


*Planen Sie nächster Zeit ein Fest oder Anlass?
Ob privat oder geschäftlich,
wir bieten Ihnen für jeden Anlass und Budget das Richtige
Sei das für: Apéros für jedes Ereignis,
Verlobungen, Hochzeitsgesellschaften, Familienfeste,
Taufen, Geburtstagspartys für jung und alt, Firmenessen,
Vereins- und Clubanlässe,
Sitzungen mit Lunch usw
Lassen Sie durch uns unverbindlich beraten
Gerne stellen wir Ihnen eine Offerte
nach Ihren Wünschen zusammen
Auf die Schweizerischen Unternehmen abgestimmt
sind wir auch in der Lage  zu akzeptieren*



*Besprechen Sie mit uns Ihren Anlass, wir werden Sie mit Rat und
Tat in unseren Räumlichkeiten unterstützen,
bei einem durch uns offerierten Aperitif*

Bitte beachten Sie bei Menüauswahl,
dass nur ein Menü ausgewählt sollte

Menüvorschläge

Menu 1 zu Fr. 38.00

Insalata Mista
Gemischter Salat

Petto di Pollo all' Arancia
Zartes Pouletbrüstchen gebraten,
serviert mit Orangen-Sauce, Nudeln (Tagliatelle) und Gemüse

Affogato
Vanilleglace, heisser Espresso, Rahm und Kaffeesauce

Menu 2 zu Fr. 78.00

Antipasto Misto della Casa
Carpaccio Toscana, Prosciutto di Parma e Melone, Mozzarella Caprese

Tris di Pasta
Tagliatelle all'Abruzzese, Penne all'Arrabbiata, Spaghetti al Pesto

Filetto di Sogliola Donna Mia
Frisches Seezungenfilet gedämpft
begleitet mit Zitronensauce, Reis und Spinat

Sorbetto d'Albicocca con Vecchia Romagna
Aprikosensorbet mit Vecchia Romagna

Scaloppina di Vitello al Marsala
Zarte Kalbsschnitzel an Marsala-Sauce
serviert mit Röstikroketten und Gemüse garnitur

Tiramisù
Haugemachtes Tiramisù

Menu 3 zu Fr. 48.00

Mozzarella Caprese
Tomatenscheiben mit Mozzarella und Basilikum

Arrosto di Vitello alla Boscaiola
Kalbsbraten an Pilz-Sauce
serviert mit Nudeln und Mischgemüse

Panna Cotta alle Fragole
Panna Cotta mit Erdbeersauce

Menu 4 zu Fr. 66.50

Antipasto Misto
Carpaccio Toscana, Prosciutto di Parma e Melone, Mozzarella Caprese

Fettuccine agli Spinaci
Tagliatelle mit Baumnüssen, Pinienkernen, Spinat, Parmesan und Rahm

Filetto d'Agnello alla Moda della Casa
Zartes, rosa gebratenes Lammrückenfilet an Kräuter-Sauce
serviert mit Rosmarinbratkartoffeln und Gemüse garnitur

Giulietta & Romeo
Nuss- und Vanilleglace, Amaretti, Saronno Likör, Rahm

Menu 5 zu Fr. 69.50

Cocktail di Gamberetti

Crevetten-Cocktail

Spaghetti Ciociara

Erbsen, Champignons, Speck, Tomaten, Rahm

Saltimbocca alla Romana

Zarte Kalbsschnitzel mit Rohschinken und Salbei
serviert mit Risotto und Gemüse garnitur

Sinfonia Arcadia

Überraschungsdessert

Menu 6 zu Fr. 89.00

Antipasto Misto

Carpaccio Toscana, Prosciutto di Parma e Melone, Mozzarella Caprese

Penne all'Arrabbiata

an Tomatensauce mit Peperoncini und Knoblauch

Rotolini di Salmone

Salmfilet mit Speck und Salbei

garniert mit Reis und Spinat

Sorbetto di Mango con Campari

Mangosorbet mit Campari

Filetto di Manzo alle Erbe

Rindsfilet-Medaillon vom Grill an einer Kräutersauce

serviert mit Rosmarinbratkartoffeln und Gemüse

Frutta al Mascarpone

Frische Früchte an Mascarponeschaum

Menu 7 zu Fr. 38.00

Insalata Mista

Gemischter Salat

Petto di Pollo alla Paesana

Zartes Pouletbrüstchen gebraten, serviert mit
Speck-Erbsen-Rahmsauce, Safranrisotto und Spinat

Tirami-Sù della Casa

Bisquit, Mascarpone, Kaffee und Amaretto

Menu 8 zu Fr. 89.00

Antipasto Misto

Carpaccio Toscana, Prosciutto di Parma e Melone, Mozzarella Caprese

Tagliatelle Paradiso

mit Wodka Tomaten-Rahmsauce und Basilikum

Gamberoni alla Erba

Riesencrevetten auf Wildreisring

serviert mit Kräutersauce dazu Spinat

Sorbetto di Limone con Blue Coracão

Zitronen Sorbet mit Blue Coracão

Scaloppina di Vitello ai Porcini

Zarte Kalbsschnitzel mit Steinpilzen,

serviert mit Röstikroketten und Mischgemüse

Panna Cotta ai Frutti di Bosco

Panna Cotta mit warmen Waldbeeren

Menu 9 zu Fr. 38.00

Mozzarella Caprese

Tomatenscheiben mit Mozzarella und Basilikum

Arrosto di Maiale al Rosmarino

Schweinebraten an Rosmarinjus
serviert mit Bratkartoffeln und Mischemüse

Panna Cotta alle Fragole

Panna Cotta mit Erdbeersauce

Menu 10 zu Fr. 69.00

Antipasto Misto

Carpaccio Toscana, Prosciutto di Parma e Melone, Mozzarella Caprese

Tris di Pasta

Spaghetti all'Aglio Olio e Peperoncino, Penne al Gorgonzola und Tagliatelle Paradiso

