

# Frühling

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 con rape rosse, crema di caprino, radicchio, dressing al balsamico 18.-**

Blattsalat mit Randen und leichter Ziegenkäsecreme

**Formaggio alla griglia con speck e insalata di indivia , pere e pinoli 22.-**

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

**Polpo alla griglia, crema di peperone e crumble di pane, olive e capperi 22.-**

Grillierter Polpo (FAO34) auf Pepperonicreme und Oliven- Kapernstreusel

**Polpettine fritte di manzo, pesto di basilico e spuma di parmigiano 22.-**

Knusprige Polpettine (CH), mit frischem Pesto und Parmesanschaum

**Bruschette all'italiana 18.-**

Salsiccia (IT) und Waldpilze

Tomate und Olivencreme Pepperonicreme und Frischkäse begleitet von kleinem Salat

## Primi

**Risotto formaggi d'alpeggio 24.-/ 33.-**

Bergkäserisotto, Rotweinreduktion, Birne 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 con crema di carciofi e guanciaie croccante 24.-/ 33.-**

Frische Rigatoni an Artischockencreme und knusprigem Guancialespeck (IT)

**Spaghetti con sugo di gamberi e cappelante al nero di seppia 24.-/ 33.-**

Hausgemachte Spaghetti an Gamberi (VTN) und Jakobsmuscheln (DK)

## Secondi

### **Brasato di manzo al vino rosso 46.-**

Unser Osteria Rindsschmorbraten (CH) an seiner kräftigen Rotweinsauce

### **Filetto di manzo con fondo bruno e funghi 52.-**

Rindsfilet (UK) grilliert auf dem Holzkohlegrill, serviert mit sautierten Pilzen und dunkler Jus

### **Sella di agnello con salsa verde alla menta 48.-**

Rosa gebratene Lammhuft (IRL), serviert an Kräuter- Minzsalsa

### **Torta di verdure con spuma di parmigiano 42.-**

Saisonales Gemüse im Blätterteigmantel, serviert mit Selleriecreme und Parmesanschaum

### **Trancio di ombrina alla griglia con agretti e salsa Kombu 48.-**

Gebratenes Filet vom Adlerfisch (GR), serviert an Mönchsbart und Weissweinsauce

Alle Hauptgänge inkl. Beilagen

## Dolci

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

Hausgemachtes Pannacotta mit Erdbeersauce, Brombeeren und Meringue

### **Brownie al cioccolato, gel di lampone e gelato al caramello salato 14.-**

Hausgemachtes Brownie, Himbeergelee und Karamellglace mit Meersalz

### **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