Herbst

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 (Roma) und Denny (Parma). 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

CHARTREUSE
OSTERIA DA PASQUALE

Unser Brot

Beziehen wir von der Bäckerei Spicher in Gunten

Preise inkl. 8.1% MwSt.

Antipasti

Insalata di songino con speck, uova e crutons 18.-
Nüsslersalat mit knusprigem Speck, Bio Freilandeier aus Uetendorf und Croutons, serviert an hausgemachtem French-Dressing

Cervo marinato, sottaceti e songino 24.-
Zarte Tranchen vom gebeizten Hirsch (AT), serviert auf Nüssler und eingemachtem Gemüse

Burrata Pugliese , barbabietole, radiccio, fichi e nocciole 18.-
Cremiger Burrata aus Appulien, serviert auf Randen, Feigen und gerösteten Haselnüssen

Vellutata di Sedanorapa e Pastinaca, chips di verdure, germogli e crutons 16.-
Sellerie Pastinaken Süppchen mit Gemüsechips, Sprossen und Croutons

Primi

Risotto con crema di zucca, taleggio e guanciale 22./ 30.-
Risotto an Kürbiscreme, Parmesan, Taleggio und Guanciale Speck (IT)

Ravioli del Plin Piemontesi al burro e salvia 22.-/ 30.-
Ravioli mit Kalbfleischfüllung (IT) serviert an Salbeibutter

Tagliatelle ai porcini e burro al tartufo 22.-/30.-
Tagliatelle an Steinpilzen und Trüffelbutter

Rigatoni fatti in casa con ragu' di cinghiale 22.-/ 30.-
Hausgemachte Rigatoni an Wildschweinhack (AT)

Secondi

Guancia di vitello brasata al vino rosso 48.-
Zart geschmortes Kalbsbäckli (CH) an seiner Rotweinsauce

Entrecote di manzo con anelli di cipolla fritti e salsa verde 53.-
Entrecote von Dieter Meier *Ojo de agua Argentinien**, grilliert auf dem Holzkohlegrill, getoppt mit hausgemachten, knusprigen Zwiebelringen und salsa verde

Entrecote di capriolo con crema di topinambur, pere e fondo bruno alla castagne 49.-
Grilliertes Stück vom Rehrücken (AT), serviert auf Topinamburcreme, Birne und Kastanienjus

Cavolo alla griglia, crema di topinambur, finferli e anelli di cipolla 36.-
Grillierter Spitzkohl serviert auf Topinamburcreme und gebackene Zwiebelringe

Trancio di Salmone alla griglia con salsa al limone e salicornia 46.-
Grilliertes Lachsfilet (CH) an Zitronensauce und Meeresspargel

Beilage zu den Hauptgängen
Grillierter Spitzkohl und Kartoffelpüree

Alle Hauptgänge inkl. Beilagen

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

Dolci

Cantucci al cioccolato e vin Santo 14.-
Hausgemachte Schokoladen-Cantucci und Vin Santo aus dem Piemont

Vermicelli con gelato alla vaniglia, meringa e castagne caramellate 14.-
Vermicelles mit Vanilleglace, Meringue und glasierte Maroni

Tiramisu della casa 14.-
Hausgemachtes Tiramisu

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

Cheesecake cotta con fichi e meringa 14.-
Hausgemachter Cheesecake mit Feigen und Meringue

Tortino al cioccolato con cuore morbido, pere caramellate e gelato alla nocciola 14.-
Lauwarmes Schoggichüechli, Birnenkompott und Haselnussglace