

CENA AUTUNNO 24

ANTIPASTI – VORSPEISEN

Insalata autunnale – barbabietola – gorgonzola – crostini di pane – dressing al miele
Herbstsalat – Rote Bete – Gorgonzola – Croûtons – Honigdressing

14.—

Zuppa di zucca – caprino – cipolle fritte
Kürbissuppe – Ziegenkäse – Röstzwiebeln

16.—

Bruschetta – polpo arrostito – crema di ceci – mozzarella di bufala – pomodorini – pesto di timo
Bruschetta – gebratener Oktopus – Kichererbsencreme – Büffelmozzarella – Kirschtomaten – Thymianpesto

25.—

Tartare di vitello – scamorza affumicata – zabaione – taralli al peperoncino
Kalbstatar – Scamorza geräuchert – Zabaione – Peperoncino-Taralli

27.—

PRIMI PIATTI – ERSTE GÄNGE

Bigoli fatti in casa – salsiccia – burrata – pesto di pistacchio
Hausgemachte Bigoli – italienische Bauernwurst – Burrata – Pistazienpesto

25.—/30.—

Tagliatelle fatte in casa – funghi misti BIO-Svizzera – salsa al prezzemolo
Hausgemachte Tagliatelle – Mischpilze BIO-Schweiz – Petersiliensauce

22.—/27.—

Ravioli neri fatti in casa – ripieno di salmone e mascarpone – salsa al Franciacorta
Hausgemachte schwarze Ravioli – Lachs-Mascarpone-Füllung – Franciacorta-Sauce

27.—/32.—

Orecchiette fatte in casa – ricotta salata – sugo
Hausgemachte Orecchiette – salzige Ricotta – Tomatensauce

20.—/25.—

Pappardelle fatte in casa – ragù di cinghiale – Pecorino
Hausgemachte Pappardelle – Wildschweinragout – Pecorino

24.—/29.—

SECONDI PIATTI – ZWEITE GÄNGE

Filetto di cervo – spätzle fatti in casa – cavolo rosso – pera – jus ai mirtilli
Hirschfilet – hausgemachte Spätzli – Rotkraut – Birne – Preiselbeerjus

52.—

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

48.—

Guance di manzo – polenta – sedano rapa – jus al vino rosso
Rindsbacken – Polenta – Knollensellerie – Rotweinjus

40.—

Salmerino – lenticchie beluga – porro – salsa al Shot Nr. 5
Saibling – Belugalinsen – Lauch – Shot Nr. 5-Sauce

42.—

Canederli – cipolla rossa – noci – salsa al Taleggio
Kanederli – rote Zwiebel – Walnüsse – Taleggio-Sauce

34.—

DOLCI – NACHSPEISEN

Pasta frolla – mela – uva sultanina – cannella – rum – pinoli – salsa di vaniglia
Mürbeteig – Apfel – Sultaninen – Zimt – Rum – Pinienkerne – Vanillesauce

16.—

Panna cotta – crema al Baileys – crumble al caffè
Panna Cotta – Baileys-Creme – Kaffeecrumble

14.—

Tiramisù – nocciole
Tiramisu – Haselnüsse

12.—

ABENDESSEN HERBST 24

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

Salmerino – Saibling
Svizzera – Schweiz

Salmone – Lachs
Svizzera – Schweiz

Cinghiale – Wildschwein
Austria – Österreich

Cervo – Hirsch
Austria – Österreich

Polpo – Oktopus
Spagna – Spanien

Internet

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



V



f



@



📍

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