

Trattoria
Ossobuco
Cucina autentica

Mittagsmenü vom 13.10.2026 – 16.10.2026

ANTIPASTI

Insalata di finocchio e cavolo bianco

Fenchel-Weisskohlsalat

Fennel and white cabbage salad

oppure/oder/or

Crema di castagne e zucca

Maroni-Kürbis-Cremesuppe

Creamy chestnut and pumpkin soup

MENU 1 – Vegetariano / veg. / veg.

Tagliatelle ai funghi porcini 26

Tagliatelle mit Steinpilzen

Tagliatelle with porcini mushrooms

MENU 2

Rigatoni al ragù di cervo 28

Rigatoni mit Hirschragout

Rigatoni with venison ragout

MENU 3 – Carne / Fleisch / meat

Petto di pollo gratinato con prosciutto 34 e Scamorza, polenta al timo e caponata

Pouletbrust mit Schinken und Scamorza

Überbacken, Thymian-Polenta und Gemüse-
Caponata

Chicken breast gratinated with ham and
Scamorza, thyme polenta and vegetable
caponata

MENU 4 – Pesce / Fisch / fish

Filetto di merluzzo mediterraneo, 32 polenta al timo e caponata

Mediterranes Kabeljaufilet mit Thymian-Polenta
und Gemüse-Caponata

Mediterranean cod fillet with thyme polenta and
vegetable caponata

BUSINESS MENU

Componete il vostro menu business

Antipasto + Menü 1 o 2 + Menü 3 o 4

Menu Carne / Fleisch / meat 54

Menu Pesce / Fisch / fish 52

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 smoked 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:

