

RESTAURANT acasa



Gäste wählen aus 2 Hauptgängen. Eine verbindliche Vorbestellung der gewählten Gerichte benötigen wir spätestens 4 Tage vor dem Event.
Guests choose from two main courses. Binding pre-order of the number of chosen dishes is required 4 days prior to the event.

Menü 1 - Classic

VORSPEISE | STARTER

Saisonale Suppe oder Salad
Seasonal soup or salad

ODER | OR

Burratina frita mit Kräuterpanade auf Sauce aus gelben und roten Datterino-Tomaten mit Basilikumöl
Fried burratina with herb crust on a sauce of yellow and red datterino tomatoes with basil oil

ODER | OR

Auberginen-Crocchetta auf geräucherter Ricotta-Creme
Eggplant crocchetta on smoked ricotta cream

HAUPTGANG | MAIN COURSE

Option 1 (CHF 65.-)

- Risotto mit violetter Kohl, Mango-Crème und Pistazien
Risotto with purple cabbage, mango cream and pistachios
- Kürbis-Gnocchi mit Haselnusspesto
Pumpkin gnocchi with hazelnut pesto

Option 2 (CHF 70)

- Steinpilz-Risotto mit 36 Monate gereifter Parmigiano-Fonduta
Porcini mushroom risotto with 36-month-aged Parmigiano fonduta
- Calamarata mit Leccino-Oliven, Auberginen, Kapern und Tropea-Zwiebeln
Calamarata with Leccino olives, eggplants, capers and Tropea onions

Option 3 (CHF 80)

- Kabeljau auf grüner Kräutercreme mit Petersilienkartoffeln und Kaviar
Cod on green herb cream with parsley potatoes and caviar
- Gratiniertes Wolfsbarsch mit violetter Kartoffelpüree, Zitrone und Maracuja-Gel (leicht pikant)
Gratinated sea bass with purple potato purée, lemon and passion fruit gel (mildly spicy)

Option 4 (89.-)

- Ofengegartes Ossobuco mit Safrankartoffeln
Oven-braised ossobuco with saffron potatoes
- Gefüllte Pouletroulade mit Kalbsbauch, Trüffelcreme und Blumenkohlcreme
Stuffed chicken roulade with veal belly, truffle cream and cauliflower cream

DESSERT

Tiramisu ODER | OR Pannacotta

Menü 2 – Tavolata

CHF 82

Die Vorspeisen und Desserts werden in der Tischmitte serviert und von allen Gästen gemeinsam geteilt.
Appetizers and desserts are served in the center of the table and shared by all guests.

VORSPEISEN | STARTERS

Parmigiana, Caponata, Salumi und gemischter Käse (italienisch & schweizerisch), Burrata & Mozzarella di Bufala & Prosciutto di Parma, Fritti misti della casa
Parmigiana, caponata, cold cuts and mixed cheeses (Italian & Swiss), Burrata & Mozzarella di Bufala & Prosciutto di Parma, assorted house-fried specialties

HAUPTGANG | MAIN COURSE

- Ofenfrischer Lachs auf Kartoffelcrème & jungem Bimi
Oven-fresh salmon on potato cream & young bimi
- Gefüllter Calamario auf geräucherter Maiscrème & zarter Endivie
Stuffed calamari on smoked corn cream & tender endive
- Geschmorte Schweinebäckchen im Primitivo auf Topinamburcrème & knusprigen Chips
Braised pork cheeks in Primitivo wine on topinambur cream & crispy chips
- Mediterrane Rindstatar an Taleggio-Fonduta & feinem Spargel
Mediterranean beef tartare with Taleggio fonduta & fine asparagus
- Risotto mit Greco di Tufo & Trüffel, verfeinert mit Tomatensphären
Risotto with Greco di Tufo & truffle, finished with tomato spheres
- Risotto alla Bufala mit Reduktion von San-Marzano & San-Marzano-Tomaten
Risotto alla Bufala with San-Marzano reduction & San Marzano tomatoes

DESSERTS

- Mini-Cannolo
- Schokoladenkuchen mit Mango-Creme
Chocolate cake with mango cream
- Babà al Rum
- Klassisches Tiramisù
Classic tiramisù

Preisangaben pro Person in CHF, inkl. MwSt 8.1 % | Prices per person in CHF, incl. VAT 8.1 %
Allergien: Bitte wende dich an unser Servicepersonal. | Allergies: Please ask our service staff.

Herkunft: Backwaren – Schweiz: Zutaten aus CH und produziert in CH (Ausnahme Babà: Italien) | Kalb, Poulet, Rind, Schwein, Truthahn, Lamm – Schweiz
| Kabeljau – Griechenland | Lachs – Norwegen | Calamario – Italien | Wolfsbarsch – Türkei



RESTAURANT
acasa