

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 POMODORI PICADILLY E OLIO VERDE BURRATA MIT PICADILLY TOMATEN UND GRÜNEM OLIVENÖL <i>BURRATA WITH TOMATO AND GREEN OLIVE OIL</i>	20.50
VITELLO TONNATO VITELLO TONNATO <i>VEAL SERVED COLD IN A TUNA MAYONNAISE</i>	24.50
INSALATA DI MARE CON VERDURINE E VINAIGRETTE MEERESFRÜCHTESALAT AN EINER GEMÜSE VINAIGRETTE <i>SEAFOOD SALAD WITH VEGETABLES VINAIGRETTE</i>	25.50
CARPACCIO DI MANZO CON PARMIGIANO E TARTUFO ESTIVO RINDS CARPACCIO MIT GEHOBELTEM PARMESAN UND SCHWARZEM TRÜFFEL <i>MEAT CARPACCIO WITH PARMESAN CHEESSE AND BLACK TRUFFLES</i>	28.50
RATATOUILLE CON SALSA DI POMODORO E PANE CARASAU RATATOUILLE MIT TOMATEN SAUCE UND PANE CARASAU <i>RATATOUILLE WITH TOMATO SAUCE AND CARASAU BREAD</i>	19.50
LATTUGHINO CON VINAIGRETTE KOPFSALAT AN TOMATEN VINAIGRETTE <i>LETTUCE WITH TOMATO VINAIGRETTE</i>	15.50

LE PASTE

RISOTTO CACIO E PEPE CON GAMBERONI RISOTTO MIT PECORINO KÄSE UND PFEFFER MIT GEBRATENEN CREVETTEN <i>RISOTTO WITH GOAT CHEESE AND PEPPER WITH PRAWNS</i>	36.-
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 16.50
LAUWARMER SCHOGGIKUCHEN MIT HAUSGEMACHTEM SAUERRAHMGLACE (DAUER 15 MIN.)
WARM CHOCOLATE CAKE WITH SOUR CREAM ICE CREAM

TIRAMISÙ A MODO NOSTRO 17.50
TIRAMISÙ NACH ART DES HAUSES
HOME MADE TIRAMISU

CHEESECAKE CADUTO ALLE FRAGOLE E CRUMBLE 16.50
KAPUTTER CHEESECAKE MIT ERDBEEREN COULIS UND CRUMBLE
CHEESECAKE FALLEN WITH STRAWBERRY AND CRUMBLE

SEMIFREDDO ALLA FRUTTA DELLA PASSIONE 17.50
HALBGEFRORENES VON DER PASSIONSFRUCHT
PASSION-FRUIT SEMIFREDDO

GELATI E SORBETTI FATTI IN CASA DIVERSI GUSTI 5.50
HAUSGEMACHTE GLACE & SORBETS DIVERSE SORTEN
HOMEMADE ICE CREAM AND SORBETS OF SEVERAL VARIATION

FORMAGGI MISTI
KÄSEAUSWAHL 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.