

RISTORANTE
D'AURORA
ONKEL TOM'S HÜTTE

ANTIPASTI

TARTAR DI MANZO ALL ITALIANA RINDS TATAR ITALIENISCHE ART BEEF TATAR ITALIAN STYLE	28.50
RAPA ROSSA AL FORNO A LEGNA CON CAPRINO RANDEN AUS DEM HOLZOFEN MIT ZIEGENKÄSE BEETROOT WITH GOAT-CHEESE	24.50
CARCIOFI CON POMODORINI ARTISCHOCKEN MIT DATTERINI TOMATEN ARTICHOKES WITH TOMATOES	26.50
VALERIANA CON UOVO E SPECK NÜSSLISALAT MIT EI UND SPECK LAMB'S LETTUCE WITH EGG AND BACON	19.50
INSALATA D'AUTUNNO HERBST SALAT AUTUMN SALAD	18.50
ZUPPA DEL GIORNO TAGESSUPPE SOUP OF THE DAY	18.50

LE PASTE

AGNOLOTTI DI VITELLO IN SALSAL 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 ALLE VONGOLE VERACI SPAGHETTI CHITARRA MIT VONGOLE VERACI <i>SPAGHETTO CHITARRA WITH CLAMS</i>	38.-
PACCHERI AL RAGÙ BIANCO PACCHERI AN EINEM WEISSEN KALBSFLEISCH RAGOUT <i>PACCHERI WITH WHITE VEAL RAGOUT</i>	33.-
TAGLIOLINI AI PORCINI TAGLIOLINI MIT STEINPILZEN <i>TAGLIOLINI WITH CEPES</i>	38.-
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 CEPES, 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 <i>TURBOT MEDITERRANEAN STYLE</i>	64.50
SCALOPPINE ALLA PANNA "ONKEL TOMS HÜTTE" KALBSCHNITZEL 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
MILLEFOGLIE AI LAMPONI MILLE FEUILLE MIT HIMBEEREN <i>MILLEFEUILLE WITH RASBERRY</i>	16.50
TORTINA DI CASTAGNE CON GELATO AL FIOR DI LATTE E AMARENE MARRONI KUCHEN MIT FOIR DI LATTE GLACE UND AMARENA KIRSCHEN <i>CHESTNUTS CAKE WITH FIOR DI LATTE ICECREAM AND AMARENA CHERRYS</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.