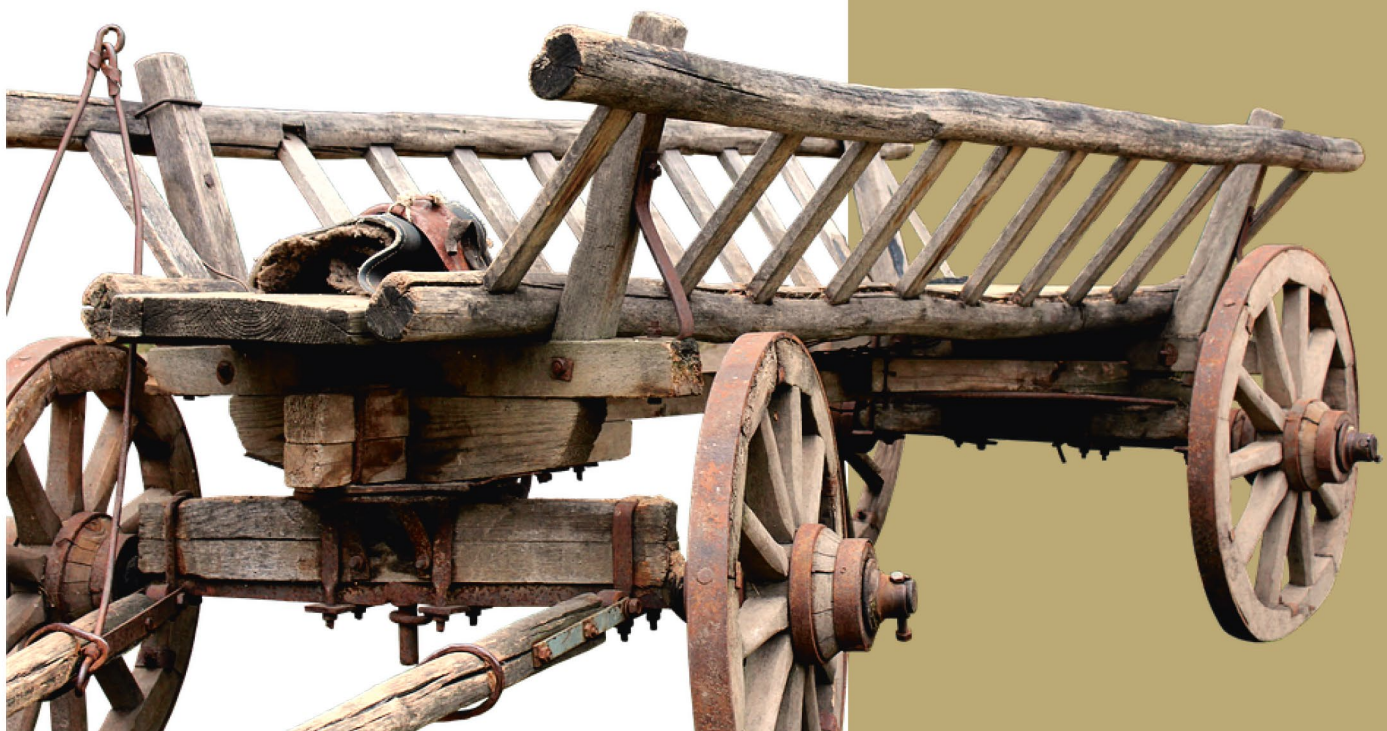


MENU INVERNO
WINTERKARTE

RESTAURANT

Stübli



grande
gross piccolo
klein

Antipasti

Affettato misto con Bresaola, Prosciutto San Daniele, Coppa Valtellinese, Salame Rustico und italienischem Käse / gross ca. 160 gr., klein ca. 120 gr.

