

## MENU FESTIVO

\*

**Antipastini calabresi**  
Kalabrischer Vorspeiseteller

\* \*

**Tagliatelle ai funghi di bosco**  
Hausgemachte Nudel an Waldpilzsauce

\* \* \*

**Cotolette di agnello alla silana**  
Berg-Lammkoteletts mit Kräutern  
Bratkartoffeln und Gemüse

\* \* \* \*

**Macedonia di frutta fresca con gelato**  
Frischer Fruchtsalat mit Vanilleglace

CHF. 68.-

## MENU DELLA NONA

\*

**Prosciutto di San Daniele**  
San Daniele Rohschinken

\* \*

**Crema di pomodoro**  
Tomatencrèmesuppe mit Bombay Gin

\* \* \*

**Piccatina alla Milanese con Risotto allo zafferano**  
Kalbs Piccata mit Safranrisotto

\* \* \* \*

Cassata Siciliana

CHF. 58.-

## MENU CASA HOTI

\*

Cocktail di gamberetti  
Krevettencocktail

\* \*

Tortellini in Brodo  
Consommé mit Tortellini

\* \* \*

Rosette di vitello al limone con risotto al Vernaccia di San Gimignano  
Kalbsschnitzel an Zitronensauce, Weissweinsrisotto und Spinat

\* \* \* \*

Arcobaleno di Sorbetti con frutta  
drei verschiedene Sorbets mit Früchten garniert

CHF. 68.-

## MENU CLASSICO

\*

Minestrone di verdura del giardino  
Minestrone mit Gartengemüse

\* \*

Saltimbocca alla Romana  
Kalbsschnitzel mit Rohschinken und Salbei,  
Parmesanrisotto

\* \* \*

Tirami su  
Hausgemachtes Tirami su

CHF. 56.-

## MENU TRADIZIONALE

\*

**Mozzarella di bufala campana**  
Büffelmozzarella mit Cherrytomaten

\* \* \*

**Bistecca di vitello alla Forrestiera**  
Kalbssteak an Morchelsauce, Parmesanrisotto und Gemüse

\* \* \*

Crema Catalana

CHF. 58.-

## MENU SPECIALE

\*

**Vitello tonnato**  
Kaltes fein geschnittenes Kalbfleisch an Thunfischsauce

\* \*

**Contro filetto alla salsa di pepe rosso**  
Entrecote vom Grill an Rosa Pfeffersauce, Pommes frites und Gemüse

\* \* \*

**Gelati Grand Marnier**  
Vanilleglace mit Grand Marnier

150gr CHF. 58.-

200gr CHF. 68.-

## MENU DELL \*'AMORE

\*

Composizione d'insalata  
Gemischter Salat

\* \*

Melanzane "zia Teresa"  
Auberginen im Ofen überbacken

\* \* \*

Carré d'agnello con crosta d'erbette  
Lammcarré an Kräuterkruste, Kartoffelgratin und Gemüse

\* \* \* \*

Tiramisu  
Hausgemachtes Tiramisu

CHF. 58.-

## MENU DEL JIMMI

\*

Funghi porcini su un letto di rucola  
Steinpilze sautiert auf einem Rucolabeet mit Olivenöl und Balsamico  
Essig

\* \* \*

Galletto ruspante "alla Diavola"  
Mistkratzerli im Ofen Gebraten mit Peperoncinisauce und Bratkartoffeln

\* \* \*

Formaggi di Menzbergo  
Menzberger Käse mit Feigensenf

\* \* \*

Crema "brulée"  
Hausgemachte gebrannte Creme

CHF. 69.-

## MENU „ALLA CHEF“

\*

**Carciofi gratinati alla Calabrese**  
Artischockenherzen im Ofen gratiniert

\* \*

**Costoletta di vitello al rosmarino**  
Muotethaler Kalbskotelette (350 g) im Ofen gebraten mit Rosmarin,  
Röstikroketten und Gemüse

\* \* \*

**Sorbetto di limone alla vodka**  
Zitronensorbet mit Vodka

CHF. 78.-

## MENU ALLA BENI

\*

**Crema di verdura**  
Hausgemachte Zucchetticreme Suppe

\* \*

**Filetto di manzo "Stroganoff"**  
Rindsfiletwürfel Stroganoff, Trockenreis

\* \* \*

**Sorbet Cassis**  
Cassis Sorbet mit Prosecco

CHF. 49.-

## MENU PESCATORE

\*

**Carpaccio di polipo all'agretto di limone**  
Tintenfischcarpaccio an einer Zitronenvinegrette

\* \*

**Pesce dal lago**  
Frische Egli oder Felchenfilets (Grill oder pochiert) an Weissweinsauce  
Salzkartoffeln und Spinat

\* \* \*

**Sorbetto di mango al Calvados**  
Mangosorbet mit Calvados

CHF. 58.-

## MENU VECCHIA OSTERIA

\*

**Mezzelune con ricotta e spinaci**  
Hausgemachte Teigwaren mit Spinat-Ricottafüllung

\* \*

**Arrosto di vitello della Nonna**  
Kalbsbraten nach Grossmutter-Art, Kartoffelstock und Gemuse

\* \* \*

**Crema Caramel**  
Hausgemachtes Caramelköppli mit Rahm

CHF. 54.-

## MENU DI CARNE

\*

### Carpaccio di manzo con funghi porcini

Feinst geschnittenes Rindfleisch mit sautierten Steinpilzen

\* \*

### Filetto di Manzo „Rossini“

Zartestes Rindsfilet vom Grill mit Gänseleber an einer Cognacrahmsauce, Trüffelrisotto und Gemüse

\* \* \*

### Coupe Hot Berry

Vanille-Rahmglace mit Waldbeeren und Rahm

CHF. 89.-

## MENU PRIMA AMORE

\*

### Nüsslisalat „Mimosa“

mit Speck und Ei

\* \*

### Ossobucco

Geschmorte Kalbshaxe mit Safran-Risotto

\* \* \*

### Affogato al Café

Vanilla Dream Ice Cream mit einem Espresso und Amaretto

CHF. 54.-