



Bankett Menüs

April - 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 - 98.0

Aperitivo in der Tischmitte

TESSINER PLÄTTLI

Salumeriaproducte 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 RHABERBER CRUMBLE

Vanilleglace

Menù I - 80.0

ZUCCHETTI CARPACCIO

Zitrone · Pinienkerne · Ziegenfrischkäse

SPARGELCRÈMESUPPE

Blätterteig · Puccini Schinken

KRÄUTERGNOCCHI

Luganighe · Burrata · Frühlingszwiebel · Spinat

ZITRONENCRÈME TÖRTCHEN

Fior di Latte Glace

Menù II - 86.0

WEISSER GEKOCHTER SPARGEL

Rohschinken der Alp Piora · Sauce Hollandaise

BÄRLAUCHCRÈMESUPPE

schwarze Baumnuss

TESSINER RINDSRAGOUT

Morchel · Perlzwiebel · Rüepli · hausgemachte Taglierini

RHABARBER TIRAMISÙ

knusprige Amarettini

Menù III - 96.0

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 - 72.0

GEBACKENE ZUCCHETTIBLÜTE

Tomaten Chutney · Burrata · Kräutersalat

KOHLRABISCHAUMSUPPE

Parmesan Croûtons

HAUSGEMACHTE ORECHIETTE

Spinat · getrocknete Tomaten · Schafskäse

RHABARBER RAGOUT

Erdbeersorbet

Menù Vegano - 72.0

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 · Weissweinisotto · Mandelbutter

GESCHMORTER GITZI GIGOT

52.0

Mangoldroulade · cremige Polenta · Rosmarinjus

RINDSENTRECÔTE

56.0

grünes Spargel Ragout · getrocknete Tomaten · 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.