

Trattoria
Ossobuco
Cucina autentica

Sapori Classici

Antipasto – Piatto principale – Dolce:
classico, genuino, autenticamente italiano

Vorspeise – Hauptgang – Dessert: klassisch, bodenständig, echt italienisch

ANTIPASTO

Una zuppa calda o un'insalata fresca dell'orto – un piccolo inizio leggero.

Vorspeise

Eine heisse Suppe oder ein frischer Gartensalat – ein kleiner, leichter Anfang.

PIATTO PRINCIPALE

Ossobuco di manzo brasato in salsa di vino rosso, accompagnato da risotto cremoso e verdure di stagione – come a Milano!

Hauptgang

Zart geschmortes Rinds-Ossobuco in kräftiger Rotweinsauce, dazu cremiges Risotto und Marktgemüse – wie in Mailand!

DOLCE

Panna cotta con coulis di lamponi – la dolce vita in un bicchiere.

Dessert

Panna Cotta mit Himbeercoulis – das süsse Leben im Glas.

Menü CHF 79.00

Milano in Tavola

Il classico con ossobuco e risotto allo zafferano – come un viaggio a Milano

Der Klassiker mit Ossobuco & Safranrisotto – wie eine Reise nach Mailand

ANTIPASTO

Zuppa leggera o insalata mista – semplice e fresco.

Vorspeise

Leichte Suppe oder bunter Salat – einfach und frisch.

PIATTO INTERMEDIA

Ravioli ripieni con salsa del giorno – una piccola sorpresa dello chef.

Zwischengang

Gefüllte Ravioli mit Tagessauce – eine kleine Überraschung vom Küchenchef.

PIATTO PRINCIPALE

Ossobuco alla milanese con risotto allo zafferano e verdure di stagione – un classico intramontabile.

Hauptgang

Ossobuco alla Milanese mit Safranrisotto und Marktgemüse – ein zeitloser Klassiker.

DOLCE

Tiramisù classico – un viaggio a Venezia.

Dessert

Klassisches Tiramisu – eine Reise nach Venedig.

Menü CHF 89.00

La Cucina di Nonna

Saporito, caldo e con un tocco casalingo, proprio come quello della nonna italiana.

Herzhaft, warm und ein Hauch Hausgemacht wie bei der italienischen Nonna

ANTIPASTO

Pinsa croccante con olive e melanzane – un assaggio di Roma.

Vorspeise

Knusprige Pinsa mit Oliven und Aubergine – ein Vorgeschmack auf Rom.

PIATTO INTERMEDIA 1

Crema di zucca con gamberetti – piccolo lusso in tavola.

Zwischengang 1

Cremige Kürbissuppe mit Garnele – kleiner Luxus auf dem Tisch.

PIATTO INTERMEDIA 2

Lasagne come quelle della nonna o sformato di melanzane mediterraneo – cucina della mamma.

Zwischengang 2

Lasagne wie bei Nonna oder mediterraner Auberginenaufbau – Mamas Küche.

PIATTO PRINCIPALE

Manzo brasato con polenta e verdure fresche – piano piano cotto, con amore.

Hauptgang

Manzo brasato mit Polenta und frischem Gemüse – langsam gekocht, mit Liebe

DOLCE

Tiramisù al miele – un bacio dolce per finire.

Dessert

Tiramisu mit Honig – ein süßer Kuss zum Abschluss.

Menü CHF 98.00

Piccola Festa Italiana

Un menu festivo raffinato, leggero ed elegante allo stesso tempo

Ein festliches Menü mit Raffinesse, leicht und elegant zugleich

ANTIPASTO

Carpaccio di manzo con pinoli e aceto balsamico – leggero ma saporito.

Vorspeise

Rinds-Carpaccio mit Pinienkernen und Balsamico – leicht, aber schmackhaft.

PIATTO INTERMEDIA

Tortelloni di gamberi con pesto – un tocco di Liguria.

