

Trattoria  
**Ossobuco**  
Cucina autentica

Mittagsmenu vom 24.03.2026 – 27.03.2026

## ANTIPASTI

---

### Insalata di melanzane

Auberginensalat nach mediterraner Art  
oder

### Crema di champignon

Champignoncremesuppe

## MENU 1

---

**Risotto ai quattro formaggi** 26  
Risotto mit vier Käsesorten 26

## MENU 2

---

**Lasagna alla piemontese** 30  
Lasagne nach piemontesischer Art 30

## MENU 3

---

**Filetto di merluzzo al pomodoro** 32  
**con polenta** 32  
Kabeljaufilet an Tomatensauce  
mit Polenta

## KLASSIKER

---

**Ossobuco alla milanese con risotto** 39  
**Allo zafferano**  
Geschmorte Kalbshaxe nach Mailänder Art 39  
mit Safranrisotto

**Polpettone di vitello, ripieno di** 39  
**prosciutto cotto e provolone**  
Kalbshackbraten gefüllt mit Kochschinken 39  
und Provolone

## PINSE

---

**Salsiccia al suino e rucola** 28  
Salsiccia, Mozzarella, Tomaten 28

**Sorpresa vegetariana** 26  
Saisonales Gemüse auf knusprigem Boden 26

## MENU BUSINESS

---

### Insalata di melanzane

Auberginensalat  
oder

### Crema di champignon

Champignoncremesuppe

### Primi Piatti

---

**Risotto ai quattro formaggi**  
Risotto mit vier Käsesorten

### Secondi Piatti

---

*Carne/Fleisch*

**Lasagna alla piemontese** 54  
Lasagne nach piemontesischer Art 54

oder

*Pesce/Fisch*

**Filetto di merluzzo al pomodoro** 58  
**con polenta**

Kabeljaufilet an Tomatensauce 58  
mit Polenta

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