



## ***MENUVORSCHLÄGE RISTORANTE DIECI AL LAGO***

### **Menu I "Bestseller 3 Gang" für CHF 66.-:**

- Vorspeisenvariation alla Dieci mit 6 verschiedenen, saisonalen Köstlichkeiten (in 2 Triotellern)
- Kalbspiccata mit Safranrisotto und Gemüse garnitur
- Champagnermousse mit exotischen Früchten

### **Menu II für CHF 75.-:**

- Saisonale Salatcreation an Baumnussöl und Apfelessig
- Trofie an Tessiner Salsicciasauce
- Brasato al Ticinese mit Croûtons, Perlzwiebeln & Pilzen
- Trio von Tiramisu, Mousse au Chocolat und Panna Cotta

### **Menu III "Bestseller 4 Gang" für CHF 88.-:**

- Carpaccio vom Schwertfisch mit Riesencrevetten auf Avocado, Mandarinenöl
- Tris di Pasta alla 10'
- Puschlaver Roastbeef an Pfeffersauce, serviert mit Duett vom Purée und Bratkartoffeln
- Dessertfantasia alla 10' von Panna Cotta, Tiramisu, 10' Gelati, Schoggikuchen, Mangojogurtterrine u.a.

### **Menu IV für CHF 92.-**

- Grilliertes Gemüse mit Ricotta- & Gemüsetimbale an Pestovinaigrette, Balsamicoessig
- Trofie mit leicht pikanten Polpettine
- Rindsfilet am Stück gebraten mit Rosmarin & Kartoffelgratin
- Hausgemachter Schokoladenkuchen auf Ananascarpaccio

### **Menu IV für CHF 94.-:**

- Pyramide vom geräuchten Lachstartar mit Sauerrahm und Gurken, Spargelsalat
- Saisonales Suppentrio aus der Trinktasche
- Kalbs- und Rindsfilet an Rosmarinjus mit Bratkartoffeln, Kartoffelstock und Saisongemüse
- Dessertfantasia alla 10' von Panna Cotta, Tiramisu, 10' Gelati, Schoggikuchen, Mangojogurtterrine u.a.

**Falls einige Ihrer Gäste lieber Fisch oder ein rein vegetarisches Menu wünschen, bitten wir Sie, uns dies vorgängig mitzuteilen. Die definitive Anzahl Gäste benötigen wir für den Einkauf bis spätestens 5 Tage vor Anlass.**

### **Weine:**

Unsere Weinkarte ist sehr umfangreich. Wir empfehlen Ihnen gerne einige unserer Hausweine, die wir auch im Offenausschank führen.

#### ***Weissweine:***

Santagostino, Chardonnay, 2005, Sizilien, FI. CHF 45.-  
Critone, Chardonnay & Sauvignon, 2006, Kalabrien, FI. CHF 45.-  
Pinot Grigio, Pinot Grigio, 2006, Südtirol, FI. CHF 60.-

#### ***Rotweine:***

La Brancaia "Tre" IGT, Sangiovese & Cabernet Sauvignon, 2005, Toskana, FI. CHF 45.-  
Santagostino, Nero d'Avola & Syrah, 2005, Sizilien, FI. CHF 45.-  
Primitivo Rosso IGT, Primitivo, 2006, Apulien, FI. CHF 45.-  
Amarone San Rochetto, Molinara & Corvina, 2003, Veneto, FI. CHF 67.50