Winter

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

Polpo alla griglia, sedano rapa e chips di patate
Grillierter Polpo (ES) auf Selleriecreme und Kartoffelchips

Polenta alla griglia con stracotto di vitello e spuma di parmiggiano 22.-Grillierte Polenta, geschmorte Kalbsbrust und Parmesanschaum

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

Terrina di Foie Grass di Canard servita con pan brioche e mirtilli rossi 22.-
Entenleberterrine (FR) serviert mit geröstetem Zopf und hausgemachtem Preiselbeerkompott

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 con salmone e bisque 22.-/ 30.-
Tagliatelle an Lachs (CH) und Krustentierbisque

Tagliatelle fatte in casa con ragu' di cinghiale 22.-/ 30.-
Tagliatelle an Wildschweinhack (AT)

Secondi

Brasato di manzo al vino rosso 46.-
Unser Osteria Rindsschmorbraten an seimer kräftigen Rotweinsauce

Entrecote di manzo con anelli di cipolla fritti e chimichurri 50.-
Entrecote von Dieter Meier *Ojo de agua Argentinien**, grilliert auf dem Holzkohlegrill, getoppt mit hausgemachten, knusprigen Zwiebelringen und Chimichurri

Entrecote di capriolo con crema di topinambur, pere e fondo bruno alla castagne 48.-
Grilliertes Stück vom Rehrücken (AT), serviert auf Topinamburcreme, Birne und Kastanienjus

Polenta alla griglia, spuma di grana, funghi e zucca 36.-
Grillierte Polenta, Spitzkohl, Kürbis und Pilze, serviert mit Parmesanschaum und Maroni

Trancio di merluzzo alla griglia con salsa al limone e salicornia 46.-
Gebratenes Kabeljaufilet (NOR) an Zitronensauce und Meerespargel

Alle Hauptgänge inkl. Beilagen

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

Dolci

Pannacotta con crema di caramello e meringa 14.-
Hausgemachtes Pannacotta mit Karamellsauce und Meringue

Tiramisu della casa 14.-
Hausgemachtes Tiramisu

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

Torta della nonna 14.-
Italienischer Kuchen mit Zitronencreme und Pinienkernen

Tortino al cioccolato con cuore morbido, pere e gelato al caramello 14.-
Lauwarmes Schoggichüechli, Birnenkompott und Karamellglace

Selezione di formaggi locali con marmellata 22.-
Käseauswahl von Jumi