

Sommer 2026

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 , Radicchio, Apfel, Crutons 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 ceci e crumble di pane, olive e capperi 22.-

Grillierter Polpo (FAO34) auf Kicherebsencreme und Oliven- Kapernstreusel

Tartar di manzo con stracciatella, rucola e pomodorini secchi 22.-

Rindstatar (CH) mit italienischem Frischkäse, Rucola und getrocknete Tomaten

Bruschette all'italiana 18.-

Salsiccia (IT) und Pilze

Tomate und Olivencreme Basilikumpesto und Frischkäse begleitet von kleinem Salat

Primi

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

Bergkäserisotto, Rotweinreduktion, Birne und geröstete Haselnüsse

Trofie alla Genovese 24.-/ 33.-

Frische Trofie an geschmortem Rindfleisch (CH)

Rigatoni con crema di carciofi e guanciale croccante 24.-/ 33.-

Frische Rigatoni an Artischockencreme und knusprigem Guancialespeck (IT)

Spaghetti con sugo di gamberi e cappesante 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 crema di sedano rapa e crumble alle erbe 48.-

Rosa gebratene Lammhufte (IRL), Kräuterstreusel und Selleriecreme

Torta di verdure con crema sedano rapa 42.-

Saisonales Gemüse im Blätterteigmantel, serviert mit Selleriecreme

Trancio di salmone alla griglia con agretti e salsa al vino bianco e limone 48.-

Gebratenes Lachsfilet (CH), serviert an Mönchsbart, Cherrytomaten 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