

RISTORANTE
D'AURORA
ONKEL TOM'S HÜTTE

MENÜ SURPRISE

LASSEN SIE SICH VON FRANCESCO ÜBERRASCHEN, SIE WERDEN ES NICHT BEREUEN! DAS ÜBERRASCHUNGSMENÜ KANN NUR TISCHWEISE BESTELLT WERDEN

4 GÄNGE	95
5 GÄNGE	110
6 GÄNGE	125

LIEBER GAST FÜR FRAGEN ZU ALLERGENEN IN UNSEREN SPEISEN DÜRFEN SIE SICH GERNE AN UNSER PERSONAL WENDEN.

ANTIPASTI

TARTAR DI MANZO ALL ITALIANA RINDS TATAR ITALIENISCHE ART BEEF TATAR ITALIAN STYLE	28.50
RAPA ROSSA AL FORNO A LEGNA CON CREME FRÂICHE E TARTUFO NERO RANDEN AUS DEM HOLZOFEN MIT CREME FRÂICHE UND SCHWARZEM TRÜFFEL BEETROOT WITH CREME FRÂICHE AND BLACK TRUFFLE	26.50
FLAN DI ZUCCA PORCINI E GUANCIALE KÜRBIS FLAN MIT STEINPILZEN UND GUANCIALE PUMPKIN FLAN WIT CEPS AND GUANCIALE	25.50
INSALATA D'AUTUNNO HERBST SALAT AUTUMN SALAD	17.50
ZUPPA DEL GIORNO TAGESSUPPE SOUP OF THE DAY	18.50

LE PASTE

AGNOLOTTI DI VITELLO IN SALSA AL VINO ROSSO E PARMIGIANO HAUSGEMACHTE AGNOLOTTI MIT KALBSFLEISCH AN ROTWEINJUS UND PARMESAN <i>HOMEMADE AGNOLOTTI FILLED WITH VEAL, RED WINE JUS AND PARMESAN CHEESE</i>	34.-
SPAGHETTO CHITARRA CON BOTTARGA, ERBA CIPOLLINA E LIMONE SPAGHETTI CHITARRA MIT BOTTARGA, SCHNITTLAUCH UND ZITRONE <i>SPAGHETTO CHITARRA WITH BOTTARGA, CHIVES AND LEMON</i>	36.-
PACCHERI "AGLIO OLIO" PEPERONE, CIME DI RAPA E GAMBERO ROSSO PACCHERI, AGLIO OLIO, PEPERONI, STÄNGELKOHL UND GAMBERO ROSSO <i>PACCHERI GARLIC OLIVE OIL, CIME DI RAPA, PEPPERS AND RED PRAWNS</i>	36.-
PASTA GERICHTE AUCH ALS VORSPEISE ERHÄLTlich <i>PASTA DISHES ALSO AVAILABLE AS APPETIZER</i>	

PIATTI PRINCIPALI

FILETTO DI MANZO CON PORCINI, PASTINACA E JUS SIMMENTALER RINDSFILET MIT STEINPILZEN, PASTINAKE UND JUS <i>FILLET OF BEEF WITH CEPS, PARSNIP AND JUS</i>	62.50
GUANCIA DI VITELLO CBT 24H, POLENTA MORBIDA E VERDURE DI STAGIONE NIEDERGEGARTE KALBSKOPFBÄGGELI MIT WEICHER POLENTA UND SAISONALES GEMÜSE <i>VEAL CHEEK WITH POLENTA AND VEGETABLES</i>	58.50
ROMBO ALLA MEDITERRANEA STEINBUTTFILET MEDITERRANE ART TURBOT MEDITERRANEAN STYLE	64.50
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 TIRAMISÙ</i>	17.50
TARTE TATIN DI PERA CON GELATO AL CARMELLO SALATO BIRNEN TARTE TATIN MIT GESALZENEM CARMEL GLACE <i>PEAR TARTE TATIN WITH SALTED CARMEL ICE CREAM</i>	16.50
TORTINA DI CASTAGNE CON SORBETTO ALL OLIVELLO SPINOSO MARRONI KUCHEN MIT SANDDORN SORBET <i>CHESTNUTS CAKE WITH SEA BUCKTHORN SORBET</i>	16.50
GELATI FATTI IN CASA / HOME MADE ICE CREAM	7.00

FORMAGGI MISTI

KÄSEAUSWAHL VOM BRETT
ASSORTIMENT OF CHEESES

FLEISCHHERKUNFT:

DAS FLEISCH KANN MIT HORMONELLEN LEISTUNGSFÖRDERERN ODER ANTIBIOTIKA ERZEUGT WORDEN SEIN.

RINDFLEISCH: SCHWEIZ
KALBFLEISCH: SCHWEIZ

ALLE PREISE IN CHF INKL. 8.1% MWST.