

RISTORANTE
D'AURORA
ONKEL TOM'S HÜTTE

ANTIPASTI

CODE DI SCAMPI E GAMBERONI ALLA PIASTRA SCAMPI UND RIESENCREVETTEN VOM GRILL <i>GRILLED SCAMPI AND KING PRAWNS</i>	36.50
GAMBERI IN TEGAMINO CON AGLIO, OLIO E PEPERONCINO CREVETTEN IM PFÄNNLI MIT OLILVENÖL, KNOBLAUCH UND PEPERONCINO <i>PRAWNS IN A PAN WITH GALRIC, OLIVE OIL AND CHILI</i>	27.50
BURRATA CON FICHI, POMODORI CONFIT BURRATA MIT FRISCHER FEIGE UND CONFIERTE DATTEL TOMATEN <i>BURRATA WITH CONFIT TOMATO AND FRESH FIG</i>	20.50
POLIPO CON PATATE, OLIVE E POMODORI TINTENFISCH MIT KARTOFFELN, OLIVEN UND KANDIERTEN TOMATEN <i>CUTTLEFISH WITH POTATO, OLIVES AND TOMATO</i>	27.50
CARPACCIO DI RAPA ROSSA AFFUMICATA, CAPRINO, NOCI E MIELE RANDEN CARPACCIO AUS DEM HOLZOFEN MIT ZIEGENKÄSE, BAUMNÜSSE UND HONIG <i>BEETROOTS CARPACCIO WITH GOAT CHEESE, WALNUTS AND HONEY</i>	19.50
INSALATA D'AUTUNNO CON SEMI VARIE HERBSTSALATE MIT VERSCHIEDENEN KERNEN <i>AUTUM SALAD WITH SEEDS</i>	16.50
CREMA DI PARMIGIANO TARTUFATA GETRÜFFELTE PARMESANCREMESUPPE <i>PARMESAN CHEESE SOUP WITH BLACK TRUFFLE</i>	18.50

LE PASTE

RISOTTO ALLA PARMIGIANA RISOTTO MIT AUBERGINEN UND PARMESAN <i>RISOTTO WITH EGGPLANT AND PARMESAN CHEESE</i>	32.-
GNOCCHI DI PATATE CON SUGO AI TRE POMODORI E BASILICO KARTOFFELGNOCCHI AN DREIERLEI TOMATENSAUCE MIT BASILIKUM <i>POTATO GNOCCHI WITH THREE TOMATO SAUCE AND BASIL</i>	31.-
PACCHERI AL RAGÙ BIANCO PACCHERI AN EINEM WEISSEN KALBSFLEISCH RAGOUT (CH) <i>PACCHERI WITH WHITE VEAL RAGOUT</i>	33.-
RAVIOLI AL BRASATO CON BURRO E SALVIA E LA SUA SALSA HAUSGEMACHTE BRASATO RAVIOLI AN SALBEIBUTTER MIT SEINEM JUS <i>HOMEMADE BRAISED RAVIOLI WITH BUTTER AND SAGE AND ITS SAUCE</i>	38.-

PASTA GERICHTE AUCH ALS VORSPEISE ERHÄLTlich
PASTA DISHES ALSO AVAILABLE AS APPETIZER'S

PIATTI PRINCIPALI

SCALOPPINE ALLA PANNA IN TEGAMINO CON PAPPARDELLE KALBSSCHNITZEL AN RAHMSAUCE IM PFÄNNLI DAZU HAUSGEMACHTE PAPPARDELLE <i>VEAL SCALLOPS STEAMED IN CREAM SAUCE AND SERVED IN A PAN WITH PAPPARDELLE</i>	48.50
FILETTO DI MANZO CON BURRO AL MIDOLLO E TERRINA DI PATATE IRISCHES RINDSFILET MIT MARKBEINBUTTER UND KARTOFFELTERRINE <i>FILLET MIGNON IN MARROW BUTTER AND POTATO TERRINE</i>	64.50
SELLA D'AGNELLO CON CROSTA DI ERBE VERDURE MEDITERRANEE E LENTICCHIE CON PEPERONI ROSA GEBRATENES LAMM ENTRECÔTE MIT KRÄUTERKRUSTE DAZU AUF MEDITERRANES GEMÜSE UND BELUGA LINSEN MIT GRILLIERTEN PEPERONI <i>PINK ROASTED LAMB ENTRECOTE WITH HERB CRUST SERVED WITH MEDITERRANEAN VEGETABLES AND LENTILS WITH GRILLED PEPPERS</i>	48.50

DOLCI

TORTINO TIEPIDO AL CIOCCOLATO CON GELATO DI PANNA ACIDA LAUWARMER SCHOGGIKUCHEN MIT HAUSGEMACHTEM SAUERRAHMGLACE (DAUER 15 MIN.) WARM CHOCOLATE CAKE WITH SOUR CREAM ICE CREAM	16.50
TIRAMISÙ A MODO NOSTRO TIRAMISÙ NACH ART DES HAUSES HOME MADE TIRAMISU	17.50
CHEESECAKE CADUTO ALL CAMELLO SALATO E CRUMBLE KAPUTTER CHEESECAKE MIT GESALZENEM CAMEL UND CRUMBLE CHEESECAKE FALLEN WITH SALTED CAMEL AND CRUMBLE	16.50
SEMIFREDDO ALLA FRUTTA DELLA PASSIONE HALBGEFRORENES VON DER PASSIONSFRUCHT PASSION-FRUIT SEMIFREDDO	17.50
GELATI E SORBETTI FATTI IN CASA DIVERSI GUSTI HAUSGEMACHTE GLACE & SORBETS DIVERSE SORTEN HOMEMADE ICE CREAM AND SORBETS OF SEVERAL VARIATION	5.50
FORMAGGI MISTI KÄSEAUWAHL VOM BRETT ASSORTIMENT OF CHEESES	

VINO DOLCE

DESSERTWEIN

Suduiraut Sauternes. 1er Cru 09	1 dl	19.50
--	-------------	--------------

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

FLEISCHHERKUNFT:

DAS FLEISCH KANN MIT HORMONELLEN LEISTUNGSFÖRDERERN ODER ANTIBIOTIKA ERZEUGT WORDEN SEIN.

RINDFLEISCH:	IRLAND/USA
KALBFLEISCH:	SCHWEIZ
LAMM:	IRLAND

ALLE PREISE IN CHF INKL. 7.7% MWST.