Zwischengang

Crevetten-Tortelloni mit Pesto – ein Haus von Ligurien

PIATTO PRINCIPALE

Medaglioni di vitello con salsa al cognac, verdure e gratin – un piatto da festeggiare.

Hauptgang

Kalbsmedaillon mit Cognacsauce, Gemüse und Gratin – ein Gericht zum Feiern

DOLCE

Brownie alle mandorle e amaretto con salsa alla vaniglia e agrumi – dolce e profumato come un abbraccio.

Dessert

Mandel-Amaretto-Brownie mit Vanillesauce und Zitrus – dolce e profumato come un abbraccio.

Menü CHF 109.00

Un Viaggio Gourmet

Un viaggio culinario dal mare alla terraferma – elegante e raffinato

Ein kulinarischer Ausflug von Meer bis Land – stilvoll und fein

APERITIVO

Prosecco – cin cin alla vita!

Aperitif

Prosecco – Prost auf das Leben!

ANTIPASTO

Chele di astice, cotte delicatamente nel burro a 57° – un gioiello del mare.

Vorspeise

Hummerscheren, sanft in Butter bei 57° gegart – un gioiello del mare.

PIATTO INTERMEDIA

Variazione di zucca con espuma Taroni – colori e sapori d'autunno.

Zwischengang

Kürbisvariation mit Espuma Taroni – colori e sapori d'autunno.

PIATTO PRINCIPALE

Bistecca di vitello con salsa alle spugnature e verdure – tenero come un bacio.

Trattoria
Ossobuco
Cucina autentica

Hauptgang

Kalbssteak mit Morchelsauce und Gemüse –
tenero come un bacio.

FORMAGGI

Camembert al forno con chutney e uva
– formaggio e frutta, un matrimonio
perfetto.

Käse

Camembert aus dem Ofen mit Chutney und
Trauben – Käse und Obst, eine perfekte
Kombination.

DOLCE

Opéra Biscuit – la dolce firma del nostro
chef.

Dessert

Opéra Biscuit – die süsse Handschrift unseres
Küchenchefs

Menü CHF 129.00

La Grande Serata

**Un grande menu festivo – un piacere
passo dopo passo, dalla A alla Z.**

Ein grosses Festmenü – Schritt für Schritt
ein Genuss, dalla A alla Z

APERITIVO

Prosecco con olive e grissini – benvenuti
a tavola!

Aperitif

Prosecco mit Oliven & Grissini – benvenuti a
tavola!

ANTIPASTO

Chele di aragosta cotte nel burro a 57° –
un piccolo lusso mediterraneo.

Vorspeise

Hummerscheren, bei 57° in Butter gegart – Ein
kleiner mediterraner Luxus.

PIATTO INTERMEDIA 1

Variazione di zucca con espuma Taroni –
un tocco creativo.

Zwischengang 1

Kürbisvariation mit Espuma Taroni – ein kreativer
Touch.

PIATTO INTERMEDIA 2

Thon-Tataki con salsa al tartufo – mare e
terra in armonia.

Zwischengang 2

Thon-Tataki mit Trüffelsauce – Meer und Land in
Harmonie.

PIATTO INTERMEDIA 3

Gnocchi alla maniera Enzo – un
abbraccio di casa.

Zwischengang 3

Gnocchi alla maniera Enzo – Eine Umarmung
von zu Hause.

PIATTO PRINCIPALE

Bistecca di vitello servita tiepida con
salsa alle spugnone e verdure – raffinato
e sincero.

Hauptgang

Kalbssteak lauwarm serviert mit Morchelsauce
und Gemüse – raffiniert und aufrichtig.

FORMAGGI

Camembert fritto con chutney d'uva –
un finale rustico e goloso.

Käse

Camembert gebraten, mit Trauben-Chutney –
ein rustikales und köstliches Finale.

DOLCE

Opéra – la dolce vita in un dolce.

Dessert

Opéra – das süsse Leben in einem Dessert

Menü CHF 149.00

Die Menus können gerne wir auf Ihre
Wünsche anpassen. Rufen Sie uns doch
einfach an.