

RISTORANTE
D'AURORA
ONKEL TOM'S HÜTTE

ANTIPASTI

POLPO ARROSTITO SU CREMA DI PATATE E SEDANO CROCCANTE GEBRATENER TINTENFISCH AUF KARTOFFELCREME UND KNACKIGER STANGENSELLERIE	24.50
CARPACCIO DI MANZO CON PORCINI TRIFOLATI RINDS CARPACCIO MIT SAUTIERTEN STEINPILZEN	26.50
INSALATA DI POMODORI PICCADILLY E AVOCADO TOMATENSALAT MIT AVOCADO UND FRÜHLINGSZWIEBELN	16.50
BURRATA SU POMODORI "PICCADILLY" E CREMA DI BASILICO BURRATA AUF PICCADILLY TOMATEN UND BASILIKUM CREME	18.50
CUORE DI LATTUGA CON PANCETTA KOPFSALATHERZ MIT PANCETTA	14.50

MINESTRE

ZUPPA DI ARRAGOSTA HUMMER BISQUE	17.50
ZUPPA DI VERDURA CON CANNELLINI GEMÜSESUPPE MIT CANNELLINI BOHNEN	14.50

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	36.-
PACCHERI AL RAGOUT BIANCO PACCHERI MIT GEHACKTEM KALBSFLEISCH, GEMÜSE UND PARMESAN	30.-
SPAGHETTONE CON VONGOLE VERACE (TEMPO DI COTTURA 20 MIN.) SPAGHETTONE MIT VONGOLE VERACE (KOCHZEIT 20 MIN.)	33.-
GNOCCHI DI RICOTTA CON CREMA DI BASILICO, AVOCADO E POMODORI DATTERINO HAUSGEMACHTE RICOTTA GNOCCHI AN BASILIKUMCREME, AVOCADO UND DATTERINO TOMATEN	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 PORCINI 61.-
KALBSFILET AUF STEINPILZBEET

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

TÄGLICH FRISCHE FISCHE 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 FRUTTA DI BOSCO			14.50
PANNA COTTA MIT WALDBEEREN			
MOUSSE DI CASTAGNE E CIOCCOLATO CON CIALDE DI MANDORLE			15.50
MARRONI SCHOCKOLADENMOUSSE MIT MANDELWAFFELN			
SEMIFREDDO AL TORRONE			15.50
HALBGEFRORENES AUS WEISSEM HASELNUSS NOUGAT			
FORMAGGI MISTI			21.50
KÄSEAUSWAHL VOM BRETT			

VINO DOLCE

DESSERTWEIN

SAUTERNES	1998	1 DL	17.50
CHÂTEAU LAFAURIE-PEYRAGUEY			

FLEISCHHERKUNFT:

RINDFLEISCH: U.S. UND SCHWEIZ
KALBFLEISCH: SCHWEIZ

ALLE PREISE IN CHF INKL. 8% MWST.