Scaloppina di Vitello al Limone

Zarte Kalbsschnitzel an einer Zitronensauce
serviert mit Risotto und Gemüse

Mousse al Cioccolato

Schokoladenmousse

Menu 11 zu Fr. 49.00

Insalata Mista

Gemischter Salat

Minestrone del Nonno

Frische Gemüsesuppe mit Teigwaren

Piccata alla Milanese

Schweinsschnitzel in Ei und Parmesan gewendet
serviert auf Spaghetti mit Tomatensauce

Crema al Caramello

Caramelköpfler mit Rahm

Menu 12 zu Fr. 96.50

Prosciutto di Parma con Melone

Parmaschinken mit Melonenschnitzen

Rigatoni Don Camilo

Rigatoni mit sautierten Steinpilzen an feiner Tomaten-Rahm-Sauce

Filetti di Sogliola allo Zafferano

Frisches Seezungenfilet pochiert
an Safransauce, Kräuterreis und Spinat

Sorbetto di Prugna con Grappa

Zwetschgensorbet mit Grappa

Filetto di Manzo alla Modenese

Rindsfilet-Medaillon vom Grill an einer Balsamicosauce
serviert mit Rosmarinbratkartoffeln und Gemüse

Frutta al Mascarpone

Frische Früchte an Mascarponeschaum

Menu 13 zu Fr. 54.00

Mozzarella Caprese

Tomatenscheiben mit Mozzarella und Basilikum

Costata di Manzo

Entrecôte vom heissen Stein mit hausgemachter Kräuterbutter
und Cocktailsauce dazu Pommes frites

Sorbetto di Prugne

Zwetschgen-Sorbet mit Likör Beirao

Menu 14 zu Fr. 68.00

Insalata del Chef

Nüsslisalat "Mimosa"

Costata di Vitello ai Funghi

Zartes Kalbssteak an Morchel-Sauce
serviert mit Nudeln und Gemüse

Sorbetto di Limone con Vodka

Zitronen Sorbet mit Wodka

Menu 15 zu Fr. 68.00

Insalata Mista

Gemischter Salat

Duetto di Vitello e di Maiale

Duett vom grilliertem Kalb- und Schweinefilets Medaillons
Pilzen-Rahm-Sauce, Röstikroketten und Gemüse

Sorbetto di Albicocca con Champagne

Aprikosen Sorbet mit Champagner

Profit-Menüvorschläge

Menu P1 Fr.: 34.00

Insalata Mista

Gemischter Salat

Scaloppina di Maiale al Marsala

Zartes Schweinsschnitzel, an Marsala-Sauce
serviert mit Röstikroketten und Mischgemüse

Coupe Hot Chocolat

Vanilleglace, heisse Schoggisauce, Rahm

Menu P2 Fr.: 34.00

Insalata Mista

Gemischter Salat

Petto di Pollo all'Arancia

Zartes Pouletbrüstchen gebraten,
serviert mit Orangen-Sauce, Pommes frites und Mischgemüse

Coupe Hot Chocolat

Vanilleglace, heisse Schoggisauce, Rahm

Menu P3 Fr.: 34.00

Insalata Mista

Gemischter Salat

Piccata alla Milanese

Schweinsschnitzel in Ei und Parmesan gewendet
serviert auf Tomaten-Spaghetti

Coupe Hot Chocolat

Vanilleglace, heisse Schoggisauce, Rahm

Menu P4 Fr.: 36.00

Insalata Mista

Gemischter Salat

Saltimbocca alla Romana

Zarte Schweinsschnitzel mit Rohschinken und Salbei
serviert mit Risotto und Gemüse garnitur

Coupe Hot Chocolat

Vanilleglace, heisse Schoggisauce, Rahm

Menu P5 Fr.: 33.00

Insalata Mista

Gemischter Salat

Arrosto di Maiale con Salsa alle Prugne

Schweinsbraten an Pflaumen-Sauce
serviert mit Nudeln und Tagesgemüse

Coupe Hot Chocolat

Vanilleglace, heisse Schoggisauce, Rahm

Menu P6 Fr.: 33.00

Insalata Mista

Gemischter Salat

Bocconcini di Maiale alla Boscaiola

Schweinsgeschnetzeltes, an Champignon-Sauce
serviert mit Nudeln und Broccoli

Coupe Hot Chocolat

Vanilleglace, heisse Schoggisauce, Rahm

Menu P7 Fr.: 29.00

Insalata Mista

Gemischter Salat

Polpettone di Manzo Arrosto

Rindshackbraten an Senf-Zitronen-Sauce
serviert mit Kartoffelpüree

Coupe Hot Chocolat

Vanilleglace, heisse Schoggisauce, Rahm

Menu P8 Fr.: 38.00

Insalata Mista

Gemischter Salat

Bistecca di Manzo alla Modenese

Saftiges Rinds-Medaillon vom Grill
Balsamico Sauce, Pommes frites und Gemüse

Coupe Hot Chocolat

Vanilleglace, heisse Schoggisauce, Rahm

Menu P9 Fr.: 38.00

Insalata Mista

Gemischter Salat

Spezzatino di Manzo "Stroganoff"

Zarte Rindfleisch in Streifen geschnitten
mit Peperoni und Champignons, an Paprika-Rahmsauce
serviert im Reisring dazu Spinat

Coupe Hot Chocolat

Vanilleglace, heisse Schoggisauce, Rahm

