

Menù Bottega del Vino

VORSPEISEN UND ERSTE GÄNGE

	½ Portion	
Schneidebrett mit Wurstwaare und hausgemachte Pickles		26.-
Andalusischer Gaspacho		14.-
6 Schnecken à la Bourguignonne		13.-
Tomaten Carpaccio mit roten Zwiebeln und Kantabrische Sardellen		22.-
Fassona Carpaccio mit Pfifferlingen und Grana Splitter	22.-	28.-
Kartoffel Gnocchi mit Safran, Brokkoli und Krevetten	18.-	25.-
Ravioli di magro alla crudaiola	18.-	22.-
Sautierter Foie Gras mit karamelierten Äpfeln und Calvados		26.-
Salat mit Krevetten, Mango und Curry mousse		22.-
Gemischte Salat		12.-
Gemischte grüne Salat		11.-
Portion Frites		5.-
Schwarzer Trüffel		9. ⁵⁰



Bottega del Vino

Prezzi in CHF, IVA compresa | Preise in CHF, Inkl. MwSt
 Prix en CHF, TVA incl. | Prices in VAT incl.

Menù Bottega del Vino

HAUPTSPEISEN UND SPEZIALITÄTEN

Entrecôte Café de Paris mit hausgemachten Pommes	200 g	43.-	300 g	58.-
Rindstartare Fassona (Rind aus dem Piemont)				42.-
'Bottega Hamburger' mit hausgemachten Pommes				28.-
Hamburger mit Ei, Trüffel und hausgemachten Pommes				36.-
Lamm Entrecôte mit Kräutern und Wasaby				39.-
Tonnato della Bottega				22.-
Sautierter roter Thunfisch mit Gemüse und Kartoffeln				37.-
Gegrillte Garnelen mit Reis und Gemüse				41.-
Omelette mit Kräutern und Gemüse				19.-

DESSERT UND KÄSE

Gemischter Tessiner Käseteller mit Senfrüchen an Grappa				14.-
Vanilleeis mit Nusslikör/ oder mit Whisky				9. ⁵⁰
Affogato al caffè				8.-
Traubensorbet mit Grappa/ Zitronensorbet mit Vodka				9. ⁵⁰
Passionsfruchtsorbet mit Rhum oder Campari				
Crème caramel				9. ⁵⁰
Panna Cotta mit Waldbeeren				9. ⁵⁰
Semifreddo mit Pistazien und Meringue				9. ⁵⁰
Weisses und dunkles (70%) Schokoladenmousse mit hausgemachtes Torrone				14.-
Warmes Schokoladetörtchen				14.-
Mango Mousse mit Yogurt				9. ⁵⁰