

Trattoria
Ossobuco
Cucina autentica

Mittagsmenu vom 17.02.2026 – 20.02.2026

A N T I P A S T I

Mozzarella con pomodorini

Mozzarella mit Kirschtomaten

o / oder

Zuppa di fave

Fave-Suppe

M E N U 1

Pasta e fagioli

26

Pasta mit Bohnen

26

M E N U 2

Paccheri al ragù di polpo

28

Paccheri mit Ragout vom Oktopus

28

M E N U 3

Rigatoni al forno con ragù di suino

30

e manzo

Rigatoni aus dem Ofen mit Ragout von Schwein und Rind

30

M E N U 4

Filetto di salmone con risotto allo zafferano e verdure del giorno

32

Lachsfilet mit Safran-Risotto und

Gemüse des Tages

32

K L A S S I K E R

Ossobuco alla milanese, risotto allo zafferano

44

Ossobuco alla Milanese mit Safranrisotto

44

Polpettone di vitello, ripieno di prosciutto cotto e provolone

41

Kalbshackbraten alla Mamma Enza gefüllt

41

mit Kochschinken und Provolone

P I N S E

Siciliana – capperi, olive e acciughe

28

Siciliana - Kapern, Oliven & Sardellen

28

Sorpresa vegetariana

26

Saisonales Gemüse auf knusprigem Boden

26

M E N U B U S I N E S S

Mozzarella con pomodorini

Mozzarella mit Kirschtomaten

o / oder

Zuppa di fave

Fave-Suppe

Primi Piatti

Pasta e fagioli

Pasta mit Bohnen

o / oder

Paccheri al ragù di polpo

Paccheri mit Ragout vom Oktopus

Secondi Piatti

Carne/Fleisch

Rigatoni al forno con ragù di suino e manzo

54

Rigatoni aus dem Ofen mit Ragout von Schwein und Rind

54

o / oder

Pesce/Fisch

Filetto di salmone con risotto allo zafferano e verdure del giorno

58

Lachsfilet mit Safran-Risotto und Gemüse des Tages

58

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 und der Oktopus aus Spanien. 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!