



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 - 102.0

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

Portweifeige · Rohschinken der Alp Piora · Ciabatta

HAUSGEMACHTE PAPERDELLE

Kräuterseitling · Birne · Lauch

KALBSINVOLTINI

Pancetta · Maroni · Kartoffelpüree · Merlot-Jus

TORTA DELLA NONNA

Uva Americana Traubensorbet

Menù Vegetariano - 72.0

CREMIGE BURRATA

Portweinfeige · karamellierte Nüsse · Ciabatta

KOHLRABICRÈMESUPPE

knuspriger Federkohl

GEBACKENE SÜSSKARTOFFEL

Spinat · getrocknete Tomate · Granatapfel · Schafskäse

FLÜSSIGES SCHOKOLADENKÜCHLEIN

Uva Americana Traubensorbet

Menù Vegano - 72.0

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

SCHWEIZER RINDSFILET

58.0

Pancetta · Bohnen · Kartoffelgratin · Rotweinjus

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