

Trattoria
Ossobuco
Cucina autentica

Mittagsmenu vom 03.03.2026 – 06.03.2026

ANTIPASTI

Insalata mista di stagione

Gemischter Salat der Saison

oder

Zuppa rustica di legumi

Rustikale Hülsenfrüchtesuppe

MENU 1

Sombrero su crema di gorgonzola 26

Sombrero auf Gorgonzola-Creme
mit feinem Zitronenaroma

26

MENU 2

Pappardelle al ragù d'agnello 30

Pappardelle mit geschmortem Lammragout

30

MENU 3

Merluzzo al cartoccio con erbe aromatiche 32

Im Ofen gegarter Kabeljau
mit frischen Kräutern

32

KLASSIKER

Ossobuco alla milanese con risotto 39

Allo zafferano

Geschmorte Kalbshaxe nach Mailänder Art
mit Safranrisotto

39

Polpettone di vitello, ripieno di prosciutto cotto e provolone 39

Kalbshackbraten gefüllt mit Kochschinken
und Provolone

39

PINSE

Con Salciccia al suino e rucola 28

Salciccia, Mozzarella, Tomaten

28

Sorpresa vegetariana 26

Saisonales Gemüse auf knusprigem Boden

26

MENU BUSINESS

Insalata mista di stagione

Gemischter Salat der Saison

oder

Zuppa rustica di legumi

Rustikale Hülsenfrüchtesuppe

Primi Piatti

Sombrero su crema di gorgonzola

Sombrero auf Gorgonzola-Creme
mit feinem Zitronenaroma

Secondi Piatti

Carne/Fleisch

Pappardelle al ragù d'agnello 54

Pappardelle mit geschmortem Lammragout

oder

Pesce/Fisch

Merluzzo al cartoccio con erbe aromatiche 58

Im Ofen gegarter Kabeljau
mit frischen Kräutern

Acqua minerale a discrezione

Mineralwasser à
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 sind nur auf Vorbestellung erhältlich. Vielen Dank für Ihr Verständnis!