



NUOVO
Ristorante
Oldrati

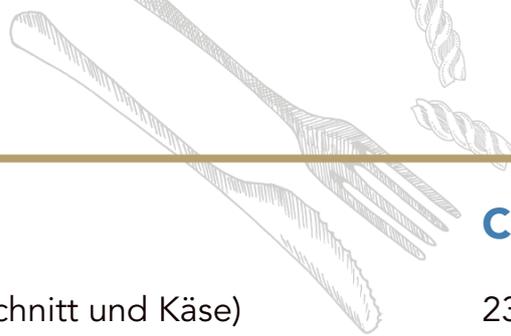
SAPORI DI CASA, CON VISTA SUL LAGO

Menù Ristorante



VORSPEISE

CHF



Tessingericht (Auswahl aus Tessiner Aufschnitt und Käse) [7a/9b/12b]	23.50
Schweizer Rinderfilet-Tatar mit Messerspitze geschnitten, klassisches Rezept 100 gr. [3a]	21.50
Schweizer Rinderfilet-Tatar mit Messerspitze geschnitten mit schwarzem Trüffel 100 gr. [3a]	26.50
Kleine einheimische Salami serviert mit Giardiniera (eingelegtes Gemüse)	9.50
Fantasie vom Meer [4a/2a/9a/14a]	18.50
Garnelen-Carpaccio mit Minze und Limette [2a]	17.50
Sauté von Miesmuscheln [14a]	14.00
Kartoffelcreme mit Steinpilzen und Ingwer [1a/7a]	14.50
Tomatencreme [7a]	10.00
Gemüsesuppe [9a]	12.00

SALATE

CHF



Grüner Salat	8.50
Salat in allen Farben	10.50
Großer gemischter Salat mit einer Auswahl an: Hähnchen, Büffelmozzarella oder Thunfisch	19.50
Tomaten- und rote Zwiebelsalat	9.50



PASTA UND RISOTTOS

CHF

Monzese Risotto (mit Safran und Luganiga Bissen) [1a/3a/7a]	23.00
Mantuanische handgemachte Ravioli (gefüllt mit Kürbis und Amaretto) mit Steinpilzen auf Castelmagno-Fondue [1a/3a/7a/2b/12b/14b]	26.50
Tonnarelli (quadratische Spaghetti) mit Carbonara D.O.C. “(Guanciaie Ei Pecorino Pfeffer)” [1a/3 a/7a/4b/5b/9b/12b]	23.00
Tagliolini mit schwarzem Trüffel [1a/3a/4b/5b/7b/9b/12b]	26.50
Fettuccine mit Steinpilzen [1a/3a/7a/4b/5b/9b/12b]	24.00
Tagliolini mit Hummer [1a/3a/4b/5b/7b/9b/12b]	34.00
Tonnarelli (quadratische Spaghetti) mit Tintenfisch, Artischocken, Bottarga (mediterraner Kaviar) und Zitronenzesten [1a/3a/4a/5b/7b/9b/12b]	26.00
Fettuccine mit Garnelen, Zucchini und Safran [1a/2a/3a/7a/5b/9b/12b]	26.00
Risotto mit Meeresfrüchten [2a/4a/7a/1b/9b/12b]	28.50

FLEISCH

CHF

Großes Schweizer Rinderfilet-Tatar (200 g) mit Messerspitze geschnitten am Tisch vorbereitet mit Bratkartoffeln und Gemüse als Beilage [3a/4a/10a]	39.50
Chateaubriand serviert mit Berner Soße Bratkartoffeln und Gemüse (mind. 2 Personen) [3a/7a]	45 p.p.



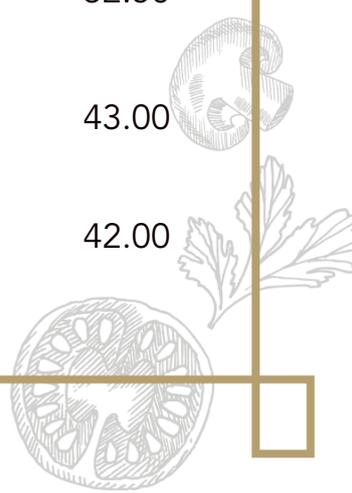
Rinderfilet (200 g) Ofenkartoffeln und Gemüse [3a/7a]	39.00
Rinderfilet (200g) mit Steinpilzen und Parmesanrisotto [7a]	44.00
Rinderfilet (200 g) mit schwarzem Trüffel auf Castelmagno-Fondue und sautierter Zichorie [7a]	48.00
Rosa Rinderflankensteak (500 g), mit Maggia-Pfeffer, serviert mit Chimichurri-Soße und Bratkartoffeln	42.00
Kalbsossobuco mit Safranrisotto [7a/9a]	37.50
Einheimische Luganighetta (250 g) in 3-Pfeffer-Soße, serviert mit Merlot-Risotto [7a]	29.50
Brathahn mit Gewürzsauce und Ofenkartoffeln [7a]	27.50
Paniertes Hähnchen und Pommes Frites [1a]	26.50

