

CENA AUTUNNO 26

ANTIPASTI – VORSPEISEN

Insalata – pere – semi di zucca – dressing allo yogurt
Salat – Birnen – Kürbiskerne – Joghurt-Dressing
15.–

Burrata – barbabietola rossa – mandorle – maionese allo zafferano
Burrata – Rote Bete – Mandeln – Safran-Mayonnaise
18.–

Zuppa di zucca – panna acida – bastoncino di sfoglia al rosmarino
Kürbissuppe – Sauerrahm – Rosmarin-Blätterteigstange
16.–

Polpo arrostito – patate – caprino – pesto al timo
Gebratener Oktopus – Kartoffeln – Ziegenkäse – Thymianpesto
26.–

Carpaccio di cervo – melograno – confettura di mirtilli – espuma al Franciacorta
Hirsch-Carpaccio – Granatapfel – Heidelbeerkonfitüre – Franciacorta-Espuma
29.–

PRIMI PIATTI – ERSTE GÄNGE

Lasagna fatta in casa – ragù di cinghiale – besciamella
Hausgemachte Lasagne – Wildschweinragout – Béchamel
28.–/32.–

Ravioli fatti in casa – ripieno di salsiccia e mascarpone – cardoncelli – pistacchi – salsa al vino bianco
Hausgemachte Ravioli – Salsiccia-Mascarpone-Füllung – Kräuterseitlinge – Pistazien – Weissweinsauce
31.–/35.–

Risotto – spinaci – noci – Taleggio – crumble di taralli al peperoncino
Risotto – Spinat – Walnüsse – Taleggio – Peperoncino-Taralli-Crumble
24.–/28.–

Tagliatelle fatte in casa – funghi misti BIO-Svizzera – pesto alle nocciole – salsa al Moscato
Hausgemachte Tagliatelle – Mischpilze BIO-Schweiz – Haselnusspesto – Moscato-Sauce
26.–/30.–

Casarecce fatte in casa – cavolfiore – pan grattato
Hausgemachte Casarecce – Blumenkohl – Brotbrösel
21.–/25.–

SECONDI PIATTI – ZWEITE GÄNGE

Canederli – cipolle – salsa al Gorgonzola
Canederli – Zwiebeln – Gorgonzolasauce
32.–

Filetto di lucioperca – lenticchie beluga – porro – salsa al Zibibbo
Zanderfilet – Belugalinsen – Lauch – Zibibbo-Sauce
45.–

Guancia di manzo – Pommes Dauphine al Parmigiano – sedano rapa – jus al vino rosso
Rindsbacke – Parmesan-Pommes-Dauphine – Knollensellerie – Rotweinjus
42.–

Ossobuco di vitello – risotto allo zafferano – carote – gremolata
Kalbs-Ossobuco – Safranrisotto – Karotten – Gremolata
48.–

Sella di capriolo – spätzle fatti in casa – cavolo rosso – mela – jus ai mirtilli rossi
Rehrücken – hausgemachte Spätzli – Rotkraut – Apfel – Preiselbeer-Jus
58.–

DOLCE – NACHSPEISE

Cheesecake – frutti di bosco – cioccolato bianco
Cheesecake – Waldfrüchte – weisse Schokolade
16.–

Panna cotta – fichi – miele
Panna Cotta – Feigen – Honig
14.–

ABENDESSEN HERBST 26

INFORMAZIONI

Alle Preise in Schweizer Franken.

Sind Sie Allergiker/in?

Bei Fragen gibt unser Personal Ihnen gerne Auskunft.

Origine – Herkunft

Vitello – Kalb
Svizzera – Schweiz

Manzo – Rind
Svizzera – Schweiz

Maiale – Schwein
Svizzera – Schweiz

Lucioperca – Zander
Svizzera – Schweiz

Capriolo – Reh
Germania – Deutschland

Cervo – Hirsch
Austria – Österreich

Cinghiale – Wildschwein
Europa – Europa

Polpo – Oktopus
Spagna – Spanien

Internet

Besuchen Sie unsere Webseite ristorante-valentino.ch
und folgen Sie uns auf Facebook, Instagram und TripAdvisor.



V



f



Instagram icon



TrippAdvisor icon

INFORMATIONEN

TRADIZIONI REINTERPRETATE

Benvenuti al Ristorante Valentino

Associamo la classica cucina italiana con uno stile moderno di cucina.

Il nostro menù per cena varia secondo la stagione.

Percorriamo insieme un viaggio culinario per gustare le nostre nuove composizioni classiche.

Il Ristorante Valentino utilizza solo prodotti di qualità e quando possibile prodotti regionali.

Vi auguriamo momenti piacevoli.

Herzlich willkommen im Ristorante Valentino

Wir kombinieren klassische italienische Küche mit einem modernen Kochstil.

Die Abendkarte wechseln wir im Lauf der Jahreszeiten.

Kommen Sie mit uns auf kulinarische Entdeckungsreise und geniessen Sie unsere neu zusammengesetzten Klassiker.

Das Ristorante Valentino verwendet nur hochwertige Produkte, wann immer möglich aus der Region.

Wir wünschen Ihnen eine köstliche Zeit bei uns.

TRADITIONEN NEU INTERPRETIERT