CHARTREUSE

OSTERIA DA PASQUALE

Willkommen

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.

Buon appetito!

Eure Gastgeber

Karin Villiger und Pascal Sonderegger mit dem Osteria Team

Antipasti

Polpo grigliato, peperoni arrostiti, olive e capperi 22.-
Grillierter Polpo (IT) mit gerösteten Peperoni, Oliven und Kapern

Roast beef con maionese al tartufo, funghi porcini, Parmigiano e rucola 24.-
Dünn geschnittenes Roastbeef (CH) mit Trüffelmayonnaise, Steinpilzen, Parmesan und Rucola

Insalata mista con crostini, pere, spinaci, melograno, Parmigiano e dressing 18.-
Gemischter Salat mit Croutons, Birne, Spinat, Granatapfel und Parmesan

Crema di ceci e rosmarino con gamberi grigliati e pane tostato 24.-
Kichererbsencreme mit Rosmarin, grillierten Crevetten (IT) und geröstetem Brot

Burrata con radicchio, songino, cipolle in agrodolce, bacon e noci 20.-
Burrata aus Italien mit Radicchio, Nüsslisalat, süss-sauren Zwiebeln, Speck und Baumnüssen

Primi

Arancino di mare 24.-/33.-
Hausgemachtes Sizilianisches Reisbällchen, gefüllt mit Crevetten (IT), serviert auf leichter Beurre-Blanc, aromatisiert mit fermentierter Zitrone

Ravioli con ragù di cervo 24.-/33.-
Frische Ravioli mit Hirschfüllung (IT), serviert an Johannisbeeren, Salbei und Butter

Lasagne di zucca 24.-/33.-
Hausgemachte Lasagne mit Kürbis, Steinpilzen, Béchamel und Baumnüssen

Secondi

Pancia di maiale a bassa temperatura, con salsa verde 48.-
Niedergegarter Schweinebauch (CH), serviert an Salsa-Verde

Sella di cervo con salsa alle more e jus 48.-
Hirschrücken (AU) mit Brombeersauce und dunkler Jus

Brasato di manzo piemontese al vino rosso 48.-
Rindsschmorbraten (CH) nach unserem Hausrezept an seiner kräftigen Rotweinsauce

Trota salmonata con salsa allo zafferano 48.-
Filet von der Lachsforelle (CH) serviert auf leichter Selleriecreme

Ribeye Ojo de Agua 52.-
Rib-Eye von Dieter Meiers «Ojo de Agua Farm» (ARG) gebraten auf unserem Holzkohlegrill, serviert an klassischer Sauce-Béarnaise

Cavolo brasato con crumble alle erbe, zucca e funghi 39.-
Spitzkohl mit Kräuterstreusel, Kürbis und Pilzen (vegetarisch)

Beilage zu den Hauptgängen
Gebratene Kartoffeln, sautierte Pilze und grillierter Spitzkohl

Alle Hauptgänge inkl. Beilagen

Dolci

Tiramisù all'arancio e amaretti 14.-
Tiramisu mit Orange und Amaretti

Cheesecake cotta con crema di fichi 14.-
Gebackener Cheesecake mit Feigencreme

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

Selezione di formaggi di Jumi con confettura e pane Maggia 14.-
Käseauswahl von Jumi mit Konfitüre und Maggia-Brot

Vermicelli con crema chantilly, meringa e castagne caramellate 14.-
Vermicelles mit Vanillecreme, Vanilleglace, Meringue und karamellisierten Marroni

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.