

Antipasti

Involtini di Melanzane al Forno

*Im Ofen gebackene Auberginerollen
gefüllt mit Ricotta und Spinat*

Fettine di filetto

*Hauchdünn geschnittenes Rindfleisch mit
Olivenöl Zwiebeln und Parmesan*

Carpaccio di Tonno

*Frisches Thunfischcarpaccio
mit Olivenöl Zwiebeln und Kapern*

Bresaola alla Modenese

*Luftgetrocknetes Rindfleisch
(ital.) mit Parmesan, Fenchel
Olivenöl und Balsamico – Essig*

Minestre

Zuppa pavese

*Kraftbrühe mit Ei getoastetes Brot und
Parmesan*

Brodo con ravioli al plin

Kraftbrühe mit Ravioli al Plin

Minestra del giorno

Tagessuppe

Insalate

Insalata verde

Grüner Salat

Insalata di stagione

Gemischter Salat nach Saison

Insalata Sarda

*Sardische Tomaten mit Rucola, Büffel
Mozzarella und Bottarga
(Meeräscherogen sardischer Kaviar),
frische Stangensellerie*

Camone e Bufala

*Sardische Tomaten mit Büffel Mozzarella
und frischem Basilikum*

Rucola con Burrata e carasau

*Rucola mit Burrata, Datteltomaten und
sardisches Brot*

Le nostre Pasta

Tjarin al Pesto di Basilico e datterini

Hausgemachte Piemontesische Nudeln an Basilikumsauce (ohne Knoblauch) und Datteltomaten

Gnocchi con Salsicia e Zafferano

Hausgemachte Kartoffelgnocchi an einer italienischen Salziz (wenig scharf) und Safranrahmsauce

Ravioli alla Sanlurese

Hausgemachte sardische Ravioli gefüllt mit Ricotta, frischem Basilikum und Parmesan

Agnolotti del plin al burro e salvia

Hausgemachte kleine piemontesische Agnolotti gefüllt mit feinem Kalbfleisch und Spinat an Butter - Salbeisauce

Il trio di pasta „Brasserie Seefeld“

Hausgemachte Tjarin Gnocchi und Agnolotti del Plin oder sardischen Ravioli (ohne Fleisch)

Halbe Portion nur als Vorspeise.

Primi di Pasta

Spaghetti all' aglio, olio e peperoncino

*Spaghetti mit Knoblauch, Olivenöl,
Peperoncino und Basilikum*

Spaghetti alla Bottarga e Pomodorini

*Spaghetti mit sardischem Kaviar
(Meeräscherogen), und frischen Datteltomaten*

Spaghetti all'abruzzese

*Spaghetti mit Rindfilet Streifen (USA), frischen
Tomaten, Knoblauch und Peperoni*

Penne lisce alla molisana

*Penne mit Tomatensauce und frischem
Pesto (ohne Knoblauch)*

Halbe Portion nur als Vorspeise.

Secondi di

Carne

Scaloppine al Limone

Kalbsschnitzel an Zitronenrahmsauce

Battuta al pane Carasau

*Paniertes Kalbsschnitzel mit sardischem Brot,
wenig Knoblauch, Parmesan und Petersilie*

Finissima alla griglia

Grilliertes Kalbspaillard

Medaglioni e Taggiasche

*Rindsfiletmedaillon an einer Marsalasaucce und
Oliven Taggiasche*

Filetto al Tegame con Erbette

*Rindsfilet im Pfännchen mit Butter, Thymian, Rosmarin und
Salbei*

La Tagliata di filetto Su'entu

Geschnittenes Rindsfilet an sardischer Rotweinsauce

Costoletta alla Salvia

Kalbskotelett mit Butter und frischem Salbei

Contorni compresi

Eine Beilage inbegriffen

Secondi di Pesce

Proposte giornaliere

Frische Fische täglich im Angebot

Contorni compresi

Eine Beilage inbegriffen

Beilagen

Patate arrosto, Tajarin, Riso, Polenta Verdure di stagione

Bratkartoffeln, Nudeln, Reis, Polenta, Saisongemüse

Deklaration

*Bei Fragen zu Allergenen und Unverträglichkeiten wenden Sie sich bitte an unsere Mitarbeitenden.
Alle Preise verstehen sich in Schweizer Franken und beinhalten die gesetzliche Mehrwertsteuer.*

Fisch

Lachs: (Zucht) Schottland

Thunfisch: (Wildfang) westlicher Zentraler Pazifik

Seeteufel: (Wildfang) Nordostatlantik

Dorade: (Zucht) Griechenland/ Italien

Loup de Mer (Seewolf): Griechenland/ Italien

Seezunge: Holland

Egli: Estonia

Krevetten: westlicher zentraler Pazifik

Fleisch

Rind: Schweiz/USA (USA Rindfleisch kann mit Antibiotika als Leistungsförderer erzeugt worden sein)

Kalb: Schweiz, Holland, Belgien

Geflügel: Schweiz

Lamm: Neuseeland/Australien

Fleischwaren: Italien/ Schweiz (Coppa, Bresaola Rohschinken und Salami)

Formaggi

Parmigiano reggiano

Taleggio

Gorgonzola

Piatto misto

Gemischter Käseteller

Öffnungszeiten der Küche

11.45 – 13.45 und 18.30 – 21.45 Uhr

MwSt. inbegriffen

7.7%

Dolci

Zuccotto Classico

*Hausgemachtes gefülltes Biskuitkuchlein
mit Patisseriecreme und wenig Mandeln*

Biancosardo

Rahmglacé mit Mirtenlikör und Nusskruste

Panna cotta

Hausgemachter Rahmpudding

Seadas

*Traditionelles sardisches Dessert,
Griesskuchlein gefüllt mit Frischkäse und
Myrtenlikör, garniert mit
hausgemachtem Sorbet und feinstem
Honig*

Tiramisu

Hausgemachtes Tiramisu

Sorbetto al mirto di sardegna

*Hausgemachtes Beerensorbet
mit sardischem Mirtenlikör*

I Gelati

Verschiedene Eissorten

*Bacio, Schokolade, Erdbeeren, Mango,
Vanille, Zitrone, Mokka, Pistazie,
Stracciatella, Mirto*