



Bankett Menüs

November - Dezember

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 - 116.0

Aperitivo in der Tischmitte

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

GEMISCHTE BRUSCHETTE Cima di Rapa · Pilze · Oliven-Tapenade

* * *

Tavolata di antipasti in der Tischmitte

VITELLO TONNATO

dünn geschnittenes Kalbfleisch · Kapern · Thunfischsauce

RINDSTATAR geröstetes Valle Maggia Brot

BÜFFELMILCH MOZZARELLA Auberginencrème · getrocknete Tomaten

ARTISCHOCKENSALAT karamellisierter Ziegenkäse · Rucola

* * *

Piatto principale

BRASATO DI MANZO

Rindsschmorbraten · Gremolata · Röstgemüse · Safranrisotto · Merlotsauce

* * *

Dolce

MARONI MOUSSE Schokoladenbisquit · Vanilleglace

Menù I - 88.0

RANDEN CARPACCIO Baumnuss · Ricotta · Kräutersalat

APFEL-SELLERIESUPPE knuspriger Pancetta

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

BOCCONCINI gefüllte Windbeutel · Karamell · Vanilleglace

Menù II - 92.0

ARTISCHOCKENSALAT Bresaola · Ziegenkäse · Birne

MARONICRÈMESUPPE schwarze Baumnuss

OSSO BUCO „TESSINER ART“ Ofengemüse · Safranrisotto · Rosmarinjus

SPEKULATIUS TIRAMISÙ Honig · Amarettini

Menù III - 98.0

CREMIGE BURRATA Portweifeige · Rohschinken der Alp Piora · Focaccia

HAUSGEMACHTE PAPERDELLE Kräuterseitlinge · Birne

SCHWEIZER RINDSENTRECÔTE
Blumenkohl · Mandel · gebackene Polenta · Trüffelsauce

TORTA DELLA NONNA Uva Americana Traubensorbet

Menù Vegetariano - 78.0

RANDEN-AVOCADO TATAR Granatapfel · Minze · Crème Fraîche

STEINPILZ ESSENZ Pilz Ravioli

GEBACKENE SÜSSKARTOFFEL Spinat · getrocknete Tomaten · Schafskäse

SCHOKOLADENKÜCHLEIN Mandelglace · Meringue

Menù Vegano - 78.0

GERÖSTETER WINTERSALAT Rande · Kürbis · Pilze

KICHERERBSENSUPPE Chili-Öl · knusprige Kichererbsen

ORLANDO ARTISCHOCKE Ratatouille · Olivenöl · Peperoni-Sud

SAISONALE FRÜCHTE hausgemachtes Sorbet

Weitere Gerichte

ZANDERFILET Rahmsauerkraut · Nusskartoffeln · Weissweinschaum 42.0

SCALOPPINE DI VITELLO Kalbschnitzel · Safranrisotto · Zitronensauce 52.0

WEIHNACHTSGANS Rotkohl · Semmelknödel · Gewürzjus 56.0

SCHWEIZER RINDSFILET 62.0
gebackener Chicorée · Merlot Feigen · Kartoffelbisquit · Rosmarinjus

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