

RISTORANTE
D'AURORA
ONKEL TOM'S HÜTTE

ANTIPASTI

INSALATA DI MARE CON VERDURINA MEERESFRÜCHTESALAT MIT GEMÜSE	24.-
BURRATA CON PEPERONI E BASILICO BURRATA AUF PEPERONICREME UND BASILIKUM	19.-
LA NOSTRA PARMIGIANA UNSERE AUBERGINEN PARMIGIANA	18.-
CREMA DI PISELLI AL LIMONE ERBSENCREMESUPPE MIT ZITRONE	17.-
TARTARE DI MANZO AL COLTELLO "CLASSICA" CON FOCACCIA KLASSISCHES RINDSTATAR VOM RINDSFILET (IR) DAZU HAUSGEMACHTE FOCACCIA	28.-
LATTUGINO CON VINAIGRETTE BABY LATTICH AN TOMATEN VINAIGRETTE	15.-

LE PASTE

RISOTTO CON DATTERINO GIALLO E SALSICCIA RISOTTO MIT GELBEN DATTERINO TOMATEN UND SALSICCIA	32.-
GNOCCHI DI PATATE ALLA NERANO HAUSGEMACHTE KARTOFFELGNOCCHI MIT ZUCCHINI UND PROVOLONE	30.-
SPAGHETTI ALLA CHITARRA AL RAGÙ BIANCO SPAGHETTI ALLA CHITARRA AN EINEM WEISSEN KALBSFLEISCHRAGOUT (CH)	32.-
CAPPELLETTI AL BRASATO SCHMORBRATEN (CH) CAPPELLETTI MIT SALBEIBUTTER UND JUS	34.-

PASTA GERICHTE AUCH ALS VORSPEISE ERHÄLTICH

PIATTI PRINCIPALI

SCALOPPINE ALLA PANNA IN TEGAMINO CON PAPPARDELLE KALBSSCHNITZEL AN RAHMSAUCE IM PFÄNNLI DAZU HAUSGEMACHTE PAPPARDELLE	45.-
FILETTO DI MANZO (180 GR) CON RIDUZIONE DI VINO ROSSO E VERDURE GRIGLIATE IRISCHES RINDSFILET (180GR) AUF ROTWEINJUS DAZU GRILLIERTES GEMÜSE	65.-
CARRÈ D'AGNELLO AL FORNO CON Crosta di ERBE PIMIENTOS DE PADRON E PATATE AL ROSMARINO LAMM CARRÉ AUS DEM OFEN MIT KRÄUTERKRUSTE DAZU PIMIENTOS DE PADRON UND ROSMARIN KARTOFFELN	47.-
FILETTO DI OMBRINA ALLA MEDITERRANEA CON SPINACI GEBRATENER SCHATTENFISCHFILET MIT OLIVEN, KAPERN UND TOMATEN DAZU WURZELSPINAT	59.-

DOLCI

MOUSSE AL CIOCCOLATO CON CRUMBLE E COULIS DI FRAGOLE SCHOKOLADENMOUSSE MIT CRUMBLE UND ERDBEER COULIS	15.50
TIRAMISÙ A MODO NOSTRO TIRAMISÙ NACH ART DES HAUSES	16.50
BROWNI CON GELATO ALLA VANILLIA E CILIEGIE BROWNI MIT VANILLE GLACE UND MARINIERTEN KIRSCHEN	16.50
SEMIFREDDO AL FRUTTO DI PASSIONE PASSIONSFRUCHT SEMIFREDDO CREME	15.50
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	2005	1 DL	17.50
CHÂTEAU LAFAURIE-PEYRAGUEY			

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

ALLE PREISE IN CHF INKL. 7.7% MWST.