

Menu della Casa Tolone

Antipastini della Casa Tolone

Antipasti Italiani, wie man sie in Italien gerne hat

* * *

Mezzelune al burro e salvia

*Hausgemachte Teigtäschchen mit Ricotta-Spinatfüllung
an Butter und Salbei*

* * *

Tagliata di manzo

*Irisches Black Angus Rindsfilet geschnitten
auf Rucola und Steinpilzen,
Ofenkartoffeln und Gemüse*

* * *

Semifreddo al Torrone

*Hausgemachtes Halbgefrorenes mit Nugat aus dem Piemont
und Schokoladensauce mit Früchten garniert*

Fr. 98.00

Menu Roma

Minestrone di verdura del giardino

Minestrone mit Gartengemüse

* * *

Saltimbocca alla Romana

*Zartes Kalbsschnitzel mit Rohschinken und Salbei,
Parmesanrisotto und Gemüse*

* * *

Tiramisù

Hausgemachtes Tiramisù

62.00

Menu Calabrese

Antipastini calabresi

Kalabresischer Vorspeiseteller

* * *

Tagliatelle ai funghi di bosco

Hausgemachte Nudel an Waldpilzsauce

* * *

Agnello di montagna alla Silana

Irishes Berg Lammcarré mit Kräutern und Peperoncino,
Bratkartoffeln und Gemüse

* * *

Macedonia di frutta fresca con gelato

Frischer Fruchtsalat mit Vanilleglace

95.00

Menu Vecchia Osteria

Prosciutto crudo di San Daniele

San Daniele Rohschinken auf unser
Berkel Aufschnittmaschine geschnitten

* * *

Crema di pomodoro al basilico

Tomatencremesuppe mit Basilikum

* * *

Piccatina di maiale alla Milanese

Schweins Piccata mit Safranrisotto und Gemüse

* * *

Crema Caramel

Hausgemachtes Caramelköpfl
mit Rahm und Mandeln

62.00

Menu Classico

Antipastini della Casa

Vorspeiseteller wie man ihn in Italien gerne hat

* * *

Controfiletto alla salsa di pepe verde

Entrecote geschnitten an grüner Pfeffersauce,
Pommes frites und Gemüse

* * *

Sorbetto Colonnal

Zitronensorbet mit Wodka

75.00

Menu Ricordi del Piemonte

Antipasti Langaroli

Vorspeiseteller aus dem Langhe Gebiet

* * *

Tajarin con ragù ai funghi porcini

Feine Nudeln an Steinpilzragout

* * *

Brasato al Vecchio Barolo

Rindsschmorbraten an Barolosauce,
Polenta und Saisongemüse

* * *

Variazione di formaggi

Verschiedene Käsesorten

* * *

Panna cotta con salsa di lamponi

Panna cotta mit Himbeersauce

98.00

Menu della Nonna

Mezzelune al burro e salvia

Hausgemachte Teigtäschchen mit Ricotta-Spinatfüllung
an Butter und Salbei

* * *

Arrosto di vitello della Nonna

Kalbsbraten nach Grossmutter-Art,
Kartoffelstock und Gemüse

* * *

Tiramisù

Hausgemachtes Tiramisù

72.00

Menu Tradizionale

Mozzarella di bufala e pomodoro "alla Caprese"

Büffelmozzarella und Tomaten

* * *

Bistecca di vitello alla Forestiera

Kalbssteak an Pilzsauce,
Parmesanrisotto und Gemüse

* * *

Crema Catalana

79.00

Menu Festivo

Cocktail di gamberetti „Portofino“
Krevettencocktail mit Toast und Butter

* * *

Rosette di vitello al limone
Zartes Kalbsschnitzel an Zitronensauce,
Weissweinsrisotto und Spinat

* * *

Arcobaleno di sorbetti con frutta
Drei verschiedene Sorbets mit Früchten garniert

72.00

Menu „i Gemelli“

Duetto di antipasti freddo e caldo
Rindscarpaccio an Zitronen-Olivenölmarinade
und gratinierte Artischockenherzen

* * *

Insieme di pasta
Hausgemachte Raviolini mit Fleischfüllung
und Tagliolini al pesto genovese

* * *

Filetto di manzo „i gemelli“
Irisches Black Angus Rindsfilet mit zwei Saucen serviert,
Pfeffer- und Gorgonzolasauce,
Risotto und Gemüse

* * *

Coppietta di dolci
Hausgemachtes Tiramisù
und Semifreddo al Torrone

105.00

Menu Speciale

Carciofi gratinati alla Calabrese

Artischockenherzen im Ofen gratiniert

* * *

Costoletta di vitello al rosmarino

Kalbsracks (350 g) am Stück mit Rosmarin
im Ofen gebraten und am Tisch geschnitten,
Röstikroketten und Gemüse

* * *

Semifreddo al Torrone

Halbgefrorenes mit Nugat und
Schokoladensauce mit Früchten garniert

89.00

Menu di Carne

Il classico vitello tonnato

Fein geschnittenes Kalbfleisch an Thunfischsauce

* * *

Bistecca Fiorentina

Muotethaler T-Bone-Steak (950 g Stück für 2 Personen),
Baked Potatoes und Gemüse

* * *

Gelato di vaniglia con lamponi

Vanilleglace mit heissen Himbeeren
mit Himbeergeist flambiert

98.00

Menu Pescatore

Carpaccio di polipo all'agretto di limone
Tintenfischcarpaccio an einer Zitronenvinegrette

* * *

Pesce dal lago "Golfo di Meggen"
*Frische Egli-, Rötheli- oder Felchenfilets (je nach Fang) an Weissweinsauce,
Salzkartoffeln und Gemüse*

* * *

Sorbetto di mango al Calvados
Mangosorbet mit Calvados

72.00

Kalbfleisch Schweiz

Rindfleisch Schweiz | Irland

Lammfleisch Schweiz | Irland

Schweinefleisch Schweiz

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne