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 Bacon, uova e crutons 18.-
Nüsslersalat, Speck, Bio Ei und Croutons, serviert an hausgemachtem French-Dressing

Polpo alla griglia,spinaci, sedano rapa e chips di patate 22.-
Grillierter Polpo (ES) auf Selleriecreme, Spinat und Kartoffelchips

Polpettine fritte di manzo, crema di peperoni e nduja, spuma di pecorino 22.-
Knusprige Polpettine (CH), serviert auf Pepperoni- Ndujacreme (IT) und Parmesanschaum

Vellutata di pomodori arrostiti, chips di basilico, germogli e crutons 16.-
Süppchen von der gerösteten Tomate, Basilikum, Sprossen und Croutons

Formaggio alla griglia con speck su scarola ,pinoli e olive 22.-
Tommino Käsli im Tyroler Speck, sautierter 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 24.-/ 33.-
Hausgemachte Ravioli mit Kartoffel- Rindfleischfüllung, serviert an «Ragu di manzo» (CH)

Rigatoni alla norma 24.-/ 33.-
Hausgemachte Rigatoni an Aubergine, Cherrytomatencreme und salzigem Ricotta

Spaghetti al nero di seppia con gamberi 24.-/ 33.-
Hausgemachte Spaghetti, nero di Seppia und Crevettenragout (Vtn)

Secondi

Brasato di manzo al vino rosso 46.-
Unser Osteria Rindsschmorbraten (CH) an seiner kräftigen Rotweinsauce

Filetto di manzo con salsa al tartufo nero 52.-
Rindsfilet (UK) grilliert auf dem Holzkohlegrill, serviert mit getrüffelter 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 Pecorino, verdure invernali 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

Dolci

Pannacotta con salsa alle fragole, more fresche e meringa 14.-
Hausgemachtes Pannacotta mit Erdbeesauce, Brombeeren und Meringue

Strudel di mele con crema alla vaniglia 14.-
Hausgemachtes Apfelstrudel mit Vanillesauce

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

Profiteroles 14.-
Windbeutel mit Vanillecreme und Schokoladenmousse

Tortino al cioccolato con gelato alla vaniglia e caramello 14.-
Lauwarmes Schokoladenküchlein, Vanilleglace und Karamellsauce