



## *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](http://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

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

Portweinfeige · Rohschinken der Alp Piora · Focaccia

\*\*\*

HAUSGEMACHTE PAPERDELLE

Kräuterseitling · Birne

\*\*\*

SCHWEIZER RINDSENTRECÔTE

Blumenkohl · Mandel · gebackene Polenta · Trüffelsauce

\*\*\*

TORTA DELLA NONNA

Uva Americana Traubensorbet

## *Menù Vegetariano - 72.0*

RANDEN-AVOCADO TATAR

Granatapfel · Minze · Crème Fraîche

\*\*\*

STEINPILZ ESSENZ

Pilz Ravioli

\*\*\*

GEBACKENE SÜSSKARTOFFEL

Spinat · getrocknete Tomate · Schafskäse

\*\*\*

SCHOKOLADENKÜCHLEIN

Mandelglace · Meringue

## *Menù Vegano - 72.0*

GERÖSTETER WINTERSALAT

Rande · Kürbis · Pilze

\*\*\*

KICHERERBSENSUPPE

Chili-Öl · knusprige Kichererbsen

\*\*\*

ORLANDO ARTISCHOCKE

Ratatouille · Olivenöl · Peperoni-Sud

\*\*\*

SAISONALE FRÜCHTE

gausgemachtes Sorbet

## *Weitere Gerichte*

ZANDERFILET

42.0

Rahmsauerkraut · Nusskartoffeln · Weissweinschaum

SCALOPPINE DI VITELLO

52.0

Kalbschnitzel · Safranrisotto · Zitronensauce

WEIHNACHTSGANS

56.0

Rotkohl · Semmelknödel · Gewürzjus

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.