



Bankett Menüs

September - Oktober

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 - 106.0

Aperitivo in der Tischmitte

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

GEMISCHTE BRUSCHETTE Pilze · Cima di Rapa · Alp Sorescia Käsecrème

* * *

Tavolata di antipasti in der Tischmitte

VITELLO TONNATO

dünn geschnittenes Kalbfleisch · Kapern · Thunfischsauce

RINDSTATAR geröstetes Valle Maggia Brot

BÜFFELMILCH MOZZARELLA marinierter Kürbis · Trauben

ARTISCHOCKENSALAT karamellisierter Ziegenkäse · Rucola

* * *

Piatto principale

BRASATO DI MANZO

Rindsschmorbraten · Röstgemüse · Gremolata · Safranrisotto · Merlotsauce

* * *

Dolce

TORTA DI PANE Tessiner Brotkuchen · Zwetschgen Ragout · Vanilleglace

Menù I - 92.0

KÜCHLEIN VOM BUTTERNUTKÜRBIS
Crème Fraîche · Trauben Ragout · Mesclun Salat

CREMIGE FARINA BONA SUPPE Tessiner Grillwurst

MAISPOULARDENBRUST gefüllt mit Pilzen & Rohschinken der Alp Piora
Schmorgemüse · Rosmarinkartoffeln · Honig-Thymianjus

VERMICELLES lauwarmer Amarena Kirschen · Mandelschaum · Vanilleglace

Menù II - 96.0

ZIEGENFRISCHKÄSE Bresaola · Birnenragout · Rande

MARONICRÈMESUPPE schwarze Baumnuss

HIRSCHENTRECÔTE
Rosenkohl · Eierschwämmli · Kräuterpolenta · Wachholderjus

ZUCCOTTO Tessiner Kugeltorte · Löffelbisquit · Schokoladensauce

Menù III - 102.0

WILD TERRINE Zwiebelkonfitüre · Preiselbeere · Focaccia

ORECCHIETTE Cima di Rapa · Bergamotte

KALBSHOHRÜCKEN
geschmorter Kürbis · Steinpilz · hausgemachte Schupfnudel · Kalbsjus

GEBACKENE FEIGEN Baumnuss · Marsala · Uva Americana Trauben Sorbet

Menù Vegetariano - 78.0

CREMIGE BURRATA Portweinfeige · karamellisierte Nüsse · Focaccia

STEINPILZ ESSENZ Pilz Ravioli

GEBACKENE SÜSSKARTOFFEL Spinat · getrocknete Tomate · Schafskäse

SCHOKOLADENKÜCHLEIN Maroni · Vanilleglace

Menù Vegano - 78.0

ROTKOHL-BIRNENSALAT Rande · Kürbis · Pilz

KARTOFFEL-LAUCHSUPPE Kräuteröl

ORLANDO ARTISCHOCKE Ratatouille · Olivenöl · Peperoni-Sud

SAISONALE FRÜCHTE hausgemachtes Sorbet

Weitere Gerichte

KONFIERTES SAIBLINGSFILET 42.0

Orange · Chicorée · Bratkartoffeln · Beurre Blanc

GESCHMORTE WILDSCHWEINKEULE 48.0

Eierschwämmli · Zwetschgen · Semmelknödel · Wildjus

SCHWEIZER RINDSFILET 58.0

Rohschinken der Alp Piora · Steinpilz · gebackene Polenta · Rosmarinjus

GANZER REHRÜCKEN 62.0

Maroni · Rotkohl · hausgemachte Spätzli · Preiselbeerjus

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