf Randencreme und Brombeeren

Uovo fritto su crema di funghi e verdure primaverili 38.-

Gebackenes Ei serviert auf sämiger Waldpilzcreme und Peperonata

Trancio di pesce spada alla Siciliana 48.-

Schwertfischfilet (FAO51/57) nach Sizilianischer Art - Zitrone, Cherrytomate, Kräuter, rote Zwiebeln, Oliven und Kapern

Wochengemüse zu den Hauptgängen

Alle Hauptgänge inkl. Beilagen

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

Special

Kalbskotelette (CH) vom Holzkohlegrill, serviert mit frischen Pilzen aus der Region

ab 2 Personen

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

Cheesecake cotta con fichi 14.-

Hausgemachter Cheesecake mit karamellisierten Feigen

Il Sorbetto

Aprikosensorbet mit Amaretto di Saronno und glasierten Maroni

14.-