

RISTORANTE  
**D'AURORA**  
ONKEL TOM'S HÜTTE

## ANTIPASTI

<b>GAMBERI IN TEGAMINO CON AGLIO, OLIO E PEPERONCINO</b> CREVETTEN IM PFÄNNLI MIT OLIVENÖL, KNOBLAUCH UND PEPERONCINO	27.50
<b>BURRATA CON CIME DI RAPE E CREMA DI PEPERONI</b> BURRATA MIT CIME DI RAPE UND PEPERONICREME	19.50
<b>LA NOSTRA PARMIGIANA</b> UNSERE AUBERGINEN PARMIGIANA	19.50
<b>CREMA DI PARMIGIANO TARTUFATA</b> GETRÜFFELTE PARMESANCREMESUPPE	18.50
<b>FILETTO DI SALMONE AFFUMICATO CON RAFANO E RAVANELLI</b> GERÄUCHERTES LACHSRÜCKENFILET MIT MEERRETTICH UND RADIESCHEN	26.50
<b>INSALATA AUTUNNALE CON SEMI VARIE</b> HERBSTSALAT MIT VERSCHIEDENEN KERNEN	16.50
<b>VALERIANELLA CON UOVO E SPECK</b> NÜSSLISALAT MIT POCHIERTEM EI UND SPECK	19.50

## LE PASTE

RISOTTO ALLO ZAFFERANO E STRACCIATELLA SAFRAN RISOTTO MIT STRACCIATELLA	33.-
GNOCCHI DI PATATE CON RADICCHIO ROSSO, GORGONZOLA E NOCI HAUSGEMACHTE KARTOFFELGNOCCHI MIT RADICCHIO ROSSO, GORGONZOLA UND BAUMNÜSSE	31.-
PACCHERI AL RAGÙ BIANCO PACCHERI AN EINEM WEISSEN KALBSFLEISCH RAGOUT (CH)	33.-
RAVIOLI AL BRASATO CON BURRO E SALVIA E LA SUA SALSA HAUSGEMACHTE BRASATO RAVIOLI AN SALBEIBUTTER MIT SEINEM JUS	38.-

PASTA GERICHTE AUCH ALS VORSPEISE ERHÄLTlich

## PIATTI PRINCIPALI

SCALOPPINE ALLA PANNA IN TEGAMINO CON PAPPARDELLE KALBSSCHNITZEL AN RAHMSAUCE IM PFÄNNLI DAZU HAUSGEMACHTE PAPPARDELLE	48.50
FILETTO DI MANZO "ROSSINI" IRISCHES RINDSFILET MIT GEBRATENER ENTENLEBER UND TRÜFFELJUS BEILAGE NACH WAHL	69.50
OSSOBUCO CON RISOTTO ALLO ZAFFERANO KALBSHAXEN NACH ART DES HAUSES DAZU SAFRANRISOTTO	52.50
SOGLIOLA ALLA MUGNAIA GANZE SEEZUNGE MÜLLNERINEN ART	69.50

## DOLCI

TORTINO TIEPIDO AL CIOCCOLATO CON GELATO DI PANNA ACIDA LAUWARMER SCHOGGIKUCHEN MIT HAUSGEMACHTEM SAUERRAHMGLACE (DAUER 15 MIN.)	16.50
TIRAMISÙ A MODO NOSTRO TIRAMISÙ NACH ART DES HAUSES	17.50
CHEESCAKE CADUTO CON CAMELLO SALATO E CRUMBLE KAPUTTER CHEESCAKE MIT GESALZENEM CAMEL UND CRUMBLE	16.50
SEMIFREDDO DI PANETTONE CON COULIS DI KUMQUATS HALBGEFRORENES MIT PANETTONE AUF KUMQUATS COULIS	17.50
GELATI E SORBETTI FATTI IN CASA DIVERSI GUSTI HAUSGEMACHTE GLACE & SORBETS DIVERSE SORTEN	5.50
FORMAGGI MISTI KÄSEAUSWAHL VOM BRETT	18.50

## VINO DOLCE

DESSERTWEIN

SAUTERNES CHÂTEAU LAFAURIE-PEYRAGUEY	2006	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
POULET:	SCHWEIZ

ALLE PREISE IN CHF INKL. 7.7% MWST.