

Sommer im Otello



*Le Nostre Specialità estive
Unsere Sommerkarte
am Abend*

Antipasti Vorspeisen

Gazpacho mediterraneo

*Kalte Tomaten-Suppe mit Gurken und
frischen Tomaten*

CHF 9.50

Insalata estiva

Bunter Sommersalat

*Blattsalat, Nüssli, Chicorée, Radicchio, Gurken,
Tomaten und Papaya
an Zitrus-Ingwer-Dressing mit Pinienkernen*

CHF 12.50

Melone con Prosciutto di Parma

*Spalten von der Honigmelone mit Parmaschinken,
begleitet von Nüsslisalat an Zitronen-Dressing mit
Trauben und Parmesanhobel*

CHF 17.00



Piatti principali *Hauptspeisen*

Frisch vom Markt

*Gemischter Salatteller, hausgemachte Kräuterbutter
und dazu wahlweise vom Grill*



<i>Backendl</i>	<i>CHF 27.50</i>
<i>Pouletbrust paniert und gebacken</i>	
<i>Paillard di Vitello</i>	<i>CHF 38.50</i>
<i>Kalbs-Paillard</i>	
<i>Rinds-Entrecôte</i>	<i>CHF 44.00</i>
<i>Rinds-Entrecôte</i>	
<i>Filetto di salmone con burro di melissa</i>	<i>CHF 35.00</i>
<i>Lachsfilet an Zitronenmelisse-Butter</i>	

Tartara di manzo *klein* CHF 17.50
Rindstatar mit Blattsalaten garniert *gross* CHF 26.00

Vitello tonnato *klein* CHF 19.00
Hauchdünn geschnittener Kalbsbraten *gross* CHF 26.00
an Thonsauce

Insalata di pasta con rucola, tonno e uova sode CHF 23.50
Teigwaren-Salat mit Rucola, Thunfisch und Ei an Balsamico-Dressing

Tagliatelle con finocchi, rucola e gamberetti CHF 26.50
mit Fenchel, Rucola und Garnelen an Zitrone

Scaloppine di vitello con un bouquet di pomodori secchi, carciofi, olive, capperi ed aglio CHF 34.50
Kalbsschnitzel mit einem Bouquet aus getrockneten Tomaten, Artischocken, Oliven, Kapern und Knoblauch dazu Rosmarinkartoffeln

Buon Appetito

