

# CENA AUTUNNO 22

## ANTIPASTI – VORSPEISEN

Valeriana – uovo – pancetta – crostini di pane  
Nüsslisalat – Ei – Speck – Croûtons  
16.—

Zuppa di pomodoro – burrata – basilico  
Tomatensuppe – Burrata – Basilikum  
14.—

Polpo arrostito – crema di ceci – cima di rapa – mozzarella di bufala  
Gebratener Oktopus – Kichererbsencreme – Stängelkohl – Büffelmozzarella  
24.—

Carpaccio di manzo – funghi – pecorino – pesto di nocciole  
Rindscarpaccio – Pilze – Pecorino – Haselnusspesto  
26.—

## PRIMI PIATTI – ERSTE GÄNGE

Tagliatelle fatte in casa – ragù di cinghiale  
Hausgemachte Tagliatelle – Wildschweinragout  
28.—

Ravioli di carne fatti in casa – ricotta – cardoncello  
Hausgemachte Fleischravioli – Ricotta – Kräuterseitling  
32.—

Scialatielli fatti in casa – vongole – pomodorini – salsa al vino bianco  
Hausgemachte Scialatielli – Venusmuscheln – Kirschtomaten – Weissweinsauce  
26.—

Spaghetti fatti in casa – cacio – pepe  
Hausgemachte Spaghetti – Cacio – Pfeffer  
24.—

## SECONDI PIATTI – ZWEITE GÄNGE

Rabaton – sugo – Parmigiano  
Rabaton – Tomatensauce – Parmesan  
35.—

Risotto – zucca – Taleggio  
Risotto – Kürbis – Taleggio  
32.—

Branzino – lenticchie – porro – salsa al prosecco  
Wolfsbarsch – Linsen – Lauch – Proseccosauce  
38.—

Brasato di manzo – polenta – carote – jus al vino rosso  
Rindsschmorbraten – Polenta – Karotten – Rotweinjus  
45.—

Ossobuco di vitello – risotto – sedano rapa – gremolata  
Kalbs-Ossobuco – Risotto – Knollensellerie – Gremolata  
48.—

Lombata di capriolo – spätzle fatti in casa – cavolo rosso – mela – castagne – jus ai mirtilli  
Rehrücken – hausgemachte Spätzli – Rotkraut – Apfel – Kastanien – Preiselbeerenjus  
54.—

## DOLCE – NACHSPEISE

Panna cotta – pistacchio – cioccolato bianco  
Panna Cotta – Pistazien – weisse Schokolade  
14.—

Ricotta – pan di Spagna – marzapane – frutta candita  
Ricotta – Biskuitteig – Marzipan – kandierte Früchte  
13.—

# ABENDESSEN HERBST 22

# INFORMAZIONI

Alle Preise in Schweizer Franken.

Sind Sie Allergiker/in?

Bei Fragen gibt unser Personal Ihnen gerne Auskunft.

## Origine – Herkunft

Capriolo – Reh  
Austria – Österreich

Manzo – Rind  
Svizzera – Schweiz

Vitello – Kalb  
Svizzera – Schweiz

Cinghiale – Wildschwein  
Slovenia – Slovenien

Branzino – Wolfsbarsch  
Grecia – Griechenland

Polpo – Oktopus  
Spagna – Spanien

Vongole – Venusmuscheln  
Italia – Italien

## Internet

Besuchen Sie unsere Webseite [ristorante-valentino.ch](http://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