

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 Ei und Crutons, serviert an hausgemachtem French-Dressing

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

Gebratener Tommino Käse von Jumi im Tyroler Speck, Nüsslersalat, Endivie und Pinienkerne

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

Grillierter Polpo (ES) auf Selleriecreme, Spinat und knusprigem Federkohl

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 Crutons

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 getrüffeltem Jus

Sella di agnello con salsa verde alla menta 48.-

Rosa gebratene Lammhuft (IRL), serviert an seiner Sauce und Minze

Torta di verdure con spuma di parmigiano 42.-

Saisonales Gemüse im Blätterteigmantel, serviert mit Topinamburcreme und Parmesanschaum

Trancio di merluzzo alla griglia con guazetto di mare 48.-

Gebratenes Kabeljaufilet (NOR) serviert auf einem Sud von Babyoktopus (IT) und Muscheln (IT)

Alle Hauptgänge inkl. Beilagen

Dolci

Pannacotta con salsa alle fragole, more fresche e meringa 14.-

Hausgemachtes Pannacotta mit Erdbeersauce, Brombeeren und Meringue

Strudel di mele con crema alla vaniglia 14.-

Hausgemachter Apfelstrudel mit Vanillesauce

Affogato al caffè 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