Trattoria
Ossobuco
Cucina autentica

Mittagsmenü vom 27.10.2026 – 30.10.2026

A N T I P A S T I

Insalata autunnale con radicchio, pere e noci
Herbstsalat mit Radicchio, Birne und Baumnüssen
Autumn salad with radicchio, pear and walnuts

oppure/oder/or

Crema di porri e patate
Lauch-Kartoffel-Cremesuppe
Cream of leek and potato soup

M E N U 1 – Vegetariano / veg. / veg.

Risotto ai funghi e Parmigiano **26**
Pilzrisotto mit Parmesan
Mushroom risotto with Parmesan

M E N U 2

Tagliatelle al ragù di guance di maiale brasate **28**
Tagliatelle mit Ragout aus geschmorten Schweinsbäckchen
Tagliatelle with ragù of braised pork cheeks

M E N U 3 – Carne / Fleisch / meat

Stroganoff di manzo con patate al forno e verdure **34**
Rind-Stroganoff mit Ofenkartoffeln und Gemüse
Beef Stroganoff with roasted potatoes and vegetables

M E N U 4 – Pesce / Fisch / fish

Filetti di merlano in crosta di erbe con patate al forno e verdure **32**
Merlansfilets in Kräuterkruste mit Ofenkartoffeln und Gemüse
Whiting fillets in herb crust with roasted potatoes and vegetables

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

Componete il vostro menu business
Antipasto + Menu 1 o 2 + Menu 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

K L A S S I K E R

Ossobuco alla milanese con risotto allo zafferano **44**
Kalbshaxe nach Mailänder Art mit Safranrisotto
Milanese veal shank with saffron risotto

P I N S E

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: Jenzer Natura-Qualität Familientradition seit 1898

Unser Fischlieferant: Bianchi Est. 1881

Tutti i prezzi sono in CHF, IVA, 8,1% inclusa / Alle Preise in CHF inkl. 8,1 % MWST / All prices in CHF incl. 8,1 %VAT