



Business Lunch 2 Gang Menu

27. Oktober 2026 – 30. Oktober 2026

Vorspeisen

Kartoffel-Trüffel Suppe
Herbst Salat
Bresaola Carpaccio
Crevette in Tempura

Hauptgänge

- | | |
|---|------|
| I. Ravioli del Plin
mit Bouillon | 39.- |
| II. Mistkratzerli alla Diavola
mit Rosmarinkartoffeln | 44.- |
| III. Kalbsleber
mit Kartoffelpüree & Gemüse | 46.- |
| IV. Rehpfeffer
mit Kartoffelpüree, Rotkraut & Marroni | 48.- |
| V. Ombrina Filet
mit Baby Lattich & Fische Sauce | 50.- |
| VI. Rindsmedaillon "al Pepe verde"
mit Blumekohlcreme & Bimi | 52.- |
| VII. Zanderfilet
mit Zitronenrisotto & Gemüse | 54.- |

Deklaration: Kalb/Poulet/Schwein/Lachs (CH), Lamm/Rind (IRL), Iberico (E), Ente (FR), Tuna (ID), Seezunge/Zander (NL), Egli (EE), Wolfsbarsch (GR), Seeteufel/Saibling (IS), Calamares/Pulpo/Vongole (IT), Scampi (DK), Jakobsmuschel (CA)
Hausgemachtes Brot (CH)
Hausgemachte Focaccia (CH)

Preise in CHF inkl. MwSt.

Unser Personal gibt gerne Auskunft bezüglich Allergene in unseren Produkten.

Dieci al Lago - Ristorante - Fischmarktplatz 1 - 8640 Rapperswil
055 210 12 20 - ristorante@dieci.ch - dieciallago.ch