

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

*Irishes 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. 115.00

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

69.00

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

Frisher Fruchtsalat mit Vanilleglace

98.00

Menu Vecchia Osteria

Prosciutto crudo di San Daniele

*San Daniele Rohschinken auf unser
Berkel Aufschnittmaschine geschnitten*

* * *

Crema di pomodoro al basilico

Tomatencrèmesuppe mit Basilikum

* * *

Piccatina di maiale alla Milanese

Schweins Piccata mit Safranrisotto und Gemüse

* * *

Crema Caramel

*Hausgemachtes Caramelköpfl
mit Rahm und Mandeln*

69.00

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 Colonnell

Zitronensorbet mit Wodka

89.00

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

Käsevariation

* * *

Panna cotta con salsa di lamponi

Panna cotta mit Himbeersauce

110.00

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

79.00

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

89.00

Menu Festivo

Cocktail di gamberetti „Portofino“

Krevettencocktail mit Toast und Butter

* * *

Rosette di vitello al limone

Zartes Kalbsschnitzel an Zitronensauce,
Weissweinrisotto und Spinat

* * *

Arcobaleno di sorbetti con frutta

Verschiedene Sorbets mit Früchten garniert

79.00

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“

Irishes Black Angus Rindsfilet mit zwei Saucen serviert,
Pfeffer- und Gorgonzolasauce,
Parmesanisotto und Gemüse

* * *

Coppietta di dolci

Hausgemachtes Tiramisù
und Semifreddo al Torrone

115.00

Menu Speciale

Carciofi gratinati alla Calabrese
Artischockenherzen im Ofen gratiniert

* * *

Costoletta di vitello al rosmarino
Kalbsracks (400 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

98.00

Menu di Carne

Il classico vitello tonnato
Fein geschnittenes Kalbfleisch an Thunfischsauce

* * *

Bistecca Fiorentina
Schweizer 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

105.00

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) von Sabine Hofer von Meggen aus dem Vierwaldstättersee an Weissweinsauce, Salzkartoffeln und Spinat

* * *

Semifreddo al Torrone

Halbgefrorenes mit Nugat und Schokoladensauce mit Früchten garniert

79.00

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