

RISTORANTE
D'AURORA
ONKEL TOM'S HÜTTE

ANTIPASTI

GAMBERI IN TEGAMINO CON AGLIO, OLIO E PEPERONCINO CREVETTEN IM PFÄNNLI MIT OLIVENÖL, KONBLAUCH UND PEPERONCINO	25.-
BURRATA CON CIME DI RAPE E CREMA DI PEPERONI BURRATA MIT CIME DI RAPE UND PEPERONICREME	19.-
LA NOSTRA PARMIGIANA UNSERE AUBERGINEN PARMIGIANA	18.-
CREMA DI PARMIGIANO TARTUFATA GETRÜFFELTE PARMESANCREMESUPPE	18.-
FILETTO DI SALMONE AFFUMICATO CON RAFANO E RAVANELLI GERÄUCHERTES LACHSRÜCKENFILET MIT MEERRETTICH UND RADISCHEN	24.-
INSALATA AUTUNNALE CON SEMI VARIE HERBSTSALAT MIT VERSCHIEDENEN KERNEN	16.-
VALERIANELLA CON UOVO E SPECK NÜSSLISALAT MIT POCHIERTEM EI UND SPECK	19.-

LE PASTE

RISOTTO ALLO ZAFFERANO E STRACCIATELLA SAFRAN RISOTTO MIT STRACCIATELLA	32.-
GNOCCHI DI PATATE CON RADICCHIO ROSSO, G ORGONZOLA E NOCI HAUSGEMACHTE KARTOFFELGNOCCHI MIT RADICCHIO ROSSO, GORGONZOLA UND BAUMNÜSSE	30.-
PACCHERI AL RAGÙ BIANCO PACCHERI AN EINEM WEISSEN KALBSFLEISCH RAGOUT (CH)	32.-
RAVIOLI AL BRASATO CON BURRO E SALVIA E LA SUA SALSA HAUSGEMACHTE BRASATO RAVIOLI AN SALBEIBUTTER MIT SEINEM JUS	34.-

PASTA GERICHTE AUCH ALS VORSPEISE ERHÄLTlich

PIATTI PRINCIPALI

SCALOPPINE ALLA PANNA IN TEGAMINO CON PAPPARDELLE KALBSSCHNITZEL AN RAHMSAUCE IM PFÄNNLI DAZU HAUSGEMACHTE PAPPARDELLE	45.-
FILETTO DI MANZO ^(180 GR) "ROSSINI" IRISCHES RINDSFILET ^(180GR) MIT GEBRATENER ENTENLEBER UND TRÜFFELJUS	69.-
OSSOBUCO CON RISOTTO ALLO ZAFFERANO KALBSHAXEN NACH ART DES HAUSES DAZU SAFRANRISOTTO	52.-
FILETTO DI BRANZINO CON CARCIOFI, MENTA E POMODORINI GEBRATENER WOLFSBARSCHFILET MIT ARTISCHOCKEN, TOMATEN UND MINZE	59.-

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.