30 26

Tagliere d'antipasti ca. 120 gr. con verdure alla griglia
Antipasti-Teller ca. 120 gr. mit Grillgemüse

23

Burrata ca. 125 gr. con fichi e pomodori al forno
Cremiger Burrata-Käse ca. 125 gr. mit gebackenen Feigen und Tomatenchips

19.5

Fichi con prosciutto di Parma ca. 120 gr. e crostino arrosto
Feigen mit Parmaschinken ca. 120 gr und geröstetem Crostino/Baguette

23

Insalate

Insalata stagionale con scelta della salsa
Saison-Blattsalat mit Dressing nach Wahl

11.5 8.5

Insalata valeriana con strisce di salmone affumicato, filetti d'arancia e noci
Nüsslisalat mit Rauchlachsstreifen, Orangenfilets und Walnüssen

18.5 15.5

Insalata di rucola con fiocchi di parmigiano e pomodori secchi
Ruccolasalat mit Parmesanflocken und Dörrotomaten

14.5 11.5

Insalata caprese con burrata e pesto
Tomaten-Salat mit Burrata-Mozzarella und Pesto

17.5 14.5

Dressing nach Wahl: Ranch-Joghurt, Honig-Senf, Französisch, Italienisch

Zuppe

Crema di Zucca alla toscana
Toskanische Kürbiscrèmesuppe mit Amaretto

11.5 8.5

Zuppa d'orzo valtellinese
Veltliner Gerstensuppe

12.5 9.5

Essenza di crostacei con capesante carpaccio
Krustentieressenz mit Jakobsmuscheln-Carpaccio

14

Zuppa alla pavese
Italienische Brotsuppe mit klarer Brühe und pochiertem Eigelb

10.5 7.5

Zuppa del giorno
Tagesempfehlung des Chefs

10 7

grande/
gross/ piccolo
 klein

Pasta / Risotto

Spaghetti / Casarecce / Fusilli / Penne glutenfrei | Wartezeit ca. 20 Min.
Unsere Pasta-Spezialitäten nach Ihrer Wahl

| | | | |
|-----------------|--|----|----|
| Le nostre Salse | Pesto genovese / Basilikum, Pinienkerne, Parmesan | 23 | 18 |
| Unsere Saucen | Limone basilico con gamberi / Zitrone, Basilikum, Krevetten | 27 | 22 |
| | Aglio olio e Peperoncino / Knoblauch, Peperonino, Basilikum | 19 | 14 |
| | Pomodoro basilico / Tomaten, Basilikum | 19 | 14 |
| | Bolognese / geschmortes Tomaten-Rindshackfleisch | 25 | 20 |
| | Carbonara / Speck, Ei, Parmesan | 23 | 18 |
| | Don Marco / Pouletstreifen, Tomaten, Peperoni, Speck, Champignon | 26 | 21 |

Risotto di zucca con semi di zucca arrostiti, olio di zucca e salsiccia
Kürbis-Risotto mit gerösteten Kürbiskernen, Kürbisöl und Salsiccia

28 23

Risotto nero con Gamberi
Schwarzer Sepia-Risotto mit Riesen-Krevetten

28 23

Vegetariano

Crespelle con spinacci e verdure invernali
Italienische Omletten mit Spinat und Wintergemüse

26

Parmigiana di Zucchine
Zucchini-Tomatenauflauf mit Mozzarella überbacken

25

Piatti di mare

Gamberi gigante alla maniera dello Chef
Gebratene Riesen-Krevetten nach Art des Chef's
mit Knoblauch, frischen Kräutern und Tomatenwürfel

42

Branzino intero alla griglia con burro al limone
Ganzer Wolfsbarsch vom Grill mit Zitronenbutter

37

Filetto di San Pietro con capesante su vellutata di chili al vino bianco
St. Petersfilet mit Jakobsmuschel auf einer Weisswein-Chili-Velouté

35

Piatti di terra

MANZO / RIND

| | |
|--|------------|
| Entrecote ca. 200 gr. "Caffe di Parigi " Zwischenrippenstück ca. 200 gr. überbacken mit Café de Paris-Butter | 43 |
| Rib Eye Swiss Prime dalla griglia da 200 gr.* Rib Eye Swiss Prime vom Grill + ogni 100 gr. in più / + jede weitere 100 gr. | 46 + 23 |
| Mare e Terra - Filetto di manzo e gamberetti giganti ca. 250 gr. con salsa al pepe rosa Rindsfilet und Riesencrevetten vom Grill ca. 250 gr. mit Rosa-Pfeffersauce | 54 |
| Paillard di manzo alla griglia ca. 200 gr. / ca. 300 gr.* Rindspailard vom Grill ca. 200 gr. / ca. 300 gr. | 38 / 49 |
| Filetto di manzo ca. 200 gr. con cipolle balsamiche* Rindsfilet vom Grill mit Balsamico- Zwiebeln | 49 |

