

RISTORANTE
D'AURORA
ONKEL TOM'S HÜTTE

ANTIPASTI

POLPO IN CASSERUOLA GEBRATENER TINTENFISCH MIT PICCADILLY TOMATEN, OLIVEN, KAPERN UND STANGENSELLERIE	24.50
CARPACCIO DI MANZO CON CARCIOFI FRITTI RINDS CARPACCIO MIT FRITTIERTE ARTISCHOCKEN	26.50
INSALATA DI POMODORI PICCADILLY CON CIPOLLA DI TROPEA TOMATENSALAT "PICADILLY" MIT TROPEA ZWIEBELN	16.50
BURRATA SU POMODORI "PICCADILLY" E CREMA DI BASILICO BURRATA AUF PICCADILLY TOMATEN UND BASILIKUM CREME	18.50
VALERIANA CON UOVO BARZOTTO E SPECK NÜSSLISALAT MIT WACHSEI UND SPECK	17.50
FOIE GRAS D'ANATRA CON MELE CAMELLATE E BRIOCHE FOIE GRAS VON DER ENTE MIT KAMELLISIERTEN ÄPFELN UND BRIOCHE TOAST	28.50

MINESTRE

ZUPPA DI ARAGOSTA HUMMER BISQUE	18.50
ZUPPA DI CECI KICHERERBSENSUPPE	15.50

PASTA FATTA IN CASA

RAVIOLI ALL'ASTICE CON LA SUA SCHIUMA RAVIOLI GEFÜLLT MIT HUMMER AN SEINEM SCHAUM	39.-
RAVIOLI RIPIENI DI CARNE E MELANZANE AL BURRO RAVIOLI GEFÜLLT MIT KALBFLEISCH AN SCHNITTLAUCHBUTTER	29.-
PACCHERI AL RAGOUT BIANCO PACCHERI MIT GEHACKTEM KALBSFLEISCH, GEMÜSE UND PARMESAN	30.-
SPAGHETTONE ALLE VONGOLE VERACE (TEMPO DI COTTURA 20 MIN.) SPAGHETTONE MIT VONGOLE VERACE (KOCHZEIT 20 MIN.)	33.-
GNOCCHI DI PATATE CON SALSA DI POMODORO PICCADILLY PEPERONCINO, RICOTTA SALATA E STRACCIATELLA HAUSGEMACHTE KARTOFFEL GNOCCHI AN PICADILLY TOMATENSAUCE, PEPERONCINO RICOTTA SALATA UND STRACCIATELLA	30.-

CARNE

SCALOPPINE ALLA PANNA AL TEGAMINO CON PAPPARDELLE 43.-
KALBSSCHNITZEL AN RAHMSAUCE MIT HAUSGEMACHTEN PAPPARDELLE

CORDON BLEU DI VITELLO RIPIENO DI PROSCIUTTO 48.-
SAN DANIELE E TALEGGIO
KALBS CORDON BLEU GEFÜLLT MIT ROHSCHINKEN SAN DANIELE UND TALEGGIO

FILETTO DI VITELLO CON FUNGHI SPUGNOLE 61.-
ROSA GEBRATENES KALBSFILET AUF MORCHELRAHMSAUCE

FILETTO DI MANZO U.S. (180 G) AL TEGAMINO 59.-
U.S. RINDSFILET (180G) IM PFÄNNLI MIT KRÄUTERN UND KNOBLAUCH

TÄGLICH FRISCHER FISCH AUF EMPFEHLUNG

CONTORNI

EINE BEILAGE INKLUSIVE JEDE WEITERE 7.-

PATATE FRITTE

FRITTIERTE HANDGESCHNITTENE KARTOFFELN

TAGLIOLINI /PAPPARDELLE

NUDELN

RISOTTO AL PARMIGIANO

PARMESANRISOTTO

VERDURE MISTE

MISCHGEMÜSE

VERDURE ALLA GRIGLIA

GRILLIERTES GEMÜSE

SPINACI

BLATTSPINAT

DOLCI

TIRAMISÙ				15.50
PANNA COTTA CON FRAGOLE				14.50
PANNA COTTA MIT ERDBEEREN				
TORTINO TIEPIDO AL CIOCCOLATO				
CON DOPPIA PANNA O GELATO FATTO IN CASA				15.50
LAUWARMER SCHOGGIKUCHEN MIT DOPPERRAHM (DAUER 15 MIN.)				
SEMIFREDDO AL TIRAMISÙ				16.50
DREI FARBIGES HALBGEFRORENES TIRAMISÙ				
FORMAGGI MISTI				21.50
KÄSEAUSWAHL VOM BRETT				

VINO DOLCE

DESSERTWEIN

SAUTERNES	1998	1 DL		17.50
CHÂTEAU LAFAURIE-PEYRAGUEY				

FÜR FRAGEN ZU ALLERGENEN IN UNSEREN SPEISEN DÜRFEN SIE SICH GERNE AN UNSER PERSONAL WENDEN.

FLEISCHHERKUNFT:

RINDFLEISCH: U.S. UND SCHWEIZ

KALBFLEISCH: SCHWEIZ

ALLE PREISE IN CHF INKL. 7.7% MWST.