FISCH

CHF



Miesmuscheln Marinara Art oder Impepata Art (800 g) [14a]	24.50
Gegrillte Calamari serviert mit Radicchio-Risotto [14a]	34.50
Gegrillter Wolfsbarsch, serviert mit Zitronen-Gemüse-Risotto [4a/7a]	38.50
Schottische Lachstranche mit Kruste, serviert mit Berner Soße und glasiertem Gemüse [1a/4a/7a]	32.50
Gegrillte Riesengarnelen (7 St.) serviert mit weißem Reis und Gemüse [2a]	43.00
Reiche gemischte frittierte Fische [2a/4a/14a]	42.00



FONDUE

Käsefondue (400 g) "Appenzeller Art" [7a]	CHF 28.00
Käsefondue (400 g) mit Steinpilzen [7a]	CHF 32.00
Fondue Chinoise nach Belieben mit Rindfleisch Wahl serviert mit Reis, Gemüse, Pommes Frites und hausgemachten Soßen (mind. 2 Personen) [1a/12b]	CHF 39 p.p.

FÜR DIE KLEINEN

Penne mit Tomaten oder Butter [1a]	CHF 12.00
Paniertes Hähnchen mit Pommes Frites [1a]	CHF 12.00
Weißer Reis und Gemüse	CHF 12.00
Veganer Burger mit Pommes Frites	CHF 12.00

KUCHEN

Tiramisù aus dunkler Schokolade [1a/3a/7a]	CHF 8.50
Cheesecake des Tages [1a/7a variabili]	CHF 8.50
Vermicelles [3a/7a]	CHF 9.50
Sizilianische handgemachte Cannoli (nach Verfügbarkeit) [1a/7a/5a/8a]	CHF 9.50
Bissen mit Nutella (7 St.) [1a/5a/8a]	CHF 8.50
Süßes Boot "el chochito"	CHF 9.50
Tessiner Becher (Eisbecher mit Walnuss, Nocino, Sahne und Kakao) [3a/7a/8a]	CHF 8.50
Auswahl an Mövenpick-Eis	

Siehe
Eiskarte

WASSER UND GETRÄNKE

CHF

Henniez Mineralwasser – mit / ohne Gas 30 cl	4.60
Henniez Mineralwasser – mit / ohne Gas 75 cl	8.00
San Pellegrino Mineralwasser - mit / ohne Gas 50 cl	7.00
Coca-Cola / Coca-Cola Zero 33 cl	4.60
Coca-Cola 50 cl	6.50
Coca-Cola (aus der Flasche) 150 cl	15.00
Fanta 33 cl	4.60
Chinotto 20 cl	3.20
Bitter Orange 33 cl	3.20
Eistee (Pfirsich oder Zitrone) 20 cl	3.50
Eistee (Pfirsich oder Zitrone) 30 cl	4.60
Eistee (Pfirsich oder Zitrone) 50 cl	6.50
Schweppes Tonic Water 20 cl	4.60
Schweppes Bitter Lemon 20 cl	4.60
Rivella Rot/Blau 33 cl	4.60
Lokale Tessin-Soda mit Zitronen- oder Mandarinentgeschmack (aus der Flasche) 33 cl	4.60
Lokale Tessin Soda mit Zitronengeschmack 20 cl	3.30
Lokale Tessin Soda mit Zitronengeschmack 33 cl	4.50
Lokale Tessin Soda mit Zitronengeschmack 50 cl	6.50
Apfelsaftschorle 33 cl	4.60
Fruchtsäfte (Birne, Pfirsich, Ananas, Orange) 20 cl	4.70

SCHÜTZENGARTEN BIER

Bier vom Fass 20 cl	CHF	3.50
Bier vom Fass 30 cl		4.00
Bier vom Fass 50 cl		6.50
Radler Bier 20 cl		4.00
Radler Bier 30 cl		4.50
Radler Bier 50 cl		7.00
Alkoholfreies Bier 33 cl		5.00
Weizenbier 50 cl		7.00

HAUSWEIN

CHF

Weißer Hauswein IGT 10 cl	4.50
Roter Hauswein IGT 10 cl	4.50
Salento Rosé IGT 10 cl	4.50

APERITIV

CHF

Spritz (mit Aperol oder Campari)	8.00
Hugo Holunder Spritz	8.00
Martini Rot/Weiß cl 4	7.00
Campari Bitter 4 cl	7.00
Campari Soda 10 cl	7.00
Campari Orange	12.00
Weiß / Rot alkoholfrei Bitter 10 cl	5.00
Crodino alkoholfrei Bitter 10 cl	5.00

KAFFEE UND TEE

CHF

Espresso	2.60
Espresso Macchiato	2.60
Espresso oder Macchiato (große Tasse)	3.50
Cappuccino	4.00
Warmer Tee (Aromen nach Wahl)	3.20