



Bankett Menüs

Januar - Februar

Die sorgfältig zusammengestellten Menüempfehlungen vom Küchenchef bieten Ihnen die breite kulinarische Vielfalt der Tessiner Küche. Bei Änderungen zu einem Dreigangmenü ohne Vorspeise oder ohne Zwischengang reduzieren wir den Preis um CHF 15.0.

Natürlich können Sie sich aus den Empfehlungen ein Menü selbst zusammenstellen oder uns Ihre Vorstellungen mitteilen, damit wir Ihnen ein individuelles Menü anbieten können.

Wir freuen uns auf Ihre Anfragen unter info@labottegadimario.ch oder +41 44 227 19 22



Nüscherstrasse 6, 8001 Zürich · www.labottegadimario.ch

Menù del Mastro Salumiere - 112.0

Aperitivo in der Tischmitte

TESSINER PLÄTTLI Salumeriaprodukte von Rapelli · Tessiner Alpkäse ·
Valle Maggia Brot · Grissini

GEMISCHTE BRUSCHETTE Cima di Rapa · Pilze · Oliven-Tapenade

* * *

Tavolata di antipasti in der Tischmitte

VITELLO TONNATO

dünn geschnittenes Kalbfleisch · Kapern · Thunfischsauce

RINDSTATAR geröstetes Valle Maggia Brot

BÜFFELMILCH MOZZARELLA Chicorée · Traubenragout

ARTISCHOCKENSALAT karamellisierter Ziegenkäse · Rucola

* * *

Piatto principale

BRASATO DI MANZO

Rindsschmorbraten · Gremolata · Röstgemüse · Safranrisotto · Merlotsauce

* * *

Dolce

TORTA DI PANE Tessiner Brotkuchen · Zwetschgen Ragout · Vanilleglace

Menù I - 88.0

KNACKIGER NÜSSLISALAT Birne · Champignon · Luganighe

PASTINAKENCRÈMESUPPE geröstete Mandeln

MAISPOULARDENBRUST gefüllt mit Kräutern & Rohschinken der Alp Piora
Schmorgemüse · Weissweinsrisotto · Honig-Thymianjus

BOCCONCINI gefüllte Windbeutel · Karamell · Vanilleglace

Menù II - 92.0

GESCHMORTE RANDE Büffelmilch Mozzarella · Traube · Rucola

MARONICRÈMESUPPE schwarze Baumnuss

SCHWEIZER KALBSSCHULTERBRATEN

Spitzkohl · gebackene Polenta · Gewürzjus

MANDARINEN TIRAMISÙ Amaretti · Mandarinenragout

Menù III – 98.0

RINDSCARPACCIO Portweinfeige · Rohschinken der Alp Piora · Ciabatta

HAUSGEMACHTE PAPERDELLE Kräuterseitling · Birne · Lauch

KALBSINVOLTINI Pancetta · Maroni · Kartoffelpüree · Merlotjus

TORTA DELLA NONNA Uva Americana Traubensorbet

Menù Vegetariano - 78.0

CREMIGE BURRATA Portweinfeige · karamellierte Nüsse · Ciabatta

KOHLRABICRÈMESUPPE knuspriger Federkohl

GEBACKENE SÜSSKARTOFFEL

Spinat · getrocknete Tomate · Granatapfel · Schafskäse

FLÜSSIGES SCHOKOLADENKÜCHLEIN Uva Americana Traubensorbet

Menù Vegano - 78.0

ROTKOHL-BIRNENSALAT Rande · Kürbis · Pilz

KICHERERBSENSUPPE Chili-Öl

ORLANDO ARTISCHOCKE Ratatouille · Olivenöl · Peperoni-Sud

SAISONALE FRÜCHTE hausgemachtes Sorbet

Weitere Gerichte

KABELJAUFILET 48.0

Artischocke · Olive · getrocknete Tomaten · Safranrisotto

SCALOPPINE DI VITELLO 52.0

Kalbschnitzel · Kräuterseitling · Gnocchi · Zitronensauce

KALBSNIERSTÜCK 56.0

geschmorter Sellerie · Merlot Feigen · Kartoffelbisquit · Thymianjus

RINDSFILET (CH) Pancetta · Bohnen · Kartoffelgratin · Rotweinjus 58.0

Alle Preise in CHF inkl. MwSt. Gerne informieren wir Sie zu den Allergenen in unseren Gerichten und die Herkunft unserer Lebensmittel.