

Trattoria
Ossobuco
Cucina autentica

Mittagsmenü vom 22.09.2026 – 25.09.2026

ANTIPASTI

Insalata di radicchio con uva, noci e Pecorino Toscano

Radicchiosalat mit Trauben, Walnüssen und Pecorino Toscano
Radicchio salad with grapes, walnuts and Pecorino Toscano

oppure/oder/or

Vellutata di castagne e porri

Maronen-Lauch-Cremesuppe
Creamy chestnut and leek soup

MENU 1 – Vegetariano / veg. / veg.

Anelletti siciliani gratinati alle verdure 26

Gratinierte sizilianische Anelletti mit Gemüse
Baked Sicilian anelletti with vegetables

MENU 2

Pappardelle al ragù di cervo 28

Pappardelle mit Hirschragout
Pappardelle with venison ragout

MENU 3 – Carne / Fleisch / meat

Brasato di manzo al Barbera 34 con polenta e cavolo rosso

Rindsbrasato al Barbera mit Polenta und Rotkohl
Braised beef in Barbera wine sauce with polenta and red cabbage

MENU 4 – Pesce / Fisch / fish

Filetto di orata con polenta e spinaci 34

Doradenfilet mit Polenta und Spinat
Sea bream fillet with polenta and spinach

BUSINESS MENU

Componete il vostro menu business

Antipasto + Menu 1 o 2 + Menu 3 o 4

Menu Carne / Fleisch / meat 54

Menu Pesce / Fisch / fish 54

Stellen Sie Ihr Business-Menü zusammen

Antipasto + Menü 1 oder 2 + Menü 3 oder 4

Create your Business Menu

Starter + Menu 1 or 2 + Menu 3 or 4

Acqua minerale a volontà, Espresso incluso

Mineralwasser à discrétion, Espresso inklusive
Unlimited mineral water, espresso included

KLASSIKER

Ossobuco alla milanese con risotto 44 allo zafferano

Kalbshaxe nach Mailänder Art mit Safranrisotto
Milanese veal shank with saffron risotto

PINSE

Pinsa ai funghi porcini e speck 29

Pinsa mit Steinpilzen und Speck
Pinsa with porcini mushrooms and moked ham

Pinsa Vegetariana 26

Pinsa mit saisonalem Gemüse
Pinsa with seasonal vegetables

Für unsere Gerichte verwenden wir Fleisch und Brot aus der Schweiz. Der Pinsateig stammt aus Italien. Beim Tagesfisch informiert Sie unser Personal gerne über die jeweilige Herkunft. Gerne geben wir Ihnen Auskunft zu Allergenen.

Für Ossobuco sowie Gerichte aus der Abendkarte kann es mittags aufgrund der frischen Zubereitung zu etwas längeren Wartezeiten kommen.

Unser Fleischlieferant:



Unser Fischlieferant:

