

Trattoria
Ossobuco
 Cucina autentica

Mittagsmenü vom 02.12.2025 – 05.12.2025

ANTIPASTI

Peperoni marinati con pinoli

Marinierte Paprika mit Pinienkernen
 o / oder

Zuppa di verdure

Gemüsesuppe

MENU 1

Pasta lunga al pesto	26
Lange Pasta mit Pesto	26

MENU 2

Garganelli alla Matriciana	28
Garganelli alla Matriciana	28

MENU 3

Stinco di maiale caramellato, salsa al miele, polenta	32
Karamellisierte Schweinshaxe an Honigsauce, mit cremiger Polenta	32

MENU 4

Filetto di lucioperca arrosto, polenta e verdure	30
Gebratenes Zanderfilet, Polenta und Gemüse	30

PINSE

Siciliana - capperi, olive e acciughe	28
Siciliana -Kapern, Oliven und Sardellen	28
Sorpresa vegetariana	26
Saisonales Gemüse auf knusprigem Boden	26

MENU BUSINESS

Peperoni marinati con pinoli

Marinierte Paprika mit Pinienkernen
 o / oder

Zuppa di verdure

Gemüsesuppe

Primi Piatti

Pasta lunga al pesto

Lange Pasta mit Pesto
 o / oder

Garganelli alla Matriciana

Lange Pasta mit Pesto

Secondi Piatti

Carne/Fleisch

Stinco di maiale caramellato, salsa al miele, polenta	58
Karamellisierte Schweinshaxe an Honigsauce, mit cremiger Polenta	58

o / oder

Pesce/Fisch

Filetto di lucioperca arrosto, polenta e verdure	56
Gebratenes Zanderfilet, Polenta und Gemüse	56

Acqua minerale a discrezione

Mineralwasser a discretion

Espresso incluso

Espresso inklusive

Herkunftsdeklaration: Wenn nicht anders deklariert, verwenden wir für unsere Gerichte Fleisch und Brot aus der Schweiz. Der Fisch stammt aus dem Nordwestatlantik. Gerne geben wir Ihnen Auskunft zu Allergenen.

Bei Bestellungen aus der Abendkarte (à la carte) während der Mittagszeit ist mit Wartezeiten zu rechnen. Die Antipasti nur sind nur auf Vorbestellung erhältlich. Vielen Dank für Ihr Verständnis!