

# 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

Frisella Hartweizengebäck mit Caponatina Siciliana (geschmorter Gemüsemix aus Auberginen, Tomaten, Kapern und Oliven)  
*Frisella bread rings with Caponatina Siciliana (braised vegetable mix of eggplants, tomatoes, capers and olives)*

ODER | OR

Fritturina di pesce – Frittierter Fisch & Meeresfrüchte  
*Fritturina di pesce – Deep fried fish and sea food*

### HAUPTGANG | MAIN COURSE

#### Option 1 (CHF 65.-)

- Paccheri mit einer Crème aus gerösteten, gelben Peperoni und Schaum aus 36 Monate gereiftem Parmesan  
*Paccheri pasta with creamed, charred yellow bell peppers and foam of 36 months aged parmesan cheese*
- Cavatelli -Pasta mit Venusmuscheln und Meerfenchel  
*Cavatelli pasta with clams and samphyre*
- Bohnen-Pecorino-Risotto  
*Risotto with green beans and Pecorino cheese*

#### Option 2 (CHF 80)

- Gebratener Tintenfisch mit gratinierter, gestampfter lila Kartoffel und Himbeer-Vinaigrette  
*Roasted octopus with gratinated, mashed purple potato and raspberry vinaigrette*
- Schwertfischrollen mit Mangold und Salsa Verde  
*Sword fish rolls with Swiss chard and salsa verde*

#### Option 4 (89.-)

- Kalbsfilet mit Spargel und Kartoffelschaum  
*Veal tenderloin with asparagus and potato foam*
- Lamm Entrecôte mit Minz-Sauce und Zucchini-Auflauf  
*Lamb entrecote with mint sauce and zucchini flan*

### DESSERT

Tiramisu ODER | OR Pannacotta

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 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, Lamm – Schweiz | Fritturina di pesce – Italien, Spanien, Griechenland, Philippinen, Vietnam | Vongole – Italien | Polipo (Calamario – Italien | Lachs – Norwegen



RESTAURANT  
acasa