VITELLO / KALB

| | |
|---|----|
| Spezzatino di vitello ca. 250 gr. Mediterranes geschmortes Kalbsragú mit Tomaten, Wurzelgemüse, Kräutern & Weisswein | 40 |
| Fegato di vitello alla Veneziana ca. 200 gr. Geschnetzelte Kalbsleber mit Zwiebeln, Knoblauch und Gartenkräutern | 39 |

MAIALE / SCHWEIN

| | |
|--|----|
| Braciola di maiale alla griglia ca. 300 gr.* Schweinskotelette vom Grill ca. 300 gr. | 31 |
| Piccata milanese con funghi e prosciutto ca. 200 gr. Schweins-Piccata Mailänder Art ca. 200 gr. mit Pilzen und Schinken | 29 |
| Filetto di maiale con salsa di senape Pommery ca. 200 gr. Schweinefilet mit Pommery-Senfsauce | 38 |

POLLO / GEFLÜGEL

| | |
|---|----|
| Pollo alla cacciatore ca. 250 gr. "Rassiges", geschmortes Poulet ca. 250 gr. | 27 |
| Petto di Pollo saltimbocca ca. 200 gr. Pouletbrust Saltimbocca ca. 200 gr. | 28 |

DALLA PENTOLA / AUS DEM TOPF

| | |
|---|----|
| Filetto di Manzo alla Stroganoff ca. 200 gr. Rindsfilet-Stroganoff mit Peperoni, Champignon, Essiggurken und Paprika-Rahmsauce | 43 |
|---|----|

*sono serviti con Salsa verde e burro alle erbe fatto in casa.
*werden mit Salsa verde & hausgemachter Kräuterbutter serviert.

Contorni / Beilagen

1 Beilage je Piatti di mare oder Piatti di terra inklusive.

Jede weitere Beilage CHF 7.00.

Beilagen können nicht als Vorspeisen oder in Form von anderen Gängen bezogen werden.

Für nicht bezogene Leistungen gibt es keine Rückerstattung oder Vergütung mit anderen Bestellungen.

Risotto al limone / Risotto nero

Zitronen-Risotto / Schwarzer Sepia-Risotto

Spaghetti, Casarecce, Fusilli

Pasta / Teigwaren

Patate fritte

Frittierte Kartoffelspäne

Polenta nera ticinese

Schwarze Tessiner Polenta

Spinaci a foglia

Blattspinat

Cavolfiore all'italiana con parmigiano, pinoli, erbe aromatiche e burro

Blumenkohl italienische Art mit Parmesan, Pinienkernen, Kräuter und Butter

Variazione di verdure invernali

Winter-Gemüsevariation

Dolci

Variazione del dessert

Dessert-Variation | Fragen Sie unsere Mitarbeiter nach dem Tages-Angebot

15

Zabaione della casa

Weinschaumcrème nach Art des Direktors ☺

14

Tiramisù

Tiramisu nach Art des Hauses

11

Panna cotta ai frutti di bosco

Waldbeer-Panna Cotta

12

Torta di noci dei Grigioni

Bündner Nusstorte

8.5

Dichiarazione sulla carne / Fleischdeklaration:

Carne di manzo: Svizzera/Uruguay, vitello: Svizzera, maiale: Svizzera, maiale: Svizzera, pollo: Svizzera

Rind: Schweiz/Uruguay, Kalb: Schweiz, Schwein: Schweiz, Poulet: Schweiz

Pesce: a seconda dell'offerta, chiedete al nostro staff

Alle Preise in CHF, inkl. 7.7% MwSt. und Service. Änderungen vorbehalten.