

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

- Zuppa o insalata di stagione
Saisonale Suppe oder Salad
Seasonal soup or salad

ODER

- Carciofo fritto su crema di pecorino
Frittierte Artischocke auf Pecorino-Creme
Deep fried artichoke with Pecorino creme

ODER

- Vellutata di zucca arrosto, stracciatella, crema di nocciola e acciuga
Geröstete Kürbisvelouté, Stracciatella, Haselnusscreme und Sardelle
Roasted pumkin velouté, stracciatella cheese, hazelnut cream, anchovy

HAUPTGANG | MAIN COURSE

Option 1 (CHF 65.-)

- Cannelone ripieno di ossobucco e crema di zafferano
Cannelloni gefüllt mit Ossobucco und Safrancreme
Cannelloni filled with ossobuco and saffron sauce
- Fregula sarda ai frutti di mare
Sardische Fregula mit Meeresfrüchten
Sardinian fregula with seafood
- Gnocchi con ragù di porcini
Gnocchi mit Steinpilzragout
Gnocchi with porcini mushroom ragout

Option 2 (CHF 80)

- Coscia D'anatra con pelle croccante su letto di purea di pastinaca, gel di ibiscus e crema all arancia
Entekeule auf Pastinakenbett, Hibiskusgel und Orangencreme
Duck leg with crispy skin, served on a bed of parsnip purée, hibiscus gel and orange cream
- Seppie saltate con nero di seppia crema di topinambur e mandorle
Gebratene Sepien mit Sepiatinte, Topinamburcreme und Mandeln
Sautéed cuttlefish with cuttlefish ink, Jerusalem artichoke cream and almonds

Option 4 (89.-)

- Ombrina scottata con insalatina di farro speziata e crema di papata viola
Umber mit warmem Salat aus würzigem Dinkel und violetter Kartoffelcreme
Seared sea bream with a spiced spelt salad and purple potato purée
- Costine di agnello con purea di cavolfiore abbrustolito gel di limone e melograno
Lammrippchen, geröstete Blumenkohlcreme, Zitronengel und Granatapfel
Lamb ribs with roasted cauliflower purée, lemon gel and pomegranate

DESSERT

Tiramisu ODER | OR Gelato allo zabaglione con sbriciolata di cannolo
Zabaglione-Eiscreme mit Cannolo-Streuseln

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 italienischer Käse, Burrata & Mozzarella di Bufala & Prosciutto di Parma, Fritti misti della casa e porchetta
Parmigiana, caponata, cold cuts and mixed Italian cheeses, Burrata & Mozzarella di Bufala & Prosciutto di Parma, assorted house-fried specialties and porchetta

HAUPTGANG | MAIN COURSE

- Baccalá mantecato con crema di ceci, brunoise alla mediterranea e olio al rosmarino
Cremiges Stockfischpüree mit Kichererbsencreme, mediterraner Brunoise und Rosmarinöl
Creamed salt cod with chickpea purée, Mediterranean-style brunoise and rosemary oil
- Risotto con crema di zucca, lardo toscano, guanciale e sriciolata di castagna
Risotto mit Kürbiscreme, toskanischem Lardo, Guanciale und karamellisierten Kastanienbröseln
Risotto with pumpkin cream, Tuscan lard, guanciale and caramelised chestnut crumbs
- Tagliolini neri con bescque di gambero, gambero rosso del mediterraneo e burrata affumicata
Schwarze Tagliolini mit Garnelen-Bisque, roten Mittelmeergarnelen und geräucherter Burrata
Black tagliolini pasta with prawn bisque, Mediterranean red prawns and smoked burrata
- Filetto di vitello, crema di sedano rapa, porcino nocciole und riduzione di etna rosso
Kalbsfilet mit Knollenselleriecreme, Steinpilzen und Reduktion aus Etna Rosso Rotwein
Veal fillet, celeriac purée, porcini mushrooms and a reduction of Etna Rosso red wine

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.

Frutti di mare – Italien, Spanien, Griechenland, Philippinen, Vietnam | Sepia & Garnelen – Portugal/Italien/Vietnam | Stockfisch – Island | Umber – Griechenland
Rind, Schwein, Poulet – CH | Lamm – CH/UK | Ente – Frankreich



RESTAURANT
acasa