

RISTORANTE
D'AURORA
ONKEL TOM'S HÜTTE

ANTIPASTI

TRIS DI SALMONE DREIERLEI VOM SCHOTTISCHEN LACHS	21.-
TENTACOLO DI POLPO AL FORNO SÙ PUREA DI PATATE ALLO ZAFFERANO TINTENFISCH TENTAKEL AUS DEM OFEN AUF KARTOFFELCREME MIT SAFRAN	24.-
CARPACCIO DI MANZO CON FINFERLI E “BELPERKNOLLE” RINDS CARPACCIO MIT EIERSCHWÄMMLI UND BELPERKNOLLE	26.-
BURRATA CON POMODORI CONFIT, SAN DANIELE E GRANITA DI PESTO AL BASILICO BURRATA MIT CONFIERTEN TOMATEN, SAN DANIELE UND BASILIKUMPESTO SORBET	18.-
CREMA DI PISELLI CON PALLINE DI FETA FRITTE ERBSEN COULIS MIT FRITTIERTEN FETTABÄLLCHEN	16.-
ZUPPA DI CECI KICHERERBSENSUPPE	15.-

LE PASTE

TAGLIOLINI ALL’UOVO, ACQUA PAZZA E DADOLATA D’ASTICE TAGLIOLINI MIT FRISCHEM HUMMER	53.-
GNOCCHI DI PATATE CON POMODORINI, AVOCADO E PESTO DI BASILICO KARTOFFELGNOCCHI MIT TOMATEN, AVOCADO UND BASILIKUMPESTO	31.-
PACCHERI ALL RAGOUT BIANCO CON RICOTTA SALATA PACCHERI AN EINEM WEISSEN KALBSFLEISCHRAGOUT MIT RICOTTA SALATA	29.-

CARNE/PESCE

SCALOPPINE ALLA PANNA AL TEGAMINO CON PAPPARDELLE KALBSSCHNITZEL AN RAHMSAUCE MIT HAUSGEMACHTEN PAPPARDELLE	43.-
CARRÈ D'AGNELLO AL FORNO CON CROSTA DI ERBE E MILLEFOGLIE DI PATATE E FRIARIELLI LAMMCARRÉ AUS DEM OFEN MIT KRÄUTERKRUSTE DAZU MILLEFEUILLE VON DER KARTOFFEL UND PIMIENTOS DE PADRON	43.-
FILETTO DI MANZO US (180G) "ROSSINI" US RINDSFILET (180G) MIT GEBRATENER ENTENLEBER AN TRÜFFELJUS	68.-
COSTOLETTA DI VITELLO ALLA MILANESE, PATATINE FRITTE KALBSKOTELETTE MAILÄNDER ART, HANDGESCHNITTENE FEINE KARTOFFELN	64.-
FILETTO DI BRANZINO IN CROSTA DI PARMIGIANO E PANE CON TERRINA DI VERDURA WOLFSBARSCHFILET IN PARMESANBROTKRUSTE MIT GEMÜSE	53.-

DOLCI

IL CANNOLO SICILIANO SCOMPOSTO ZERLEGTER CANNOLO MIT RICOTTACREME	14.50
FROLLA AL BURRO SALATO CON ESPUMA AL CIOCCOLATO E SORBETTO AL MANGO GESALZENER BUTTERKECKS MIT SCHOKOLADEN ESPUMA UND MANGOSORBET	14.50
SEMIFREDDO AL GRANDMARNIER CON FILETTI DI ARANCE HALBGEFRORENES GRANDMARNIER MIT MARINIERTEN ORANGENFILETS	15.50
TIRAMISIÙ A MODO NOSTRO TIRAMISIÙ NACH ART DES HAUSES	15.50
GELATI FATTI IN CASA DIVERSI GUSTI HAUSGEMACHTE GLACE & SORBETS	5.50
FORMAGGI MISTI KÄSEAUSWAHL VOM BRETT	18.50

VINO DOLCE

DESSERTWEIN

SAUTERNES CHÂTEAU LAFAURIE-PEYRAGUEY	2005	1 DL	17.50
---	------	------	-------

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

FLEISCHHERKUNFT:

RINDFLEISCH: US UND SCHWEIZ
KALBFLEISCH: SCHWEIZ
LAMMFLEISCH: IRLAND

ALLE PREISE IN CHF INKL. 7.7% MWST.