



Bankett Menüs

März - Mai

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 Mönchsbart · getrocknete Tomate · Avocado

* * *

Tavolata di antipasti in der Tischmitte

VITELLO TONNATO

dünn geschnittenes Kalbfleisch · Kapern · Thunfischsauce

RINDSTATAR geröstetes Valle Maggia Brot

BÜFFELMILCH MOZZARELLA

Bärlauchpesto · getrocknete Tomaten · Pinienkerne

ARTISCHOCKENSALAT karamellisierter Ziegenkäse · Rucola

* * *

Piatto principale

SCALOPPINE DI VITELLO

weisser gekochter Spargel · Bratkartoffeln · Sauce Hollandaise

* * *

Dolce

LAUWARMER RHABARBER CRUMBLE Vanilleglace

Menù I - 86.0

ZUCCHETTI CARPACCIO Zitrone · Pinienkerne · Ziegenfrischkäse

SPARGELCRÈMESUPPE Blätterteig · Puccini Schinken

KRÄUTERGNOCCHI Luganighe · Burrata · Frühlingszwiebel · Spinat

ZITRONENCRÈME TÖRTCHEN Fior di Latte Glace

Menù II - 92.0

WEISSER GEKOCHTER SPARGEL

Rohschinken der Alp Piora · Sauce Hollandaise

BÄRLAUCHCRÈMESUPPE schwarze Baumnuss

TESSINER RINDSRAGOUT

Morchel · Perlzwiebel · Rübli · hausgemachte Taglierini

RHABARBER TIRAMISÙ knusprige Amarettini

Menù III - 98.0

VITELLO TONNATO dünn geschnittenes Kalbfleisch · Kapernäpfel ·
Kräutersalat · knusprige Focaccia

ERBSENCRÈMESUPPE knuspriger Pancetta

KALBSHOHRÜCKEN

Erbsen · Bärlauch · gebackene Polenta · Morchel Ragout

SÜSSE RAVIOLI Ricotta · Baumnuss · Zitronenschaumsauce

Menù Vegetariano - 78.0

GEBACKENE ZUCCHETTIBLÜTE Tomaten Chutney • Burrata • Kräutersalat

KOHLRABISCHAUMSUPPE Parmesan Croûtons

HAUSGEMACHTE ORECHIETTE Spinat • getrocknete Tomaten • Schafskäse

RHABARBER RAGOUT Erdbeersorbet

Menù Vegano - 78.0

SPARGELSALAT Champignons • Radieschen • Brunnenkresse

BROKKOLISCHAUMSUPPE geröstete Mandeln

ORLANDO ARTISCHOCKE Ratatouille • Olivenöl • Peperoni-Sud

SAISONALE FRÜCHTE hausgemachtes Sorbet

Weitere Gerichte

SCHWEIZER SAIBLINGSFILET 48.0

Spinat • Pancetta • Weissweinsrisotto • Mandelbutter

GESCHMORTER GITZI GIGOT 52.0

Mangoldroulade • cremige Polenta • Rosmarinjus

RINDSENTRECÔTE grünes Spargel Ragout • getrocknete Tomaten • 56.0

Kartoffelgratin • Morchelrahmsauce

KALBSFILET IM KRÄUTERMANTEL 62.0

Pancetta • Rhabarber • Salbei • Bratkartoffeln • Kalbsjus

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