

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



Unser Brot

Beziehen wir von der Bäckerei Spicher in Gunten

Preise inkl. 8.1% MwSt.

Antipasti

Insalata di songino con Bacon, uova e crutons 18.-

Nüsslersalat, Speck, Bio Freilandei aus Uetendorf und Crutons, serviert an hausgemachtem French-Dressing

Polpo alla griglia, spinaci, sedano rapa e chips di patate 22.-

Grillierter Polpo (ES) auf Selleriecreme, Spinat und Kartoffelchips

Polenta alla griglia con stracotto di vitello e spuma di parmigiano 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 Crutons

Formaggio alla griglia con speck su scarola ,pinoli e olive 22.-

In Tyrolerspeck gebratenes Tommino Käsli, Endivie, Pinienkerne und Oliven

Primi

Risotto ai quattro formaggi d'alpeggio 24.-/ 33.-

Bergkäserisotto, Rotweinreduktion und geröstete Haselnüsse

Ravioli fatti in casa ripieni di patate con ragu' di manzo alla bolognese 24.-/ 33.-

Hausgemachte Ravioli mit Kartoffel- Rindfleischfüllung, serviert an «Ragu di manzo» (CH)

Paccheri alla norma 24.-/ 33.-

Paccheri an Tomate, Aubergine und salzigem Ricotta

Orecchiette con ragu' di salsiccia, crema peperone e stracciatella

24.-/ 33.-

Orecchiette an Salsicciahack, Peperonicreme und Stracciatella

Secondi

Brasato di manzo al vino rosso 46.-

Unser Osteria Rindsschmorbraten an seiner kräftigen Rotweinsauce

Filetto di manzo con salsa al tartufo 52.-

Rindsfilet von Dieter Meier *Ojo de agua Argentinien**, grilliert auf dem Holzkohlegrill, serviert mit getrüffeltem Jus

Entrecote di capriolo con crema di topinambur, pere e fondo bruno 52.-

Grilliertes Stück vom Rehrücken (AT), serviert auf Topinamburcreme, Birne und dunkler Jus

Polenta alla griglia, spuma di grana, funghi e zucca 42.-

Grillierte Polenta, Spitzkohl, Kürbis und Pilze, serviert mit Parmesanschaum

Trancio di merluzzo alla griglia con verdure alla mediterranea, olive e basilico 48.-

Gebratenes Kabeljaufilet (NOR) serviert auf mediterranem Gemüse, Oliven und Basilikum

Alle Hauptgänge inkl. Beilagen

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

Dolci

Pannacotta con crema di caramello e meringa 14.-

Hausgemachtes Pannacotta mit Karamellsauce und Meringue

Strudel di mele con crema alla vaniglia 14.-

Apfelstrudel mit Vanillesauce

Affogato al caffè 14.-

Vanilleglace, warmer Espresso, Rahm und Streusel

Profiteroles 14.-

Windbeutel mit Vanillecreme und Schokoladenmousse

Selezione di formaggi locali con marmellata 22.-

Käseauswahl von Jumi