



# Hauptgang

## Kalbfleisch

### **Scaloppine di vitello al Limone e Marsala**

Zarte Kalbsschnitzel mit Zitronensauce und/oder Marsala-Sauce  
Saison Gemüse & Nüdeli

### **Saltimbocca di vitello alla Romana**

Kalbsschnitzel mit Rohschinkenstreifen und Salbeiblatt  
Saison Gemüse & Risotto parmigiano

### **Piccata di vitello alla Milanese mit Schinken/Pilz Garnitur**

Zarte Kalbschnitzel in einem Ei-Käsemantel gebacken – Italiens Traditionsgericht!  
Saison Gemüse & Risotto milanese

Alle Gerichte als Buffet oder Tellerservice möglich!

## Schweinefleisch

### **Schweinsgeschnetzeltes «Tessiner Art»**

Schweinsgeschnetzeltes mit Pilzsauce  
Saison Gemüse & Reis oder Nüdeli

### **Piccata di maiale alla Milanese mit Schinken/Pilz Garnitur**

Zarte Schweinsschnitzel in einem Ei-Käsemantel gebacken – Italiens Traditionsgericht!  
Saison Gemüse & Risotto milanese

### **Bistecca di maiale con funghi**

Schweinssteak an einer leichten Pilzsauce  
Spinat & Reis

Alle Gerichte als Buffet oder Tellerservice möglich!

## Pouletfleisch

### **Poulet «Stroganoff»**

Pouletgeschnetzeltes Stroganoff  
Reis oder Nüdeli

## Vegetarisch

### **Sellerie Piccata mit Pilzen**

Sellerieringe in Ei/Parmesanpanade  
Nüdeli

### **Gemüseschnitzel auf Tomatenspiegel**

Reis

### **Quorngeschnetzeltes Pilzrahmsauce**



# Hauptgang

## Hauptgerichte

### Variante I

#### Schweinhalsbraten mit Rosmarin (mit Nachservice)

Bohnen oder Gemüse

Bratkartoffeln

mit Kalbsbraten

mit Kalbs Ribeye

Beilagen wie oben

### Variante II

#### Brasato di Manzo al Merlot

Rindsschmorbraten an kräftiger Merlotsauce

Saisonales Gemüse & Bratkartoffeln

### Variante III

#### Controfiletto all'Inglese

Zartes Roastbeef mit Sauce Béarnaise

Saison Gemüse & Bratkartoffeln

Alle Varianten mit Kartoffelgratin statt Bratkartoffeln möglich plus

### Variante IV

#### Kalbsschnitzeli «Aristoteles»

(Schnitzeli in Salbei-Parmesan Panade mit Cherrytomaten & Salbei)

Saison Gemüse

Risotto milanese