



## *Bankett Menüs*

### Juni - August

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](http://www.labottegadimario.ch)

# *Menù del Mastro Salumiere* - 98.0

## *Aperitivo in der Tischmitte*

TESSINER PLÄTTLI

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

GEMISCHTE BRUSCHETTE

Tomate · Erbsencreme · Basilikumpesto

\*\*\*\*\*

## *Tavolata di antipasti in der Tischmitte*

VITELLO TONNATO dünn geschnittenes Kalbfleisch  
Kapern · Thunfischsauce

RINDSTATAR

geröstetes Valle Maggia Brot

BÜFFELMILCH MOZZARELLA

Auberginencreme · getrocknete Oliven

ARTISCHOCKENSALAT

karamellisierter Ziegenkäse · Rucola

\*\*\*\*\*

## *Piatto principale*

KALBSHOHRÜCKEN

Bergkräuter · Tomate · Kapern · Rosmarinkartoffel · Olivenölsud

\*\*\*\*\*

## *Dolce*

HAUSGEMACHTER HEIDELBEERKUCHEN

Sauerrahmglace

## *Menù I* – 80.0

### ZUCCHETTI CARPACCIO

Ziegenfrischkäse · Pinienkerne · Basilikum

\*\*\*

### APRIKOSEN KALTSCHALE

Kräuteröl

\*\*\*

### PERLHUHNBRUST

Ratatouille · Salbei Gnocchi · Thymianjus

\*\*\*

### SCROPPINO AL LIMONE

Zitronensorbet · Schaumwein · Limoncello

## *Menù II* - 86.0

### BÜFFELMILCH MOZZARELLA

Avocado · Tomate · Rucola

\*\*\*

### GURKEN KALTSCHALE

Dill · Sauerrahm

\*\*\*

### KALBSINVOLTINI

Salbei · Pancetta · Weissweinsrisotto · Rotweinsjus

\*\*\*

### MASCARPONE MOUSSE

Weinberg Pfirsich · Honig

## *Menù III* - 98.0

### CREMIGE BURRATA

Wassermelonen Salsa · Rohschinken der Alp Piora · Focaccia

\*\*\*

### ZANDERFILET

Gartenerbsen · Petersilienschaum

\*\*\*

### RINDSFILET SPITZEN

Valle Maggia Pfeffer · Alp Piora Rohschinken · Panzanella · Rosmarinsjus

\*\*\*

### ERDEBEER TIRAMISÙ

Amarettini · marinierte Erdbeeren

## *Menù Vegetariano - 72.0*

### DREIERLEI TOMATE

Pesto · Valle Maggia Brot · Rucola

\*\*\*

### ZITRONEN-RICOTTA RAVIOLI

knuspriger Salbei

\*\*\*

### HAUSGEMACHTE GNOCCHI

Spinat · Olive · Pinienkerne · Feige

\*\*\*

### PASSIONSFRUCHT MOUSSE

Cantuccini · Sauerrahmglace

## *Menù Vegano - 72.0*

### GRÜNER SPARGEL

Spinat · Perlchampignon · Sonnenblumenkerne

\*\*\*

### WASSERMELONEN KALTSCHALE

knuspriger Basilikum

\*\*\*

### GEFÜLLTE ZUCCHETTIBLÜTE

Gemüse · Kichererbsen

\*\*\*

### SAISONALE FRÜCHTE

hausgemachtes Sorbet

## *Weitere Gerichte*

### SPANFERKEL KEULE

38.0

mariniertes Weisskraut · neue Kartoffeln · Kräutersauce

### OFEN FORELLE

42.0

mediterranes Gemüse · Fregola Sarda · Kerbelsauce

### SCALOPPINE DI VITELLO

46.0

Kalbsschnitzel · Kräuterseitling · Safranrisotto · Zitronensauce

### KALBSFILET

56.0

Radieschen · grüner Spargel · Kartoffelbisquit · Olivenölsud

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