

RISTORANTE
D'AURORA
ONKEL TOM'S HÜTTE

ANTIPASTI

BURRATINA CON VARIAZIONI DI POMODORINI E PIZZETTA BURRATA MIT VERSCHIEDENEN TOMATEN UND PIZZETTA <i>BURRATA WITH MIXED TOMATOES AND PIZZETTA</i>	21.50
TARTAR DI MANZO, TUORLO MARINATO E CONDIMENTI ALL ITALIANA RINDSTATAR MIT MARINIERTEM EIGELB UND ITALIENISCHER WÜRZE <i>BEEF TARTARE WITH MARINATED EGG YOLK AND ITALIAN CONDIMENTS</i>	27.50
CARCIOFI CON SPUMA DI PATATE, UOVO CONFIT E SALSA DI PREZZEMOLO ARTISCHOCKEN MIT KARTOFFEL ESPUMA UND CONFIRTES EI, PETERSILIENSAUCE <i>ARTICHOKES WITH POTATOE ESPUMA, CONFIT EGG AN PARSLEYSAUCE</i>	26.50
INSALATINA DI MARE TIEPIDA CON CROSTACEI E MOLLUSCHI LAUWARMER MEERESFRÜCHTESALAT AN SAFRANSAUCE <i>LUKEWARM SEAFOOD SALAD WITH SAFFRON SAUCE</i>	28.50
INSALATA D'INVERNO CON SEMI VARI WINTERSALATE MIT VERSCHIEDENEN KERNEN <i>WINTER SALAD WITH SEEDS</i>	16.50
ZUPPA DEL GIORNO TAGESSUPPE <i>SOUP OF THE DAY</i>	14.50

LE PASTE

PRIMI SECONDI

RAVIOLI DI VITELLO, ZUCCA E LENTICCHIA HAUSGEMACHTE RAVIOLI GEFÜLLT MIT KALBSFLEISCH, KÜRBIS UND LINSEN <i>HOMEMADE RAVIOLI FILLED WITH VEAL, PUMPKIN AND LENTILS</i>	28.-	36.-
PACCHERI ALLE CIME DI RAPA, STRACCIATELLA POMODORO CONFIT PACCHERI MIT CIME DI RAPA UND STRACCIATELLA, TOMATEN CONFIT <i>PACCHERI WITH CIME DI RAPA AND STRACCIATELLA CHEESE, TOMATOES CONFIT</i>	24.-	32.-
GNOCCHI DI GRANO SARACENO RIPIENO CON FONTINA PROSCIUTTO CRUDO BUCHWEIZEN GNOCCHI GEFÜLLT MIT FONTINA, ROHSCHINKEN <i>BUCKWHEAT DUMPLINGS WITH FONTINA CHEESE AND ITALIEN HAM</i>	24.-	32.-
SPAGHETTO CHITARRA AI FRUTTI DI MARE SPAGHETTI CHITARRA MIT MEERESFRÜCHTEN <i>SPAGHETTI WITH SEAFOOD</i>		42.-

PIATTI PRINCIPALI

FILETTO DI MANZO SALSA BORDOLESE E VARIAZIONE DI CIPOLLE IRISCHES RINDSFILET MIT BORDELAISE SAUCE UND ZWIEBEL VARIATION <i>FILLET MIGNON WITH BORDELAISE SAUCE AND VARIOUS OF ONIONS</i>	62.50
MIT FOIE GRAS	11.50
SUPREMA DI FARAONA CON LA SUA SALSA, PASTINACA E CAVOLETTI MAISPOULARDENBRUST AN SEINEM JUS DAZU PASTINACKE UND ROSENKOHLBLÄTTER <i>GUINEA FOWL WITH HER JUS, PARSNIP AND BRUSSELS SPROUTS</i>	48.50
SOGLIOLA ALLA MUGNAIA CON SPINACI SEEZUNGENFILETS NACH MÜLLERINNEN ART DAZU BABYSPINAT <i>FILLETS OF SOLE MEUNIÈRE WITH BABY SPINACH</i>	58.50
MERLUZZO DI STAGIONE CON CAROTE E BARBABIETOLA KABELJAU MIT KAROTTEN UND RANDEN <i>CODFISH WIT CARROTS AND BEET</i>	49.50
SCALOPPINE ALLA PANNA "ONKEL TOMS HÜTTE" 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

DOLCI

TIRAMISÙ A MODO NOSTRO TIRAMISÙ NACH ART DES HAUSES <i>HOME MADE TIRAMISU</i>	17.50
STRUDEL DI MELE CON SALSA ALLA VANIGLIA E GELATO PANNA ACIDA APFELSTRUDEL MIT VANILLESAUCE UND SAUERRAHMGLACE <i>APPLE STRUDEL WITH VANILLA SAUCE AND SOUR CREAM ICE CREAM</i>	17.50
CROSTATINA ALLA FRUTTA E SORBETTO AI LAMPONI FRÜCHTE TARTE MIT HIMBEERSORBET <i>FRUITS TARTE WITH RASPBERRIES SORBET</i>	16.50
BABA AL LIMONE CON IL SUO SORBETTO ZITRONEN BABA MIT SEINEM SORBET <i>LEMON BABA WITH HER ICE CREAM</i>	18.50
FORMAGGI MISTI KÄSEAUSWAHL VOM BRETT <i>ASSORTIMENT OF CHEESES</i>	

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/FRANKREICH
GEFLÜGEL:	SCHWEIZ/FRANKREICH

ALLE PREISE IN CHF INKL. 8.1% MWST.