



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 - 102.0

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 - 88.0

KÜCHLEIN VOM BUTTERNUTKÜBIS

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

lauwarme Amarena Kirschen · Mandelschaum · Vanilleglace

Menù II - 92.0

ZIEGENFRISCHKÄSE

Bresaola · Birnenragout · Rande

MARONICRÈMESUPPE

schwarze Baumnuss

HIRSCHENTRECÔTE

Rosenkohl · Eierschwämmli · Kräuterpolenta · Wachholderjus

ZUCCOTTO Tessiner Kugeltorte

Löffelbisquit · Schokoladensauce

Menù III - 98.0

WILD TERRINE

Zwiebelkonfitüre · Preiselbeere · Focaccia

ORECCHIETTE

Cima di Rapa · Bergamotte

KALBSHOHRÜCKEN

geschmorter Kürbis · Steinpilz · hausgemachte Schupfnudel · Kalbsjus

GEBACKENE FEIGEN

Baumnuss · Marsala · Uva Americana Sorbet

Menù Vegetariano - 72.0

CREMIGE BURRATA

Portweinfeige · karamellierte Nüsse · Focaccia

STEINPILZ ESSENZ

Pilz Ravioli

GEBACKENE SÜSSKARTOFFEL

Spinat · getrocknete Tomate · Schafskäse

SCHOKOLADENKÜCHLEIN

Maroni · Vanilleglace

Menù Vegano - 72.0

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 · Rosmarinus

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.